

Presseinformation

Wiesbaden, November 2014



Gentlemen, es ist angerichtet! STEAKS – MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER: Band 1 der großen BEEF!-Reihe erscheint im Tre Torri Verlag

STEAKS – MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER widmet sich auf 224 Seiten einem der schönsten Stücke des Rindes überhaupt – beginnend mit der Züchtung des Tieres bis zum fertig gegrillten Steak auf dem Teller. Rinderrasse, Schlachtung, Zerlegung, Schnitte, Reifung, Rezepte, Zubereitungsmethoden, die passenden Beilagen, Rubs und Gewürze – dieses Buch hat alle Antworten, klar und direkt, wie man es von BEEF! gewohnt ist. 2009 erscheint das Magazin zum ersten Mal, ein rohes Steak auf dem Titel. Seitdem schreibt es Erfolgsgeschichte mit messerscharfen Geschichten aus der Welt des Fleisches.

„Das Steak symbolisiert wie kein zweites Lebensmittel die männliche Seite des Kochens und Genießens. Es war Zeit für dieses Buch, für ein Kompendium zum Thema Steak“, sagt Jan Spielhagen, Chefredakteur des Magazins.

Einen besonderen Vertrauensbeweis erfuhren die Macher des Buches dadurch, dass sie bei einer Schlachtung fotografieren durften.

„Diese Bilder sprechen für sich. Gefallen werden sie nicht jedem, doch wer Fleisch isst, muss sich damit auseinandersetzen“, sagt Tre Torri Verleger Ralf Frenzel, dessen Team das Buch gemeinsam mit der BEEF!-Redaktion produzierte.

Das Buch erläutert alle wichtigen Schnitttechniken und Reifungsmethoden. Es erklärt ausführlich, was bei welcher

Zubereitungsmethode zu beachten ist. Alle wichtigen Fragen werden beantwortet: Wie heißen die einzelnen Garstufen im Ausland? Soll das Steak nun vor oder nach dem Braten gesalzen werden? Was bedeutet „Rückwärtsgaren“, was „Sous-vide“? Was steckt hinter dem „Marbling Score“?

Über fünfzehn Steak-Schnitte werden anschaulich mit innovativen, aufregenden Rezepten vorgestellt. Bei Rezepten wie „Entrecôte mit Algensalat und Wasabi-Mayonnaise“, „T-Bone-Steak mit gegrillter Avocado und Tomaten-Koriander-Salsa“, „Chateaubriand mit Papaya und frittiertem Rucola“ oder „Txogitxu Strip Loin Extra mit Tomatensalat“ hofft man, dass der Grill nie ausgehen möge.

Weil BEEF!-Leser immer nach dem perfekten Stück Fleisch suchen, würzt „The Best of“ das Steak mit scharfen Rubs, exotischen Marinaden sowie fruchtigen Chutneys und erklärt die große Welt der Pfeffer und Salze.

STEAKS – MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER ist der Auftakt der großen BEEF!-Reihe von Tre Torri. Im Frühjahr 2015 erscheint „Grillen“, noch im selben Jahr folgt „Giganten“, in dem es um große Stücke geht. In Vorbereitung sind Bücher zum Thema Craft Beer und Wurst – Themen, die BEEF!-Leser so wie Sie es von BEEF! gewohnt sind.

Eine Erfolgsgeschichte – BEEF!

Das Beste, das Seltenste, das Aufwendigste, das Schärfste, das Größte – das sind die Superlative, die für die Rezepte, Zutaten und Geschichten in BEEF!, dem Magazin für Männer mit Geschmack, stehen. Das Koch- und Lifestylemagazin erreicht pro Ausgabe 60.000 Leser. Alle zwei Monate liefert das Magazin exklusiv von Köchen entwickelte Rezepte und Menüs, Expertenwissen handwerklichen Techniken, Warenkunde und zur Qualität von Produkten, Reportagen über Manufakturen und Kochkulturen aus aller Welt, Gerätetests mit Kaufberatung sowie ausgewählte Bestelladressen für Lebensmittel und Wein.

Titel:
BEEF! Steaks
Meisterstücke für Männer

Bibliografische Daten:
Verlag: Tre Torri Verlag GmbH
Umfang: 224 Seiten
Format: 22,0 cm x 28,0 cm
Ausstattung: Hardcover
ISBN: 978-3-944628-48-6
ET: November 2014

Gebundener Ladenpreis: € 39,90 (D), € 41,10 (A), CHF 53,90

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder Sie besuchen uns auf Facebook.

Pressekontakt
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
Telefon: +49 (611) 57 99 275
Fax: +49 (611) 50 55 842
E-Mail: e.esmen@tretorri.de / presse@tretorri.de
www.cpagmbh.de / www.tretorri.de