

Käsestraße Schleswig-Holstein



Käse – weit oben, im Land zwischen den Meeren, da gibt es ihn. Seine Qualität ist beeindruckend. Sein Geschmack ist ein Bouquet aus unverwechselbaren Wiesen-

kräutern und frischer Luft. Ob herrlich zart, kräftig-würzig oder mild-aromatisch, ob aus Kuh-, Schafs- oder sogar Ziegenmilch, ob geräuchert, mit Kräutern oder im Weinblatt gereift – die Vielfalt scheint unendlich. Jung und engagiert sind die Käser der Käsestraße Schleswig-Holstein, arbeiten nach alter Väter Sitte, mit viel Liebe und besten Zutaten. Und so wundert es nicht, dass jeder Käse etwas ganz Besonderes ist.

Anke Politt hat sich auf die Suche nach dem Geheimnis dieser regionalen Delikatessen gemacht. Hat die „Winzer des Nordens“ mit ihrer Kamera begleitet und ihnen bei der Arbeit über die Schulter geschaut. In einer stimmungsvollen Reportage zeigt sie den langen Weg vom Gras über die Verarbeitung der Milch, die Zeit im Reifekeller bis zum fertigen Käse. Stilvolle Fotografien der leckeren Rezepte laden zum Nachkochen und Schlemmen ein.

■ Käsestraße Schleswig-Holstein (Winzer des Nordens), Anke Politt (84 Seiten, viele Abbildungen). ISBN 978-3-529-05776-2. Das Buch kostet 12,80 Euro. **(mum)**.



Buch-Tipp