PRESSEMITTEILUNG · 6. NOVEMBER 2026

The Cut Collection: 65 Cuts verstehen, Unterschiede schmecken

Mit The Cut Collection und Tasting Notes lässt sich der nächste Verkostungsabend gestalten. 65 Cut-Porträts liefern die Grundlage für Auswahl und Vergleich; das begleitende Heft hält eigene Eindrücke und Vorlieben über 28 Verkostungen fest.

Wien, 6. November 2026. Ein Buch auf dem Tisch, mehrere Proben und Platz für die eigenen Beobachtungen: Mit „The Cut Collection“ veröffentlicht die M.E.A.T. GmbH ein Set, das Fleischwissen und eigene Verkostung verbindet. Ronny Paulusch beschreibt auf 340 Seiten 65 Cuts aus Rind, Schwein, Lamm und Geflügel. Lage, Struktur, Zuschnitt, Zubereitung und sensorisches Profil helfen, Unterschiede zu verstehen und passende Vergleiche auszuwählen.

Das Buch richtet sich an Fleischliebhaber mit Anspruch und Profis mit Leidenschaft, die Fleisch nicht nur essen, sondern genauer verstehen wollen. Es lädt dazu ein, vertraute Stücke neu zu betrachten und bisher unbekannte Cuts kennenzulernen.

Der Preis von 79,00 EUR enthält das Buch und ein Tasting-Notes-Heft. Weitere Hefte für gemeinsame Verkostungsrunden sind separat erhältlich.



The Cut Collection und Tasting Notes: Nachschlagewerk und persönliches Verkostungsheft im Set. Illustrative Produktinszenierung: M.E.A.T. GmbH.

Was ein Stück besonders macht

Jedes Porträt verbindet Lage und Muskelaufbau mit Zuschnitt, Reifung, Zubereitung und Sensorik. Bekannte Steaks stehen neben Backen, Brust, Haxen und weiteren Teilstücken. So entsteht ein Zugang, der beim Auswählen hilft und die Besonderheiten des einzelnen Cuts erklärt.

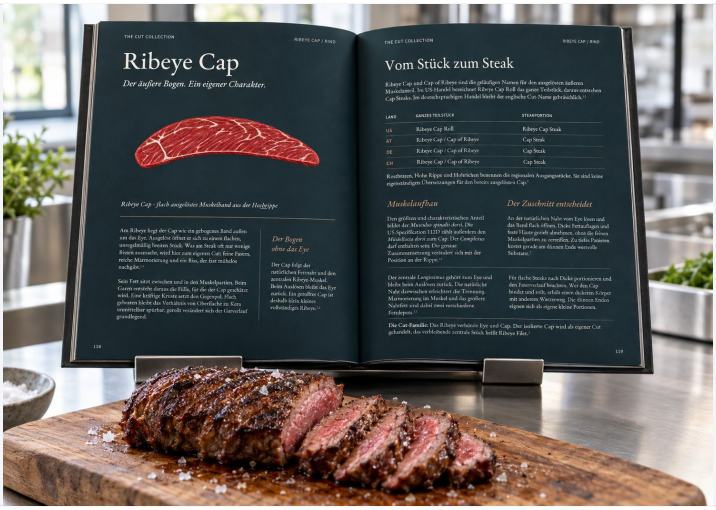
Die Titel folgen der internationalen Cut-Sprache. Die Bezeichnungen in Deutschland, Österreich und der Schweiz stehen in den Porträts; ein gemeinsames Register erschließt internationale und regionale Namen. Einheitlich gestaltete Cut-Studien lenken den Blick auf Form, Zuschnitt und charakteristische Strukturen.



Originaler Buchauszug, S. 22/23: Das Ribeye-Porträt erklärt Muskelaufbau, Zuschnitt und regionale Bezeichnungen. Ronny Paulusch / M.E.A.T. GmbH.

Vom Wissen zum eigenen Eindruck

Sensorische Profile beschreiben, wie sich ein Cut zeigen kann. Zartheit, Saftigkeit und Aroma werden mit konkreten Begriffen greifbar. Die Garziele unterscheiden zwischen Entnehmen und Servieren und stehen im Zusammenhang mit dem jeweiligen Modellfall. Dadurch wird erkennbar, welche Bedingungen einer Temperaturangabe zugrunde liegen.



Ribeye Cap: Der äußere Muskelbogen erhält ein eigenes Porträt. Illustrative Produktinszenierung: M.E.A.T. GmbH.

