

Inhalt

Über gutes Fleisch	9
»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
 Rind	 27
Black Angus – Von uraltem Adel	28
Wagyu – Der Rolls-Royce® unter den Rindern	64
Kobe – Das teuerste Fleisch der Welt	88
Geheimtipp finnische Färsen	111
Rinder im Alpenglück – Simmentaler Rind	124
Txogitxu – Geheimtipp aus dem Baskenland	140

Schwein	161
<hr/>	
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
 Lamm	 223
<hr/>	
Liebling der mediterranen Küche – Das Lamm	224
Salzwiesenlamm	232
 Wild	 241
<hr/>	
Wild	242
 Dank	 248
Register	250
Über die Autoren	254