



## Presseinformation

---

Sabine Knappe, Sabine Schlimm, Monika Schuster, Stefan Ziemann

### Fleisch

Reihe: GU Themenkochbücher

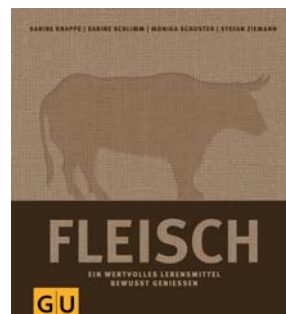
240 Seiten mit ca. 200 Farbfotos.

Format: 24,5 x 26,7 cm. Hardcover/geprägter Leineneinband

Preis 39,99 €(D) / €41,20 (A) / 64,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-2306-0

Erscheinungstermin: September 2011



### Fleisch: Von der Wiederentdeckung des Genusses

Was ist eigentlich aus dem Sonntagsbraten geworden? Wo ist das sorgfältig zubereitete Stück Fleisch hin, das früher als besonderer Genuss auf den Tisch kam? Jahrelang hieß die Devise bei Fleisch: „Je mehr und je billiger, desto besser“ – auf Kosten der Qualität. Doch Genießer denken zum Glück inzwischen wieder um. Sie geben Fleisch die Wertschätzung zurück, die ihm zukommt: als wertvolles Lebensmittel.

Das GU Kochbuch **Fleisch** greift diesen Bewusstseinswandel auf. Es bietet kreativen Hobbyköchen und anspruchsvollen Fleischfans nicht nur rund 100 Rezepte, sondern auch jede Menge Know-how und Informationen. Wie artgerechte Tierhaltung, hohe Fleischqualität und Genuss zusammenhängen, zeigt ein Blick hinter die Kulissen zweier Bio-Bauernhöfe. Porträts der wichtigsten Nutztierassen machen deutlich, dass es auch bei Fleisch eine Vielfalt jenseits des Einheitsgeschmacks gibt. Zudem wird ausführlich erläutert, wie sich die einzelnen Fleischschnitte von Schwein, Rind, Kalb und Lamm am besten verwenden lassen und mit welcher Garmethode sie zu Hochform auflaufen. Zusätzliche Profi-Tipps zu Fleischeinkauf, -zubereitung und -aufbewahrung erfahren Fleischköche direkt aus dem Mund erfahrener Metzgermeister.

Im Rezeptteil kommen neben Roastbeef, Schweinefilet und Lammkeule auch ungewöhnlichere Fleishteile zu Ehren: Gerichte wie Kalbsbäckchen mit Oliven, knusprige Schweineohrenschnitten und Kalbsherz vom Grill zeigen, welche Aromenfülle diese zu Unrecht fast vergessenen Stücke zu bieten haben. Aber auch Rezepte wie Entrecôte mit Kaffeemarinade, Kalbsfilet im Steinpilzmantel oder Rinderbrust mit Käsekruste eröffnen eine ungewöhnliche Vielfalt des Geschmacks und der Zubereitungen. Damit lädt dieses Buch Feinschmecker ein zu einer Reise durchs Reich der fleischlichen Genüsse: überraschende Entdeckungen nicht ausgeschlossen.

**Monika Schuster** ist gelernte Köchin und Küchenmeisterin. Sie leitete u. a. auch die Ladengastronomie des renommierten Feinschmeckerparadieses „Dallmayr“ in München. Neben Rezeptentwicklungen für Großmeister Eckart Witzigmann und zahlreiche Industriekunden arbeitet sie auch als Food-Stylistin. Bei GU sind von ihr u. a. die Bücher „Eis und Sorbet“, „Saucen“ sowie „Niedrigtemperatur“ erschienen, das von der GAD mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

**Stefan Ziemann** arbeitete als stellvertretender Küchenchef auf dem Kreuzfahrtschiff „Renaissance 3“, Chef de Cuisine in der Schweiz und in Deutschland und war lange Jahre Leiter des Kochstudios von „Meine Familie & ich“ – Europas größter Foodzeitschrift. Heute leitet er Ziemann's Kochschule in München.

**Sabine Knappe** war zehn Jahre Redakteurin des Gourmetmagazins DER FEINSCHMECKER mit den Schwerpunkten Fleisch, Käse, Irdenes. Heute arbeitet sie als freie Autorin und studiert Ökologische Agrarwissenschaften an der Universität Kassel.

**Sabine Schlimm** lebt als Texterin, Lektorin und Übersetzerin in Hamburg. Ihre Leidenschaft für alles, was gut schmeckt, teilt sie gerne: kochend mit Freunden und Familie, schreibend mit allen anderen Menschen.

Herausgegeben von der Presseabteilung des GRÄFE UND UNZER VERLAGES  
Grillparzerstraße 12, 81675 München; Telefon: (089) 4 19 81-134/129/165/261/333, Telefax: (089) 4 19 81-260  
Internet: [www.gu.de](http://www.gu.de), [www.graefe-und-unzer.de](http://www.graefe-und-unzer.de) Abdruck honorarfrei / 2 Belege erbeten