

Dominik Flammer

Fabian Scheffold

Schweizer Käse

Ursprünge, traditionelle Sorten
und neue Kreationen

- 7 Slow Food: Zur Verteidigung
des Rohmilchkäses
- 8 Vorwort
Rolf Beeler, Maître Fromager

**10 Die Heimat im Laib:
Wie der Schweizer Käse entstand**

- 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

42 Käsetrends in der Schweiz

- 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

**48 Die Käse und ihre Macher:
Porträts und Geschichte**

- 50 *Die Urkäse*
- 52 Bloderkäse aus dem Säntismassiv
- 62 Schab- und Kräutertiger
aus dem Toggenburg
- 72 Mascarpin: Ziegenziger aus Graubünden

80 Die Schweizer Traditionskäse

- 82 Gruyère aus den Freiburger Alpen
- 93 Sbrinz von der Gerschni-Alp
- 102 Tête de Moine aus dem Berner Jura
- 112 L'Étivaz 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 Neue Kreationen

- 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

**282 Verschwundene und bedrohte
Käsesorten**

- 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 Maggial
- 288 Planwirtschaft ohne Blauschimmelkäse:
Sarrasin aus der Waadt
- 288 Wider den medialen und bürokratischen
Hygienewahn

290 Anhang

- 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