

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 SPARGELSAT MIT SCHWEINEKOTELETT

FÜR 4 PERSONEN

LAUWARMER SPARGELSAT

8 Kirschkernen
1/2 Bund Petersilie
3 Frühlingszwiebeln
500 g grüner Spargel
100 g Zuckererbsen
3 EL Olivenöl
2 EL Balsamico
Salz, Pfeffer

Für den Salat die Kirschkernen waschen und halbieren, Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter waschen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Den Spargel in unteren Drittel nehmen, das untere Ende abschneiden und die Stangen anschließend zupfen. Zuckererbsen 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 die Frühlingszwiebeln bei mittlerer Hitze anschwitzen. Zum Schluss Frühlingszwiebeln und Petersilie unterheben und mit Balsamico beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

GEBACKENE SCHWEINEKOTELETT MIT SPARGELSAT

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

Die Koteletts 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 Koteletts 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 Koteletts darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken. Die Schweinekoteletts mit dem Spargelsalat servieren.



K(l)eine Sünde auf der Alm

ALLGÄUER BERGKÄSE

Der Bergkäse gehört zum Allgäu wie der Saurebraten zum Rheintal – das eine geht nicht ohne das andere. Diese Einheit aus Geschmack und Region können Städter vor allem dann erleben, wenn sie die idyllische Landschaft im Frühsommer erkunden: bei Wanderungen zu den alpinen Gipfeln der Nagelfluhkette, auf den mehr als 1700 Meter hohen Gräten, über die weichen Hügel am Bodensee oder entlang idyllischer Wiesen voller Wildblumen und duftender Kräuter. Begleitet vom Klang der Kuhglocken ist es dann nicht mehr weit bis zur nächsten Alm, wo die Kühe hier heißen: Milch, Butter – und Käse! Was braucht es mehr?

FAST ZU KITSCHIG, UM WAHR ZU SEIN

Einmal hatte man an den Hängen des Allgäus Flächen an, doch als im Zuge des 19. Jahrhunderts die Baumwolle das

Leinen weltweit verdrängte, unterlag sich das Allgäu einem Farbwechsel: Aus den kleinen Fläckerchen wurden grüne Weiden. Im Sommer ziehen die Sommer mit ihren Kühen vielerorts auf die Alpe, wo die aromatischen Kräuter der Bergregionen der Milch und dem Käse einen unvergleichlichen Geschmack verleihen. Im Tal verbleibt derweil genau Gras, um daraus Heu für den Winter zu kochen. In Kuppelweiden wird dort über offenem Feuer behutsam getrocknet, mit holzernen Gerüst gearbeitet, bevor die Laibe in kleinen Reifekeller in aller Ruhe reifen dürfen. Deren Innenseiten hingegen sind rund um das Jahr aktiv, geschmackvoll organisiert: 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-mühsamer Käse, dessen unvergleich-

licher Geschmack so typisch ist für diese Region. Fettarm ist der vorwiegend, hocharomatische Delikatess keinfalls, dafür aber jede Sünde wert!

Die runden, handtellergroßen Laibe stellen eine alte Form des Konservierens und Konservierens dar: Aus zehn bis zwölf Litern frischer Milch entsteht etwa ein Kilo Käse, der viele Monate gelagert werden kann. Durch die Reifung schwächt er immer weniger und ausdrücklicher. Traditionell deckt er nicht nur den eigenen Tisch der Bauern in den milchreichen Wintermonaten, sondern ist auch wunden heil begehrt. Das „grüne“ Allgäu erfährt seinen wirtschaftlichen Aufschwung, als weitsichtige lokale Unternehmer ab 1920 sensor aus dem Schweizer Nachbarnland engagierten. Die brachten das Know-how für die Herstellung der großen Emmentaler-Laibe mit, trugen aber auch entscheidend zur geschmacklichen Verbesserung des Allgäuer Bergkäses bei.



Alte Laibe: Im Reifekeller der Käse gelagert, 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 Lab – bringen das Kasein flüssig zum Gerinnen, milde Hitze und Rühren sorgen für verstärkte Ausbreitung der flüssigen Anteile. Molke genannt, aus der nun festen Milch. Obgleich blinde der Käsebruch, der mithilfe von Tüchern und Spinnroten zu mächtigen, 15 bis 30 Kilogramm schweren Laiben gepresst wird. Nach einem wochenlangen Bad in kaltem Wasser wandern diese in den Reifekeller, wo

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

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

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