

**1** Anke Politt hat sich auf die Suche nach dem Geheimnis regionaler Delikatessen gemacht und ist dabei den Käsespezialitäten aus Norddeutschland auf die Spur gekommen. Weit oben, im Land zwischen den Meeren, vermuten die wenigsten eine große Käsevielfalt, doch es gibt sie. In ihrem Buch beschreibt Anke Politt die hohe Qualität und den Geschmack, den sie mit dem unverwechselbaren Bouquet eines Weines vergleicht. Ob herrlich zart, kräftig, würzig oder mild aromatisch, ob aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch, ob geräuchert, mit Kräutern oder im Weinblatt gereift, die norddeutschen Käsereien bieten für jeden Gaumen den passenden Käse. Jung und engagiert sind die Käser der Käsestraße Schleswig-Holstein. Sie arbeiten traditionell, mit viel Liebe und besten Zutaten. In einer stimmungsvollen Reportage zeigt Politt den Weg vom Gras über die Verarbeitung der Milch, die Zeit im Reifekeller bis zum fertigen Käse. Dazu laden Rezepte zum Nachkochen und Schlemmen ein.

*Anke Politt: Käsestraße Schleswig-Holstein – Winzer des Nordens, Wachtolz Verlag, 84 Seiten, ISBN 978-3-529-05776-2, 12,80 Euro*