

## **Alles über den Allgäuer Käse**

Käseliebhaber können sich freuen: Im Herbst erscheint im Reise-Idee-Verlag, Kempten, ein neues Buch und eBook rund um den Allgäuer Käse.

Mit Fug und Recht wird das Allgäu oft als die „Käsküche Deutschlands“ bezeichnet. Und da ist natürlich auch was dran, denn fast nirgends ist die Käsevielfalt größer. So hat fast jede Sennerei und jede Hofkäserei ganz spezielle Käsevariationen, die zu entdecken sich auf alle Fälle lohnt. Rund 400 Käsespezialitäten werden im Allgäu hergestellt, darunter auch so geschützte Sorten wie der Weisslacker oder der Allgäuer Emmentaler.

Grund genug, dem Allgäuer Käse mal ein eigenes Buch zu widmen: Das Allgäuer Käsebuch mit großem Rezeptteil. In kurzweiliger Form wird erklärt, wie der Käse ins Allgäu kam und wer die Wegbereiter waren, wo es guten Käse zu kaufen gibt und natürlich auch, wie er hergestellt wird. Die Leser lernen außerdem die Allgäuer Käsestraße mit ihren vielen kleinen Käsereien kennen, erfahren alles über den Carl-Hirnbein-Erlebnisweg in Missen-Wilhams und über den Allgäuer Käsepionier und können auf dem Emmentaler Radweg neben der Natur auch leckeren Käse genießen.

In einem liebevoll zusammengestellten Rezeptteil werden neben traditionellen auch ganz außergewöhnliche Kochrezepte rund um den Käse vorgestellt. Und damit man weiß, wo man den echten Allgäuer Käse und weitere Spezialitäten beziehen kann, wird das Allgäuer Käsebuch mit der Vorstellung verschiedener Bio- und Hof-Käsereien und Sennereien, uriger Käsläden und origineller Spezialitäten-Geschäfte abgerundet.

Das Allgäuer Käsebuch mit großem Rezeptteil erscheint im Herbst im Reise-Idee Verlag Kempten sowohl als kostenfreies eBook/ePaper als auch als Taschenbuch und ist erhältlich direkt beim Verlag, in allen Buchhandlungen in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie im Online-Vertrieb.