

Martin Bienerth | Marcel Heinrich

# Alpengold

Kartoffeln und Käse aus den Bergen

# Inhalt

---

- 8 Vorwort Martin Bienerth  
12 Vorwort Dominik Flammer
- Januar**
- 19 Kartoffel – Mehrwert  
21 Kartoffel – aufhören oder etwas ändern  
22 Verbotene Kartoffelsorten – Vielfalt für alle  
26 Käserei – Espresso und Milch  
30 Koch – Rendez-vous von Bergkartoffel und Bergkäse
- Februar**
- 32 Bergkartoffel auf dem Weg in die Stadt  
42 Butterflocken – Blüten der Milch  
47 Wie kommt der Käse in die Stadt?  
54 Koch – Kurt Röösl  
56 Koch – Dominik Flammer
- März**
- 58 Kartoffel – bald ist Frühling  
62 Käserei – Käse aus Nord und Süd  
66 Käserei – Quark  
71 Koch – Florian Schnurrer
- April**
- 74 Kartoffel – Ruhe vor dem Sturm  
80 Kartoffel – Mutter Erde übergeben  
90 Käserei – Weich- und Hartkäse  
94 Koch – Amanda Theiler
- Mai**
- 96 Bauer und Kartoffel im Stress  
104 Kartoffelblatt  
108 Käserei – Maigold
- Juni**
- 114 Kartoffel – erfroren  
118 Kartoffelblüte  
129 Kartoffel – Sonnenwende  
134 Kartoffel – Krautfäule  
142 Käserei – Milchqualität und Weltmeisterschaft
- Juli**
- 144 Kartoffel – Hitze oder Fäule  
148 Kartoffel – durstig – bewässern  
154 Kartoffel – Hitze  
156 Käserei – Ziger  
162 Koch – Mama  
166 Koch – Hansjörg Ladurner
- August**
- 168 Kartoffelfrüchte  
170 Kartoffel – mulchen  
176 Kartoffel – graben  
180 Kartoffel – schütteln/ernten  
186 Käserei – Käse vermarkten
- September**
- 188 Kartoffel – sortieren  
192 Kartoffel – unerwünschte Quecke  
194 Käse – rund um die Rinde  
202 Käserei – Joghurt  
208 Koch – Torsten Rönisch  
210 Koch – Benedikt Joos

## **Oktober**

- 214** Herbstgedanken
- 216** Kartoffel – Fruchtfolge
- 218** Kartoffelknospen
- 222** Milch – Bergblumen inklusive
- 226** Andeerer Käserei  
gestern und heute
- 228** Koch – Andreetta Schwarz
- 231** Koch – Freddy Christandl
- 236** Koch – Sabina Heinrich

## **November**

- 238** Kartoffel – die innere Uhr
- 240** Kartoffel und Kuh
- 242** Kartoffel – Ruhezeit
- 244** Kartoffel – Nachtschattengewächs
- 248** Käserei – Andeerer Arve
- 250** Käserei – Käse im Salzbad
- 252** Koch – Andreas Caminada

## **Dezember**

- 256** Kartoffel – Winterschlaf
- 258** Kartoffel – seltene Spezie
- 260** Kartoffel – im Streik
- 262** Käserei – Käsepflege
- 268** Koch – Werner vom Berg

- 270** Kartoffelporträts
- 275** Désirée
- 277** Blaugelbe Stein
- 279** Ditta
- 281** Ostara
- 283** Baselbieter Müsli
- 285** Parli
- 289** Granola
- 291** King Edward
- 293** Corne de Gatte
- 295** Blauschalige Bristen
- 297** Vitelotte Noir
- 299** Highland Burgundy Red
  
- 301** Käseporträts
- 306** Andeerer Bergrahmmutschli
- 308** Andeerer Cremant
- 310** Andeerer Gourmet
- 312** Andeerer Traum
- 314** Andeerer Schmuiggler
- 316** Andeerer Christall
- 318** Andeerer Rustico
- 320** Andeerer Granit
- 322** Andeerer Via Spluga
- 324** Andeerer Viamala
- 326** Andeerer Birke
- 328** Andeerer Ziger
  
- 330** Köche – Anschrift
- 331** Autoren
- 332** Impressum

*mh* «...»

Marcel Heinrich, Kartoffelbauer, spricht