

Presseinformation

Schweinefleisch ist das meistgeessene Fleisch in Deutschland. Wolfgang Müller, Spitzenkoch und gelernter Metzger, verbindet für sein neues Buch Kreativität mit handwerklichem Können und bringt so Gerichte vom Schwein auf den Teller, auf die man nie kommen würde. Das Tier wird im Ganzen verarbeitet, von Kopf bis Fuß. Müller hat das Tier in insgesamt 73 Teile zerlegt. Diese werden jeweils separat abgebildet und benannt und im anschließenden Rezeptteil zu einem appetitlichen Gericht verarbeitet. Wertvolle Hinweise zu verschiedenen Rassen, zu artgerechter Haltung sowie Fütterung sind ebenso enthalten wie die einzelnen Zuschnitte mitsamt Erklärung zur Verarbeitung. Wolfgang Müller hat mehr als ein Kochbuch geschaffen – „Schwein: von Kopf bis Fuß“ ist zugleich ein informatives Handbuch und Muss für alle Köche und ambitionierten Hobbyköche, die sich abseits des Bekannten mit dem Produkt Schwein näher befassen wollen.

Der Autor

Nach Abschluss der Metzgerlehre erfüllte sich **Wolfgang Müller** seinen Traum aus frühesten Kindertagen: Er machte eine Lehre als Koch. Es folgten 18 Jahre Sternegastronomie und zahlreiche Auszeichnungen. Sein umfassendes Wissen als passionierter Metzger und Sternekoch gibt Wolfgang Müller heute auf vielfältige Weise weiter: Er berät Gastronomen zum „richtigen“ Umgang von Fleisch, gibt Workshops zu seinem Spezialgebiet Fleisch & Wurst und arbeitet als Foodstylist für Magazine und Bücher.

Kontakt für Bild- und Rezeptanfragen:

Matthaes Verlag GmbH | Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe
 Michela Montesano | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
 Fon 0711/2133-356 | Fax 0711/2133-320 | Mail m.montesano@matthaes.de

Wolfgang Müller

Schwein
 von Kopf bis Fuß

Fotografie: Florian Bolk

Matthaes Verlag, Stuttgart 2018
 256 Seiten | Hardcover
 ISBN 978-3-87515-426-9
 79,90 €

