

Inhaltsverzeichnis

Wie der Käse ins Allgäu kam	6	Woher stammt die Redensart „Das ist Käse“ ?	119
Wer war Carl Hirnbein?	8	Was ist Lab?	120
Die Herstellung von Käse	10	Käse macht glücklich	121
Obst als perfekter Begleiter von Käse	11	Ist Käserinde essbar?	122
Warum zieht Käse Fäden?	12	Rohmilchkäse	123
Wie kommen die Löcher in den Käse?	13	Sennalpen und Alpen	124
So funktioniert die Käse-Uhr	14	Käse erleben	142
Käselegenden	15	Emmentaler Radweg	144
Kleines Käselexikon	18	Auf den Spuren von Carl Hirnbein	170
Käse und Bier	40	Allgäuer Viehscheid	188
Welcher Wein passt zu welchem Käse	41	Urlaub auf dem Bauernhof	189
Käse & Gesundheit	46	Die Allgäuer Käsestraße	190
Milchmädchenrechnung	48	Allgäuer Käsestraße Radtouren	194
Warum ist die Milch weiß?	49	Tipps zum Käsegenuss	215
Warum ist die Butter gelb?	49	Käsefeste	224
Ein Blick über den Käsetellerrand 76		Gelebte Käsetradition	230
Sennereien und Hofkäsereien	88	Hier kann man guten Käse und frische Milchprodukte kaufen	250
Geschützte Qualität Allgäuer Käsesorten	90	Rezepte mit Käse	258
		Allgäuer Käsevielfalt	302