

Geissechuchi

mehr als ein Kochbuch

Format 185 x 240 mm, Umfang 144 Seiten
28 Reportage- und Produktfotos,
30 ganzseitige Foodfotos von Andreas Thumm
Hardcover
Erica Bänziger

Preis ca. CHF 34.90
ISBN 978-3-03780-547-3



Eine Hommage an die liebenswerten Gipfelstürmer

Eine Liebeserklärung an die Ziege, die sich besonders auf den Alpen wohlfühlt, denn am liebsten will sie hoch hinaus. Aber auch im Flachland ist die Ziegenhaltung ein Thema. In diesem emotional ansprechenden Buch erzählt Erica Bänziger umfassend über die Ziege.

Ziegen sind neugierig, frech, freiheitsliebend, anpassungsfähig und sehr genügsam. Als Gipfelstürmer fühlen sie sich im Sommer in den Alpen besonders wohl; den Winter verbringen auch sie im Flachland. Ziegen sind beste Landschaftsgärtner – sie fressen Pflanzen, die andere Tiere verschmähen. Ziegen sind Milchlieferanten für wunderbaren Käse, Joghurt und Quark; ihre Milch wird auch von Menschen mit Kuhmilchallergie gut vertragen.

Wer Ziegen mag, wird in diesem Buch alles finden: Heitere Geschichten von Ziegen und Älplerin, Tierhaltung gestern und heute, Förderung von bedrohten Rassen, vom Käsen und vom Käsegeschmack, vom Kreislauf der Milchgewinnung und der Fleischproduktion, vom Gitziflisch und wie der Absatz auch ausserhalb der Osterzeit gefördert werden kann – und natürlich viele köstliche Rezepte von pikant bis süss, in denen Erica Bänziger von der Milch über den Käse auch alle Fleischerzeugnisse kreativ serviert.

Aus dem Inhalt

Einführung | Die Ziege – eines der ältesten Haustiere | Die Ziege – eine Landschaftspflegerin | Die Ziegenhaltung in der Schweiz und im Ausland | Was macht die Ziege einzigartig? | Die Ziegenmilch | Käsequalität | Weshalb «böckelt» nicht jeder Geissenkäse gleich stark? | Milch, Milchprodukte, Käsesorten | Käse richtig geniessen | Molke | Geissen- und Zickleinflisch | Ziegenrassen – einige Porträts | ProSpecieRara – Gegen das Verschwinden der Rassen

Antipasti und Salate | Ziegenfrischkäse nach Tessiner Art mit Balsamico und Olivenöl | Marokkanischer Gurkensalat mit Ziegenfeta | Ziegenfrischkäsekugeln | Sommersalat mit Ziegenfrischkäsekugeln | usw.

Vegetarische Mahlzeiten | Ziegenkäse mit Kräuter-Nuss-Kruste | Risotto mit Tomaten und Ziegenfrischkäse | Polentagratin mit Ziegenfrischkäse | Penne mit Zucchini-Ziegenkäse-Sauce | Älpler Chässchnitte mit Salbei | Quiche mit Ziegenkäse und Ziegenquark | usw.

Fleischgerichte | Gitzi Innerschweizer Art | Schwarze Linsen mit Luganighe | Gitzi alla Nonna mit Marsala | Cicitt vom Grill | Gebratene Gitzi-Innereien mit Spinatsalat | Leber und Herz mit Salbei | Ziegenfleischschenkel aus dem Ofen | Ziegenfleisch alla Baloi | Frischkäse-Pizza mit Ziegentrockenfleisch | Ossibucchi mit Kastanien und | usw.

Dessert | Ziegenfrischkäse-Honig-Torte | Quarkgratin mit Beeren | Frischkäsekuchen mit Zitrone und Verveine | Frischkäsekuchen Capra contenta | Limetten-Ziegenjoghurt | Wellnessdrink Capra