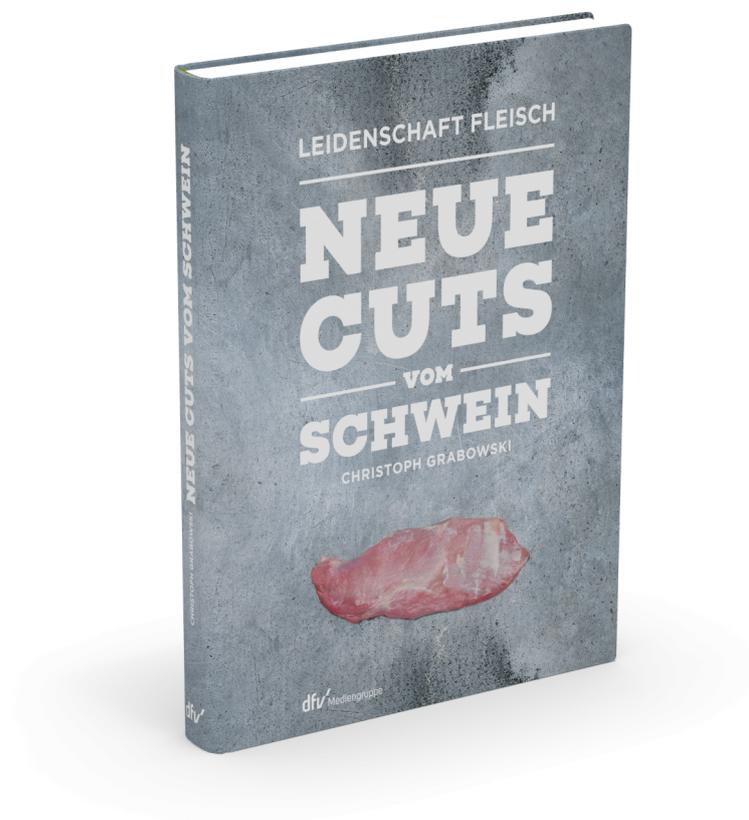


Neue Cuts vom Schwein

Nach dem Erfolg seines ersten Buches „Neue Cuts vom Rind“ widmet sich Christoph Grabowski nun dem liebsten Fleisch der Deutschen: dem Schwein. Wieder zeigt er, dass es sich geschmacklich und wirtschaftlich lohnt, ein Tier nicht nur hinsichtlich seiner „Edelstücke“ zu verwerten.



Rund 60 Kilogramm Fleisch isst jeder Deutsche im Jahresdurchschnitt – und zwei Drittel davon entfallen auf Schweinefleisch. Dabei werden Filets oder Koteletts deutlich bevorzugt, viele andere Teilstücke verschmählt. Zu

Unrecht: Stücke, die hierzulande in der Wurst landen oder exportiert werden, können es bei fachgerechter Zerlegung geschmacklich locker mit Filet & Co. aufnehmen. Christoph Grabowski erklärt daher Schritt für Schritt in bebilderten Anleitungen, wie man neue Cuts wie Papada und Presa oder auch vollkommen unbekannte Cuts zuschneidet.

Mit Leidenschaft fürs Fleischerhandwerk

Ein besonderes Anliegen ist Grabowski dabei der Erhalt alter Schweinerassen – denn auch wenn ein Industrieschwein grundsätzlich die gleichen Fleischteile zu bieten hat, sind zahlreiche Special Cuts nur bei alten Rassen von wirklich guter Qualität. Dabei wissen die meisten Verbraucher gar nicht, dass es überhaupt verschiedene Schweinerassen mit vollkommen unterschiedlichen Eigenschaften gibt. Beispielsweise kann das vermeintlich ungesunde Schweinefleisch ein so ausgewogenes Verhältnis von Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren aufweisen wie Olivenöl – wenn es denn vom richtigen Tier kommt.

In Gastbeiträgen und Interviews kommen Züchter, Vermarkter und Branchenexperten zu Wort und liefern nicht nur wertvolle Hintergrundinformationen, sondern auch Inspiration, wie man den Umsatz an der Theke steigern kann und die eigene Expertise gewinnbringend kommuniziert. Landwirte, Schlachter, Metzger und Kunden können so eine fruchtbare Beziehung eingehen, von der alle profitieren: Umwelt und Tier, Erzeuger und Fleischer, die eigene Gesundheit – und natürlich nicht zuletzt der Gaumen.

Buchtipp:

Christoph Grabowski

Neue Cuts vom Schwein Leidenschaft Fleisch

Deutscher Fachverlag GmbH

1. Auflage 2020, 256 Seiten, mit zahlreichen Farbfotos, 215 x 280 mm,

Hardcover

ISBN 978-3-86641-335-1

68,- Euro

Grabowski ist Teamleiter Fleisch bei **Niggemann Food Frischemarkt** und Fleischsommelier-Dozent an der **Fleischerschule Augsburg**. Leidenschaft für Fleisch treibt den begeisterten Befürworter des selbstbewussten Metzgerhandwerks bei seinen Seminaren und Zerlegekursen an. 2019 erschien sein Erstlingswerk „Neue Cuts vom Rind“, welches in der Branche begeistert aufgenommen wurde.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at