



Buchhandlung am Turm
Hauptstr. 29
91560 Heilsbronn

Telefon: 09872/7154
Fax: 09872/955605
Email: info@buchhandlungamturm.de
Internet: www.buchhandlungamturm.de

15.03.2010

Buchhandlung am Turm

Quelle: KNV

Handbuch Käse .

2009 . 288 S. m. zahlr. Farbfotos. . 20 cm .

978-3-89836-909-1 22 71 80 72

- [Komet](#) - KNV Kö U WG: [455](#) ★★★★★

KT 4.95 EUR 9.90 CHF

Schlagwörter: [Käse-Kochbuch](#)
[Käse; Lexikon/Nachschlagewerk](#)



Kurztext

Die bekanntesten Käsesorten von A bis Z im Porträt. Mit zahlreichen Rezepten für leckere Käsegerichte.

Zusatztext

Der handliche Kompass in der Welt des Käses: Übersichtlich aufgebaut, erfährt der Leser in Wort und Bild alles Wissenswerte über Ursprung, Herstellung, Inhaltsstoffe und Geschmack der besten Käsesorten der Welt. Kompetente Tipps zu Kauf, Lagerung, Anrichten und Wahl des Weines garantieren höchsten Käsegenuss.

Quelle: KNV

Das TEUBNER Handbuch Käse .

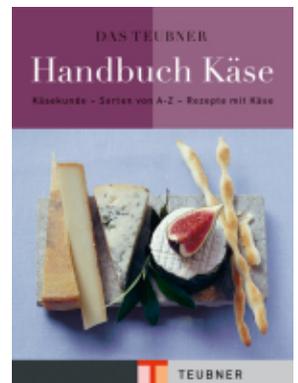
Käsekunde - Käselexikon - Käseerzichte . 2007 . 416 S. m. Zeichn. u. zahlr. Farbfotos. . 22 cm .

978-3-8338-0564-6 18 25 97 78

- [Gräfe & Unzer](#) - KNV Kö U VA WG: [451](#) ★★★★★

GEB 25.00 EUR 43.90 CHF

Schlagwörter: [Käse](#)
[Käse-Kochbuch](#)



Zusatztext

Informatives Nachschlagewerk rund um das Thema "Käse". Es bietet Interessantes zur Käseproduktion gestern und heute, Tipps zu Einkauf und Lagerung, über 280 Käseporträts von A bis Z sowie über 100 raffinierte Käseerzichte, die von Spitzenköchen rezeptiert wurden. Ein Kochbuch und Nachschlagewerk im praktischen Lexikonformat mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Quelle: KNV

[Engelmann, Brigitte](#) ; [Holler, Peter](#) : Das Feinschmecker-Handbuch Käse .

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der GAD, Gastronomische Akademie Deutschlands . 2008 . 600 S.

m. zahlr. Farbfotos. . 20,5 cm .

978-3-8331-5023-4 20 25 52 73

- [Ullmann/Tandem](#) - KNV U VA WG: [451](#) ★★★★★

GEB 19.95 EUR

Schlagwörter: [GAD: Silbermedaille](#)
[Käse](#)



Kurztext

Die besten Käsesorten der Welt, vorgestellt in unzähligen ausführlichen Portraits: Das Feinschmecker-Handbuch Käse ist nicht nur umfassendes Lexikon und Einkaufsratgeber, sondern vermittelt eine Fülle von Informationen über die Kulturgeschichte dieses ganz besonderen Milchprodukts, seiner Herstellung und den regionalen Besonderheiten. Das Buch zeigt auf, wie über Wochen, Monate und teilweise Jahre ein Käse entsteht und ist ein Plädoyer für die Wertschätzung dieser traditionellen Handwerkskunst.

Es macht nicht nur Lust auf einen Bummel über den Markt oder den Besuch einer gut sortierten Käsetheke sondern weckt auch die Neugier auf das Probieren der verschiedensten Sorten. Unterhaltsame Histörchen und Geschichten um weltberühmte, aber auch nahezu unbekannte Käsespezialitäten aus aller Herren Länder wechseln sich ab mit hilfreichen Tipps für noch mehr Käsegenuss und Empfehlungen zu besonderen kulinarischen Liaisons.

Ergänzt werden die Käseportraits durch über 300 Wein- und Getränkeempfehlungen des Sommelier-Weltmeisters Markus Del Monego. Das Feinschmecker-Handbuch Käse ist ein Buch für Käseliebhaber und alle, die es werden wollen.

Quelle: KNV

Französischer Käse .

Über 350 Sorten, Alle Regionen, Hersteller . Vorwort v. Jörg Robuchon . Text v. Kazuko Masui u. Tomoko Yama . [Kompakt & Visuell](#) 2007 . 288 S. m. zahlr. Farbfotos v. Yohei Maruyama. . 22,5 cm .

978-3-8310-1097-4 19 14 16 18

- [Dorling Kindersley](#) - KNV Kö U WG: [452](#) ★★★★★

GEB 16.95 EUR 30.90 CHF

Schlagwörter: [Käse](#)



Kurztext

Der umfassende kulinarische Führer aus der bewährten Reihe "Kompakt&Visuell" lässt das Herz jedes Käse-Liebhabers höher schlagen. 350 französische Käsesorten von A-Z stellt der kompakte Titel übersichtlich im Porträt vor. Auf Herkunft, Geschmack, Beschaffenheit, Milchart, Reifezeit und passende Weine wird detailliert eingegangen. Eine allgemeine Einführung verrät alles, was man in Bezug auf Herstellung und Charakteristika sowie Auswahl, Lagerung und Serviertipps wissen muss. Die exzellenten Food-Fotografien -jeder Käse wird mit Bild vorgestellt - machen Appetit, die verschiedenen Sorten gleich mal zu probieren.

