
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
