

Wolfgang Fassbender

Käseführer Schweiz

**Traditionelle Sorten, beste Produzenten,
aufregende Neuerfindungen**

orell füssli Verlag AG

Inhalt

Einleitung	7
<i>Der Schweizer Käse früher und heute</i>	8
<i>Eine Frage der Rohmilch.</i>	10
<i>Innovationen und Klassiker.</i>	11
<i>Käse und Wein.</i>	20
<i>Die Bewertung.</i>	22
<i>Einige der besten Käse der Schweiz</i>	24
<i>Einige der besten Fondues der Schweiz.</i>	25
Die besten Käsereien der Schweiz	27
<i>Aargau</i>	27
<i>Appenzell.</i>	29
<i>Bern</i>	33
<i>Freiburg.</i>	62
<i>Glarus</i>	69
<i>Graubünden</i>	74
<i>Jura.</i>	90
<i>Luzern.</i>	92
<i>Neuenburg.</i>	99
<i>Nidwalden.</i>	100
<i>Obwalden</i>	102
<i>St. Gallen</i>	109
<i>Schwyz</i>	123
<i>Solothurn.</i>	127
<i>Tessin</i>	129

<i>Thurgau</i>	134
<i>Uri</i>	141
<i>Waadtland</i>	144
<i>Wallis</i>	149
<i>Zürich</i>	156
<i>Zug</i>	166

Die besten Käsehändler, -affineure und -restaurants

der Schweiz	168
<i>Aargau</i>	168
<i>Appenzell</i>	170
<i>Basel-Land</i>	172
<i>Bern</i>	172
<i>Freiburg</i>	174
<i>Genf</i>	176
<i>Graubünden</i>	177
<i>Luzern</i>	178
<i>Nidwalden</i>	180
<i>St. Gallen</i>	180
<i>Schaffhausen</i>	182
<i>Schwyz</i>	182
<i>Solothurn</i>	183
<i>Tessin</i>	183
<i>Thurgau</i>	185
<i>Waadt</i>	185
<i>Wallis</i>	186
<i>Zürich</i>	187
<i>Zug</i>	196

Glossar	197
----------------------	-----

Index	202
--------------------	-----