Quelle: KNV

[Heinzlmann, Ursula](#) : Erlebnis Käse und Wein .

Eine Entdeckungsreise durch neue deutsche Genusslandschaften . 2009 . 280 S. m. Fotos v. Andreas Durst. . 21,5 cm .

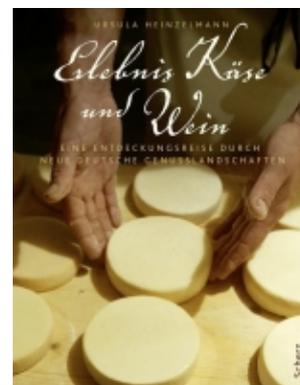
978-3-502-15139-5 21 74 23 66

- [Scherz](#) - KNV Kö U WG: [451](#) ★★★★★

GEB 18.95 EUR 33.90 CHF

Schlagwörter: [Käse](#)

[Wein: Deutschland](#)



Zusatztext

Es tut sich was vor unserer Haustür! Neue Weine hat das Land. Neuen Käse bekommt das Land. Immer mehr Käsemacher arbeiten auf handwerkliche Weise, mit Milch von eigenen Tieren oder aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Wie bei den Winzern sind es häufig junge Leute oder Querdenker, die sich von der gängige Vorstellung von Landwirtschaft nicht mehr einschränken lassen und ihre eigenen kreativen Ideen verwirklichen.

Ursula Heinzlmann nimmt uns mit in diese neuen Genusslandschaften, auf die Höfe, zu Menschen, Tieren und köstlichem, charaktervollem Käse.

- ca. 70 Portraits von Käseereien mit vielen Neuentdeckungen
- Grundwissen der handwerklichen Käseherstellung
- Käseaufbewahrung, Pflege und Verkostung
- Wein und Käse - was passt wie und wann?
- Serviceteil mit Adressen empfehlenswerter Käsemacher, -händler und -märkte in ganz Deutschland
- Illustrierte Reliefkarte und zahlreiche Fotografien

Autorenportrait

Ursula Heinzlmann, geboren 1963, ist gelernte Sommelière und Gastronomin. Sie schreibt u.a. für die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung und das Slow Food Magazin. Gemeinsam mit ihrem Mann, dem Weinjournalisten Stuart Pigott, lebt sie in Berlin.

Quelle: KNV

Iburg, Anne : **DuMonts kleines Käselexikon** .

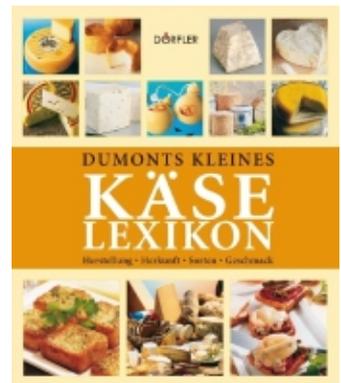
Herstellung, Herkunft, Sorten, Geschmack . 2004 . 301 S. m. zahlr. Farbfotos. . 18 cm .

978-3-89555-204-5 11 39 94 36

- [Dörfler](#) - ; - [DuMont Kalenderverlag](#) - KNV Kö U WG: [451](#) ★★★★★

GEB 7.99 EUR 13.60 CHF

Schlagwörter: [Käse](#)



Zusatztext

DIE BESTEN KÄSESORTEN VON A-Z IM PORTRÄT - Käse aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Niederlande, Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Griechenland, Dänemark, Norwegen, Schweden und England; Alles über Herkunft, Herstellung, Inhaltsstoffe und Geschmack; Wissenswertes über die Geschichte des Käses; Zahlreiche Rezeptideen für herzhaft und süße Gerichte; Praxistipps: Käse schneiden und anrichten, die Wahl des Weines und was sonst noch zum Käse passt

Autorenportrait

Anne Iburg ist Diplom-Oecotrophologin, lebt in Bonn und arbeitet als Foodjournalistin.

Quelle: KNV

Hofmann, Susanne : **Edler Käse und seine Geheimnisse** .

Lifestyle o.J. . 175 S. m. zahlr. Abb. . 25 cm .

978-3-939934-48-6 14 44 28 72

- [Media Service Stuttgart](#) - ; - [ReiseArt](#) - KNV U WG: [455](#) ★★★★★

GEB 29.90 EUR 48.00 CHF

Schlagwörter: [Käse](#)



Kurztext

Das Buch gibt einen Einblick in die Welt des Käse und der Käsemacher. Berichtet wird in Wort und Bild über die Besonderheiten des dem Käse zugrunde liegenden Rohstoffs Milch und seine Verarbeitung, die Arten der Käseherstellung und die Raffinessen der Finisseure. Im Mittelpunkt steht ein Käselexikon, das sowohl die Vielfalt der handwerklich hergestellten Käsesorten aus elf europäischen Ländern dokumentiert, als auch die Besonderheiten jedes einzelnen Käses sach- und fachkundig beschreibt.