

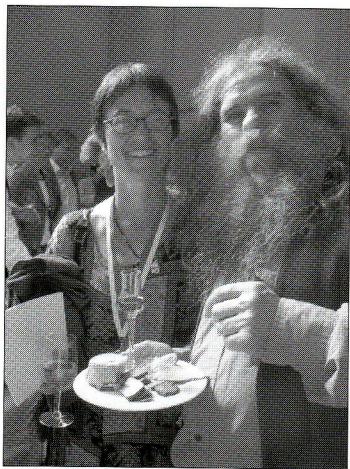
Bestes Themenkochbuch des Jahres

Das Grosse Buch vom Käse

Die Edition Teubner in München zählt zu den besten Kochbuchverlagen Europas oder gar der Welt. Keine Jury, die mit der Bewertung von deutschsprachiger Kochliteratur beauftragt ist, kommt um Odette und Christian Teubner herum. Christian und Odette Teubner betonen, dass für Sie die Fotografie keine Kunst sondern ein Handwerk ist. Und sie verstehen ihr Handwerk wahrlich. Dies stellen sie mit dem Grossen Buch des Käses einmal mehr unter Beweis.

Mit einem interessanten Rückblick werden wir ins Reich der Käsesorten eingeführt. Die lebhaften Beschreibungen der einzelnen Rezepte, mit aussagekräftigen Fotos, ermöglichen auch für Kochneulinge komplizierteste Käsegerichte auf den Tisch zu zaubern. Die grosse Stärke dieses Buches ist seine Komplexität und Praxistauglichkeit. Alles was mit Käse-Herstellung, Zubereitung und Genuss zu tun hat, finden wir in diesem Werk. Eine herausragende Arbeit in sehr schöner optischer Präsentation.

Odette und Christian Teubner, dürfen stolz sein, ein Standardwerk zum Thema Käse geschaffen zu haben. Diese Leistung ist desto mehr lobenswert, als das der Käse ein gerne behandeltes Thema ist. Der Edition Teubner ist



Silbermedaille für Kastanien im Fonaverlag

es gelungen, mit diesem grossen Buch vom Käse die Käse-Gläubigen mit einer Bibel zu beschenken, welche man nicht gern aus der Hand gibt. *