

Presseinformation



BEEF! HEIMAT

Meisterstücke für Männer

254 Seiten | zahlr. Farbfotos

22,0 x 28,0 cm | Hardcover

€ 39,90 (D) | € 41,40 (A)

ISBN 978-3-96033-014-1

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3gLtPAr>

Zurück zum Ursprung – Das Buch zu den Trendthemen Regionalität & Heimat

Der zehnte Band der BEEF!-Meisterstücke ist wortwörtlich tief mit dem Heimatboden verwurzelt: Regionalküchen spiegeln kulturelle Traditionen wider, die von den Kulturlandschaften einer Region und ihren Bewohnern bestimmt werden. Dieses spannende und emotionale Thema bildet den thematischen Kern des 10. Bandes der Bestseller-Reihe. Aufgeteilt nach Himmelsrichtungen (ent-)führen Streifzüge durch Heide und Wälder, entlang der Küste und über Streuobstwiesen und bringen die Lebensmittel und Gerichte dieser so unterschiedlichen Regionen Deutschlands näher. Porträts und Reportagen über einzigartige Produkte und ihre Anhänger, die sich der Bewahrung dieser regionaltypischen Spezialitäten verschrieben haben. Ein ganz besonderer BEEF-Titel, um sich auf das Ursprüngliche zu besinnen.

BEEF! – Die Erfolgsgeschichte

Das Foodmagazin „BEEF! – Männer kochen anders“ hat sich thematisch gänzlich dem Fleischgenuss und den ultimativen Geschmackserlebnissen verschrieben: Fleisch von guter Qualität und die Möglichkeiten der hochwertigen Zubereitung. Das alle zwei Monate erscheinende Koch- und Lifestylemagazin verkauft durchschnittlich 60.000 Exemplare pro Ausgabe.

In der **BEEF!-Buchreihe „Meisterstücke für Männer“** sind bisher erschienen: **STEAKS, GRILLEN, CRAFT BIER, WURST, NOSE TO TAIL, RAW, HERZHAFT BACKEN, CUTS** und **WILD**. Im zehnten Band wird sich nun alles um das Thema **HEIMAT** drehen.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de



BEELTZER SPARGEL-SALAT MIT SCHWEINEKOTELETT

FÜR 4 PERSONEN

LAUWARMER SPARGEL-SALAT

- 8 Kirchweizen
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Frühlingszwiebeln
- 500 g junger Spargel
- 100 g Zuckerschoten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer

Für den Salat die Kirchweizen waschen und halbieren, Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter waschen und fein hacken, Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Den Spargel im unteren Drittel verhalten, das untere Ende abschneiden und die Stängel anschließend putzen. Zuckerschoten putzen, waschen und in Rauten schneiden. Das Gemüse in reichlich kochendem Wasser bis fast fertig kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Dann abtropfen lassen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Gemüse bis auf eine Frühlingsschwabele bei mittlerer Hitze anschwitzen. Zum Schluss Frühlingszwiebeln und Petersilie unterheben und mit Balsamico beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

GEBACKENE SCHWEINEKOTELETTS MIT SPARGEL-SALAT

- 4 Steinküchlets, z. B. vom Thüringer Duroc (à ca. 200 g)
- Salz, Pfeffer
- Wetzmehl zum Wenden
- Semmelbrösel zum Wenden
- 1 EL Butterschmalz zum Ausbacken

Die Küchlets mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in eine Schale oder eine flache Schüssel geben. Das Ei in einer flachen Schüssel verquirlen. Die Küchlets zuerst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln panieren. In einer Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und die Küchlets darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb zubacken. Die Schweinekotelets mit dem Spargelsalat servieren.

104 BEZT

BEZT 105



Grassen de l'Alpe: Auf diesen üppigen Weiden werden auch in der Herbstzeit Kuhfrischmilch geerntet.

K(l)eine Sünde auf der Alm

ALLGÄUER BERGKÄSE

Der Bergkäse gehört zum Allgäu wie der Saurebraten zum Allgäuerland – das eine geht nicht ohne das andere. Diese Einheit aus Geschmack und Region können Sie aber vor allem dann erleben, wenn Sie die südöstliche Landschaft im Frühsommer erkunden: bei Wanderungen zu den alpinen Gipfeln der Nagelfluhen Gärten, auf dem mehr als 1700 Meter hohen Gärten, über die weiten Hügel am Bodensee oder entlang idyllischer Wiesen voller Wildblumen und duftender Kräuter. Regionen vom Klang der Kuhglocken ist es dann nicht mehr weit bis zur nächsten Alm, wo die Käseherren hier helfen. Milch, Butter – und Käse! Was braucht es mehr?

FAST ZU KITSCHIG, UM WAHR ZU SEIN

Einmal bauen man an den Hängen des Allgäuer Hochs an, doch als im Zuge des 19. Jahrhunderts die Baumwolle das

Leinen weltweit verdrängte, unterzog sich das Allgäu einem Farbwechsel: Aus den kleinen Fischbäckern wurden grüne Weiden. Im Sommer ziehen die Senner mit ihren Kühen vielerorts auf die Alpe, wo die aromatischen Kräuter der Bergregion die Milch und dem Käse einen unvergleichlichen Geschmack verleihen. Im Tal wehelt derweil genug Gras, um daraus Heu für den Winter machen zu können. In Kapellen wird dort über offenem Feuer behutsam gekäst, mit höherem Gerüst gearbeitet, bevor die Laibe im kühlen Bestockler in aller Ruhe reifen dürfen. Der Sommerreifen hingegen sind rund um das Jahr aktiv, grassenspezifisch organisierte moderne Kleinbetriebe, die die Milch der umliegenden Dörfer in größeren Mengen verarbeiten und damit ihren Teil zur Erhaltung kleinräumiger Strukturen beitragen. Ob im kleinen oder großen Maß produziert, das Ergebnis ist stets ein feiner, süßlich-säuerlicher Käse, dessen unvergleich-

Reifezeit: Im Bestockler hat der Käse genügend Zeit, um sein volles Aroma zu entfalten.



SÜDEN

„Bis heute wird dieser Käse aus frischer unbehandelter, also „zarter“ Milch gefertigt. Milchzuckerbakterien wandeln Milchzucker in Säure um. Enzyme – das Laib – bringen das Käslein ebenfalls zum Gelingen, milde Hitze und Rühren sorgen für verstärktes Ausströmen der flüssigen Anteile. Molke genannt, aus der man feinsten Milch. Obgleich bliebe der Käsebruch, der mithilfe von Tüchern und Spinnringen zu mächtigen, 15 bis 20 Kilogramm schweren Laiben gepresst wird. Nach einem wochenlangen Bad in Salzwasser wandern diese in den Bestockler, wo

sie mit Hingabe regelmäßig gewendet und feucht gehalten werden, sodass eine aromatische Rinde entsteht. Mindestens vier Monate reift der Käse, bis er seine geschmeidige Konsistenz und den feinsäuerlichen, leicht muskatigen Geschmack entwickelt hat. Bei längerer Reifezeit wird das Aroma entsprechend kräftiger.

So kann auch der Stüber nach langer Wanderung seine Brotzeit so richtig genießen – und vor der traumhaften Kulisse des Allgäus schmeckt es noch mal so gut!

112 BEZT

BEZT 113

Weitere Informationen zum Buch unter www.tretorri.de

Weitere Informationen zu der erfolgreichen BEEF!-Reihe unter: www.beef.de

Pressekontakt
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder
Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de