

Presseinformation



BUTCHER'S REVOLUTION

Jürgen David

288 Seiten | zahlr. Farbfotos
22,0 x 28,0 cm | Hardcover
€ 39,90 (D) | € 41,20 (A)
ISBN 978-3-96033-056-1

Blick ins Buch: <https://bit.ly/2l28P0M>

Erscheinungstermin: 04.11.2019

Butcher's Revolution – Vom Handwerker zum Impulsgeber

Das erste Buch über und mit Metzgermeister Jürgen David, dessen Metzgerei erneut vom Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER zum besten Metzger von Rheinland-Pfalz gekürt wurde. Der Ausnahmemetzger erzählt, wie aus seinem Beruf eine Berufung wurde und was jeder über Herkunft, Vor- und Zubereitung von Fleisch wissen sollte. Jedes Kapitel endet mit einer thematisch passenden Rezeptstrecke. So konzentrieren sich die Rezepte der BBQ-Klassiker, wie Pastrami und Pulled Pork, auch hinsichtlich der Foodfotografie auf das Wesentliche, während sich die Nose-to-Tail-Rezepte im geradlinigen Look präsentieren.

Butcher's Revolution - Von der traditionellen Dorfmetzgerei zur Hall of Beef!

„Hätte mein Vater gewusst, dass ich 30 Jahre später alte spanische Kühe kaufen würde, hätte er mir seine Metzgerei wahrscheinlich nicht übergeben.“ (Jürgen David)

Andere Wege einschlagen und Neues wagen – diesem Motto hat sich Jürgen David verschrieben, als er den väterlichen Betrieb nach und nach, seinen Vorstellungen gemäß, „revolutionierte“. Dabei fußen seine visionären Gedanken auf der Erfahrung von fünf Generationen.

Das Ergebnis: Pionierarbeit im Bereich „Trockenreifung“ inklusive Entwicklung der ersten Salzreifekammer in Deutschland. Durch das Austesten der Reifeigenschaften verschiedener Rassen

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

mit unterschiedlicher Herkunft wuchs sein Wunsch nach größtmöglicher Einflussnahme. Die logische Konsequenz daraus: eine enge und produktive Zusammenarbeit mit den Landwirten, die das Fleisch für seine Salzkammer liefern.

Die Veränderungen des Metzgerhandwerks

Wie hat sich der Metzgerberuf gewandelt? Und welchen Herausforderungen stehen inhabergeführte Metzgereien in der heutigen Zeit gegenüber? Das Buch gewährt tiefe Einblicke in den Metzgerberuf und zeigt am persönlichen Beispiel von Jürgen David anschaulich, mit welchen Herausforderungen das Handwerk konfrontiert ist.

• STEAKTASTINGS – die Vielfalt der Geschmacksnuancen

Nicht nur das Messer, sondern auch das Bewusstsein für Fleisch und die unterschiedlichen Geschmacksnuancen muss geschärft werden: Steak ist nicht gleich Steak, doch wie sehr beeinflussen Rasse, Geschlecht, Alter und Reifung tatsächlich die Ausprägung der Fleischaromen? Anhand der ausführlich dokumentierten Steakverkostung lässt sich erahnen, wie groß und unterschiedlich die Bandbreite an Aromen ist, wenn man Steaks wie Weine verkostet!

Hierdurch wird eine neue Perspektive eröffnet, Steaks nicht in besser oder schlechter einzuteilen, sondern das Stück nach kulinarischen Gesichtspunkten differenzierter auszusuchen und einmal ganz neue und nachhaltig über das Lebensmittel Fleisch nachzudenken.

(Aus-)Blicke über den Tellerrand – Von Dry-Aged-Beef zu Daduro (DAvids DUROc)

Vom Rind zum Schwein – mit Dry-Aged-Beef hat sich Jürgen David einen Namen gemacht, aber als traditionsverbundener Metzger spielt das Schwein eine ebenso wichtige Rolle. Mit seinen traditionellen Wurstrezepten und Klassikern der Hausmannskost erhält auch das Schwein die verdiente Aufmerksamkeit.

Weitere Informationen zum Buch unter www.tretorri.de

Weitere Informationen zu Jürgen David unter: www.metzgerei-david.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

