



## Presseinformation

Wiesbaden, Juli 2016

### **BEEF! WURST MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER**

Verlag: Tre Torri Verlag GmbH

254 Seiten | zahlr. Farbfotos

22,0 x 28,0 cm | Hardcover

€ 39,90 (D) | € 41,10 (A) | CHF 53,90

ISBN: 978-3-944628-68-4

[www.tretorri-shop.de](http://www.tretorri-shop.de)

Probelesen unter <http://bit.ly/29jSjSm>

### **Jetzt geht's um die Wurst:**

**Der vierte Teil der großen BEEF!-Reihe MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER macht Männer zu Wurstexperten.**

Deutschland ist mit mehr als 1.500 Wurstsorten das Wurstland schlechthin. Selber Wurst zu machen ist zum absoluten Geheimtipp mit rapide wachsender Anhängerschaft geworden.

Auf 254 Seiten zeigt WURST – MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER, der vierte Band der großen BEEF!-Buchreihe, jedem willigen Wurstmacher worauf es ankommt, um Wurst zuhause selbst herzustellen. Kunst- oder Naturdarm? Getrocknete oder frische Gewürze? Im Kapitel „Grundkurs Wurst“ erfahren Leser alle wichtigen Handgriffe zur Herstellung der eigenen Wurst inklusive Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Exklusive Rezepte von Metzgermeistern und insgesamt 44 innovative Rezepte rund um die Wurst zeigen die unglaubliche Vielseitigkeit: von der klassischen Currywurst über Wurstsalate bis hin zur Garnelenwurst. Desserts wie Blutwurstpudding oder Wurstkuchen sind genau der richtige Abschluss für echte Kerle.

Dazu gibt es jede Menge Wissenswertes – von der Schweinezucht bis hin zu Traditionen im Metzgerhandwerk. Denn obwohl fast jeder Deutsche gerne in die Wurst beißt, weiß kaum einer um den Arbeitsaufwand dahinter. BEEF! WURST – MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER hat deshalb einige der besten Metzgerinnen und -metzger Deutschlands besucht, ihnen über die Schulter geschaut und sie nach ihrem ureigenen Verständnis zum Produkt und dessen Herstellung befragt.

BEEF! Chefredakteur Jan Spielhagen: „Die Wurst hat sich ihren Platz neben Steak und Frikadelle zurückerobert. Und das zu Recht, denn sie ist ein Alleskönner. Sie lässt sich in alle Richtungen geschmacklich individualisieren – man bedenke nur die prägnanten Unterschiede zwischen Frankfurter Würstchen und Münchner Weißwurst, zwischen knackender Bockwurst oder der heiß gegrillten Rostbratwurst.“

BEEF! WURST – MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER ist nach STEAKS, GRILLEN und CRAFT BIER der vierte Streich der großen BEEF!-Buchreihe von Tre Torri. Im Herbst folgt der nächste Band, in dem es „from nose to tail“ um die Zubereitung ganzer Tiere geht.

## **BEEF! – eine Erfolgsgeschichte**

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 BEEF! exklusiv entwickelte Rezepte, Expertenwissen über Zubereitungstechniken und Warenkunde sowie Hintergrundgeschichten über Koch- und Essgewohnheiten aus aller Welt.

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de) oder Sie besuchen uns auf [Facebook](#).

Mit einem [Klick](#) zum Tre Torri-Verlagsprogramm

## **Pressekontakt**

Tre Torri Verlag GmbH  
Janine Kremer  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
Telefon: 0611 5799 275  
E-Mail: [presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

Tre Torri Verlag GmbH  
Alexander Stauch  
Telefon: 089 89 558 226  
Mobil: 0170 76 88 210  
E-Mail: [a.stauch@tretorri.de](mailto:a.stauch@tretorri.de)