

---

Ab S. 12

# Stories

---

s.06 Ein Vorwort von Ludwig Maurer s.08 Kein Vorwort – sondern eine Liebeserklärung von Tim Mälzer s.12 Nur die ganz Guten machen Fleisch s.16 The STOI Story s.18 Landwirtschaft

---

Ab S. 20

# Das Beef-Getriebe

---

s.20 Das Beef-Getriebe s.22 Dr. Benjamin Junck: Rasse, Genetik & Aufzucht s.28 Lea Trampenau: Die Schlachtung von Tieren, das Sterben und der Tod s.34 Dr. Bruno Siegmund: Geschlecht, Kastration, Auswirkungen auf die Fleischqualität s.40 Florian Knecht: BBQ s.44 David Pietralla: Woraus besteht ein Steak? s.46 Ronny Paulusch: Fleischreifung s.52 Ludwig Maurer: ZZZ-Zucht, Zerlegung & Zubereitung s.56 Old School

---

Ab S. 58

# Rezepte

---

[S. 60](#) Das goldene Kalb – ein biblisches Missverständnis? [S. 92](#) Rohes und Faschiertes [S. 104](#) Klassiker [S. 134](#) Nose to Tail [S. 154](#) Beef Around the World [S. 166](#) Flüssiges Gold [S. 174](#) STOI-Food: Meine japanische Küche im Bayerischen Wald [S. 192](#) Glück = Sauce [S. 200](#) Director's Cut – meine persönlichen Lieblingsschnitte [S. 212](#) Die alte Kuh – der Mythos um die fette galicische Dame [S. 214](#) Side Dishes [S. 216](#) Low and Slow [S. 242](#) Rubs and Mops [S. 246](#) Fast Food [S. 264](#) Brotzeit [S. 270](#) Butchery @home

---

Ab S. 280

# Register

---

---

Ab S. 286

# Dank

---