

# Inhalt

<b>Über gutes Fleisch</b>	<b>9</b>
»Das beste Stück« oder: Was ist »gutes« Fleisch?	10
Qualitätsfaktor »Reifung«	12
Fleisch richtig lagern	16
Fleisch grillen	18
Sous vide – Garen mit Tradition	20
<b>Rind</b>	<b>27</b>
Black Angus – Von uraltem Adel	28
Wagyu – Der Rolls-Royce® unter den Rindern	64
Kobe – Das teuerste Fleisch der Welt	88
Geheimtipp finnische Färse	111
Rinder im Alpenglück – Simmentaler Rind	124
Txogitxu – Geheimtipp aus dem Baskenland	140

<b>Schwein</b>	<b>161</b>
Schwein gehabt	162
Die Weitgereisten – Duroc-Schweine	166
Das »bunte« Borstenvieh – Bentheimer Schweine	184
Von altem Adel – Das spanische Ibérico	194
Wild und wollig – Das Mangalitza	214
<b>Lamm</b>	<b>223</b>
Liebling der mediterranen Küche – Das Lamm	224
Salzwiesenlamm	232
<b>Wild</b>	<b>241</b>
Wild	242
Dank	248
Register	250
Über die Autoren	254