

Dominik Flammer  
Fabian Scheffold

# Schweizer Käse

Ursprünge, traditionelle Sorten  
und neue Kreationen

# Inhaltsverzeichnis

7	Slow Food: Zur Verteidigung des Rohmilchkäses				
8	Vorwort Rolf Beeler, Maître Fromager				
<b>10</b>	<b>Die Heimat im Laib: Wie der Schweizer Käse entstand</b>				
13	Vom Einfluss der Römer...				
15	... und der Alemannen				
15	Von der Ziege zum Rind				
16	Vom Getreide- zum Hirtenland				
20	Käse wird zur Fastenspeise				
22	Käse für den Mittelstand				
24	Die ältesten Schweizer Käsesorten				
28	Fettkäse und Buttermangel				
30	Das Jahrhundert des Käsefiebers				
34	Swiss Cheese, aber nicht aus der Schweiz				
34	Verheerende Käse-Planwirtschaft				
35	Schweizer Käse für die Tropen				
39	Die Wiedergeburt des Käselands				
<b>42</b>	<b>Käsetrends in der Schweiz</b>				
44	Kopien und Standardgewürze				
44	Schimmel- und Weichkäse				
45	Rohmilch über alles				
45	Harte und reife Käse				
46	Schaf- und Ziegenkäse				
46	Wiederbelebte Urkäse aus Sauer Milch				
47	Qualität statt künstlicher Käse				
<b>48</b>	<b>Die Käse und ihre Macher: Porträts und Geschichte</b>				
50	<i>Die Urkäse</i>				
52	Bloderkäse aus dem Säntismassiv				
62	Schab- und Kräuterziger aus dem Toggenburg				
72	Mascarpin: Ziegenziger aus Graubünden				
80	<i>Die Schweizer Traditionskäse</i>				
82	Gruyère aus den Freiburger Alpen				
93	Sbrinz von der Gerschni-Alp				
102	Tête de Moine aus dem Berner Jura				
112	L'Etivaz aus dem Pays d'Enhaut				
124	Berner Alp- und Hobelkäse aus dem Saanenland				
134	Emmentaler – Der Echte				
144	Piora und Formaggio d'alpe ticinese				
154	Urner Alpkäse von der Alp Gnov				
164	Appenzeller aus dem St. Gallerland				
174	Vacherin fribourgeois à l'ancienne				
185	Raclette du Valais aus dem Val de Bagnes				
194	Vacherin Mont d'Or aus dem Vallée de Joux				
205	Tilsiter aus dem Thurgau				
215	Formaggini aus dem Valle di Muggio				
229	Tomme vaudoise aus den Waadtländer Alpen				
238	<i>Neue Kreationen</i>				
240	Mühlstein und Jersey Blau aus dem Toggenburg				
253	Le Sapalet und Berger d'Enhaut – Schafkäse aus der Waadt				
262	Anderer Bio-Bergkäse aus Graubünden				
273	Stanser Fladen aus der Innerschweiz				
<b>282</b>	<b>Verschwundene und bedrohte Käsesorten</b>				
284	Puina und Bergamasker Schafkäse aus Graubünden				
285	Chevrotin: Der «Mont d'Or» aus Ziegenmilch				
286	Verschwundene Urkäse: Skapkäse aus Graubünden...				
286	... und Schafgarbenziger aus dem Toggenburg				
286	Gruyère de rayon: Das Ende eines Reib- und Hobelkäses				
287	Uralte Jahrgangskäse				
288	Einst ein Exportschlager: Strohkäse aus dem Maggiatal				
288	Planwirtschaft ohne Blauschimmelkäse: Sarrasin aus der Waadt				
288	Wider den medialen und bürokratischen Hygienewahn				
<b>290</b>	<b>Anhang</b>				
292	Die besten Käseaffineure, Käsehändler und Käseläden der Schweiz				
301	Für Detaillisten und Gastronomen				
302	Verzeichnis der Käsefachbegriffe				
312	Verzeichnis der Käse: Vom Aaren-Käse bis zum Züri-Taler				
340	Literaturverzeichnis				
342	Web-Verzeichnis				
343	Abbildungsverzeichnis				