



Der Foodhunter

Stefan Marquard,
Sein Food-Know-how ist einzigartig, seine Kochkünste sternengekrönt.
www.stefanmarquard.de

Die Geschichte vom Wagyu

Auch wenn Wagyu-Fleisch seit einigen Jahren im Trend liegt, so gibt es doch immer wieder vieles, was rund um dieses exquisite Fleisch kaum jemand weiß. So kommt derzeit die beste Qualität aus den USA, genauer gesagt aus Nebraska von Dan Morgans Wagyu-Ranch. Und das noch zu einem sensationellen Preis. Da muss man einfach zugreifen.

Der Fettanteil des Fleisches ist bei diesen Tieren entscheidend, denn der sorgt für den Geschmack. Hinsichtlich dessen gibt es jedoch gravierende Unterschiede: Jene Tiere, die hauptsächlich Gras fressen und sich viel bewegen, haben naturgemäß einen niedrigeren Fettanteil im Vergleich zu denen, die mit Korn gefüttert werden und in ihrem Auslauf eingeschränkt sind. Die Fetteinlagerung bestimmt, neben der Generation, auch den Marktwert der Wagyu-Rinder. Die Grade dafür reichen bis zu Stufe 12 – das ist fast weißes Fleisch mit roten Punkten, aber geschmacklich der Hammer! Der Vorteil des Fleisches dieser Stufe ist, dass man so gut wie jedes Teil rosa braten kann und es trotzdem zart bleibt.

Übrigens, in Deutschland gibt es mittlerweile auch einige sehr ambitionierte Produzenten, wie zum Beispiel Lukas Maurer, der Bio-Wagyu-Rinder aufzieht. Tolle Qualität und seinen Preis absolut wert! Vor allem, wenn man den Geschichten glaubt, dass die Rinder, die ihren Ursprung ja im japanischen Kobe haben, Reiswein trinken und bei klassischer Musik mit Bier einmassiert werden.

Vieles davon ist natürlich Storytelling, aber nicht unerheblich für den Verkauf des Fleisches. Notwendig sind diese Marktstrategien jedoch nicht, denn die Qualität des Fleisches spricht für sich.

Beste Fleisch-Qualität und weitere Top-Produkte finden Sie bei:

www.servicebund.de

Topaktuelle Produkte, die Lust auf mehr machen.
Innovationen, die neuesten Kreationen und Gastrohits.

schau FENSTER

jasmin.hadjii@rollingpin.eu
heimo.jessenko@rollingpin.eu

+++ News finden auf www.rollingpin.eu +++

Ein Glas für alle Fälle

Nicht selten gestaltet sich die Wahl des richtigen Glases schwieriger als die des Weines: Die Lösung heißt Gabriel-Glas und ist ein echter Allrounder. Egal, ob Rot- oder Weißwein, in der perfekt durchdachten Form und Beschaffenheit des Glases blüht jedes Bouquet auf.

www.gabriel-glas.com



Stilvolle Eleganz: das Gabriel-Glas als klassische Schönheit.



Funktionalität im Top-Design

HIGH-LIGHT

Die Natur ist der beste Lehrmeister und so kreierte das Koblenzer Unternehmen Bionic Motion den neuartigen Ventilator i:wing. Wie bei einem Vogel sorgen die sanften Flügelschläge für eine wohltuende Brise im ganzen Raum. Einer Skulptur gleich, ist der i:wing ein absoluter Blickfang in jedem urbanen Raum und zeigt, wie stylish die Verbindung zwischen Natur und Technik sein kann.

www.connox.de

Get Shatlerized



Zu einem perfekten Sommerabend gehört ein frischer Cocktail. Doch woher nehmen, wenn nicht selbst mixen? Das „ready-to-drink“-Cocktailsortiment von SHATLER's bietet dabei Abhilfe mit höchster Qualität. Fix und fertig verpackt, müssen die Cocktails nur noch geschüttelt, auf Eis gegossen und genossen werden.

www.shatlers.com



WWW

edna.at

Das international erfolgreiche Unternehmen im Bereich Tiefkühlbackware, Fine- und Non-Food-Bereich erweitert sein erstklassiges Sortiment auf 4500 Produkte. Immer auf dem neuesten Stand bietet Edna der Hotellerie und Gastronomie hochwertige Produkte für jeden Geschmack.