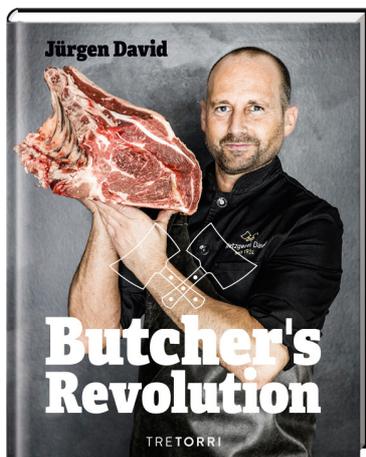


Presseinformation



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

Auszüge aus dem Buch:



Hier sind nachher die Bilder...

Die Suche nach der perfekten Fleischqualität

Gelungenes Networking

Jürgen David begann, seine Vorstellungen vom hochwertigen Rindfleisch auf alle Bereiche zu übertragen, die mit der Aufzucht der Tiere im Zusammenhang stehen. Für allem die artgerechte Haltung und ein schonender Umgang mit den Tieren waren ihm am Herzen. „Ich entschloss mich, ein eigenes Netzwerk aufzubauen und setzte Himmel und Hölle in Bewegung, um mein Vorhaben in die Tat umzusetzen. Die wichtigsten Elemente in diesem aufregenden Ziel war: „Lange Jagen“ David rückte bald, „wie schwer es ist, überhaupt jemanden zu finden. Ein Landwirt, für den das Tierwohl selbstverständlich ist und der noch dazu bereit ist, die Qualität ständig zu verbessern, das hat es von einem „Lottogewinn“ zu einem „Zuckersüßholz“ bei der Michael Koch, einem Landwirt im Gernsberg. Dieser ließ sich auf die Idee ein und eine Kooperation mit Jürgen David ein und realisierte dafür seine ursprüngliche Aufgabe. Seitdem der ambitionierte Metzger bei seiner Jagen-Fucht nach der perfekten Fleischqualität auf ihn gestoßen ist, hat sich vieles geändert, denn er ist hier nicht nur als Abnehmer, sondern auch als Vorkäufer willkommen. Das ist gelungenes Networking.

Dry-Aged-Steaks richtig vorbereiten

Salzen - der richtige Zeitpunkt!

Ob Meer- oder Steinsalz, Fleur de Sel, Maldon Sea Salt oder Himalaya-Salz - Kochsalz ist die Verbindung aus einem Natrium- und einem Chlorid-Ion. Die verschiedenen Salzen unterscheiden sich nur durch ihren Mineralgehalt, ihre Kristallgröße und ihre Textur. Genau diese Unterschiede aber beeinflussen, ob man das Salz zum abschließenden Würzen auf die krosse Kruste eines gegartem Dry-Aged-Steak streut oder ob es schon vorher bei der Zubereitung zum Einsatz kommt. Denn dafür wirken die unterschiedlich geformten Salzkristalle der sogenannten Fein- oder Grobspeise und auch zu schwer zu dosieren. Hier kommt also das Tafelsalz ins Spiel. Und auch für das Salzen kurz vor dem Anbraten ist man mit „normalem“ Salz gut beraten, größeres Salz sich grundsätzlich gleichmäßiger verhalten und hat eine bessere Oberflächeneigenschaften. Darüber hinaus hat jedoch der Zeitpunkt des Salzens. Salz man das Steak - die magischen drei bis fünf Minuten - direkt vor seinem Weg auf den Grill, hat sich das Salz auf der Oberfläche noch nicht vollständig gelöst. Die Feinpeise im Inneren des Steaks wandert am langsam nach außen. Wenn man



FÜR 4 PERSONEN

Röhrentiere mit gebratenen Frühlingzwiebeln

1 kg Röhrentiere • 1 kg Frühlingzwiebeln • 1 kg Nusskruste • 1 kg Pfeffer • 1 kg Meersalz • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

Das Gemüse schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Frühlingzwiebeln putzen, die Hälfte davon in Ringe schneiden und befeuchten stellen. Öl in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin anbraten und das gewürfelte Gemüse, bis auf die Frühlingzwiebeln, zugeben. Salze und Pfeffer einfüllen und mit Salz, Pfeffer und Meersalz würzen. Mit geschlossener Deckel kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann das Gemüse abgießen und dabei den Kochtopf aufräumen. Das Gemüse in ein feines Gefäß geben, die braune Butter zugeben und mit einem Staubsieb passieren. Bei Bedarf noch etwas vom Kochsaft zugeben und alles zu einem glatten Püree verarbeiten. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Frühlingzwiebeln darin anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gegrillter Nierenzapfen mit Nusskruste

1 kg Nierenzapfen • 1 kg Nusskruste • 1 kg Pfeffer • 1 kg Meersalz • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

Den Grill auf hohe direkte Hitze (200 °C) sowie indirekte Hitze (150 °C) vorheizen. Die Nierenzapfen klein hacken, Körnung und Speiseseife vermischen. Das Fleisch salzen und auf dem Grill von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit dem Suppenbrühe und das Fleisch in die Nusskrustehüllen. Nach etwas von der Suppenbrühe überstreuen, und das Fleisch in der indirekten Hitze auf eine Kerntemperatur von 56 °C garen. Das Fleisch vor dem Anrichten kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden, mit Salz fakes bestreuen und auf dem Röhrentier anrichten. Die gebratenen Frühlingzwiebeln zugeben und servieren.



Gegrillter Nierenzapfen mit Nusskruste und pürierten Rüben

Rollbraten aus dem Kalbsrücken

FÜR 4 PERSONEN

1 kg Kalbsrücken • 1 kg Schinken • 1 kg Butter • 1 kg Pfeffer • 1 kg Meersalz

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser

1 kg Meersalz • 1 kg Pfeffer • 1 kg Butter • 1 kg Öl • 1 kg Wasser



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