

Hotel & Touristik

6. Juni 2018

WAS SIE ÜBER KÄSE WISSEN MÜSSEN

In Österreich hat sich der jährliche Käsekonsum in den vergangenen zwei Jahrzehnten auf 20 Kilogramm pro Person mehr als verdoppelt. „Während Gerichte in Speisekarten gerne blumig beschrieben werden, muss sich der Käse fast immer mit einem Plätzchen am Ende der Seite begnügen, wo er dann lapidar als Käseteller angeführt ist“, so Claudia Höglinger, Programmleiterin Gastronomie im Trauner Verlag. „Das ist sehr schade, da sich immer mehr Gäste für Käse begeistern und auch bereit sind, für Spitzenprodukte dementsprechend zu zahlen.“ Das knapp 250 Seiten starke Nachschlagewerk porträtiert mehr als 200 Käsesorten aus ganz Europa, inklusive Länderkarten, Geschmackskategorien, Lagertechnik, Getränkeempfehlungen und vielen weiteren hilfreichen Details. Intensiven Raum erhält in dem neuen Fachbuch auch die immer populärer werdende Kunst des Affinierens. Angeführt sind zudem zahlreiche große und kleine Käsereibetriebe inklusive Weblink. Noch ein sehr hilfreicher Zusatzbeitrag im Buch: die richtige Aussprache ausländischer Käsesorten.



Kirchner, Krieger, Meier: „Die Käsekenner“.
Trauner Verlag 2018. 248 Seiten. 18,50 Euro.
ISBN 978-3-99033-382-2