



Rohmilch-Paradies

Andrey Koch ist eine Art Schweizer Käseforscher in Österreich, jeden Freitag und Samstag betet er auf dem Kammerberg im 2. Wiener Bezirk ansonnenkriegen, die er regelmäßig selbst bei ökologischen Produzenten kauft. Alp-Casereu aus Engelberg von 1.500 Meter Höhe, Bepel Knolle, eine Käsekruste aus roter Kuhmilch, Himalajasalz und Knoblauch, Sommer Fladi, ein Rohschimmelkäse zum Löffeln, ein einhaltig-jahre gereifter Gruyère und Emmentaler. Oder auch einen mindestens 30 Monate alten Alp-Soring, den der leitende Käsehändler als die Mutter des Parmesan sieht. In den nächsten Jahren hat der Schweizer Käseaktion zu ihren männlichen Kunden zurückzuführen: Viel älter, selber kundenwiedererkennt, unabhängiger, treibende Reaktionen und Stunden.

Der nächste Schritt zum Thema gibt das Buch „Schweizer Käse“ von Dominik Hammer und Fabian Scheffold (AT Verlag, ISBN 978-3-03910-416-3, € 19,90). Ein echter Must-have zum Thema mit tollen Fotos und Rezepten. Und wer dann nach Schweizer Käse geht: Andrey Koch liefert auf Veranlassung auch gerne ins Haus.
Tel.: 0041 79 61 10 10 | koch@andreykoch.at