Tasting Notes: aus Eindrücken werden Erinnerungen

Zum Buch gehört ein Booklet für 28 eigene Verkostungen. Jede Doppelseite ist einer Probe gewidmet. Links stehen Angaben zum Fleisch sowie Optik, Marmorierung, Bindegewebe und Geruch. Rechts folgen Aroma, Geschmack, Mundgefühl und die sensorischen Skalen. Fehlaromen, persönliches Gefallen und Notizen haben eigene Felder.



Originale Verkostungs-Doppelseite der Tasting Notes: Beschreibung und persönliches Gefallen bleiben getrennt. Ronny Paulusch / M.E.A.T. GmbH.

Die Reihenfolge folgt dem tatsächlichen Ablauf einer Verkostung. Verbundene Skalen von 1 bis 5 erlauben Zwischenwerte; nicht beurteilbare Merkmale können entsprechend markiert werden. Probencode und Buchseite unterstützen Blindproben und den Bezug zum passenden Cut-Porträt.

Bei gemeinsamen Runden kann ein Buch die Grundlage für Auswahl und Vergleich liefern, während jeder die eigenen Eindrücke im persönlichen Heft festhält. Danach werden die Beobachtungen besprochen. Das Heft funktioniert eigenständig, ohne digitalen Zugang. Rückblickseiten machen persönliche Favoriten und besondere Entdeckungen auch über mehrere Abende hinweg wieder auffindbar.



Was in Erinnerung bleibt: Persönliche Favoriten und besondere Entdeckungen erhalten im Booklet eigene Seiten. Illustrative Anwendungsszene: M.E.A.T. GmbH.

Buchdaten und Bezug

The Cut Collection
Ronny Paulusch · Fleisch verstehen. Unterschiede schmecken.
65 Cut-Porträts aus Rind, Schwein, Lamm und Geflügel · 340 Inhaltsseiten.
DIN A4, 21 × 29,7 cm · Hardcover mit rundem Rücken und Fadenheftung.
Farbiger Inhalt auf 135 g/m² Bilderdruck matt. Matter Umschlag mit kupferfarbener Heißfolie auf Titel und Steakmotiv vorn sowie partiellem UV-Hochglanzlack auf dem Ribeye hinten.
M.E.A.T. GmbH, 1. Auflage 2026 · ISBN 978-3-9827840-4-5.

Tasting Notes
28 Verkostungen auf jeweils einer Doppelseite, persönliche Favoriten, besondere Entdeckungen und freie Notizen. 60 Innenseiten in Schwarz-Weiß plus vier Umschlagseiten. Format 11,5 × 18 cm · Softcover mit Fadenheftung · Gedruckt in Deutschland.

Das Set: 79,00 EUR

Der Buchpreis von 79,00 EUR enthält ein Exemplar der Tasting Notes. Das gedruckte Set ist über die M.E.A.T.-Website und bei MEATSHIRTS erhältlich. Alle genannten Preise einschließlich Mehrwertsteuer, zuzüglich Versand.

Tasting Notes separat und zum Nachbestellen
Ein Heft: 9,95 EUR.
Fünf Hefte: 39,90 EUR, entsprechend 7,98 EUR je Heft.
Zehn Hefte: 69,90 EUR, entsprechend 6,99 EUR je Heft.
Nachbestellungen der Tasting Notes erfolgen ausschließlich über MEATSHIRTS.

Informationen und Bezug:
M.E.A.T.: www.meat.gmbh
MEATSHIRTS: Buch und Tasting Notes im Set bestellen
MEATSHIRTS: Tasting Notes nachbestellen

Über Ronny Paulusch

Ronny Paulusch ist Diplom-Fleischsommelier, Fachautor, international tätiger Dozent und Gründer der M.E.A.T. GmbH. Seine Arbeit verbindet Fleischhandwerk, Sensorik und die verständliche Vermittlung fachlicher Zusammenhänge. Erfahrungen aus Verkostung, Lehre und unterschiedlichen Fleischkulturen bilden den praktischen Hintergrund der Cut Collection.

Über die M.E.A.T. GmbH

Die M.E.A.T. GmbH mit Sitz in Wien verbindet Fleischhandwerk, fachliche Bildung und internationale Fleischkultur. Das Unternehmen entwickelt Fachpublikationen, Bildungsangebote und digitale Werkzeuge für Handwerk, Gastronomie, Handel und Weiterbildung.

Pressekontakt

Ronny Paulusch · M.E.A.T. GmbH
E-Mail: office@meat.gmbh · Website: www.meat.gmbh