

PRESSEMITTEILUNG · 19. OKTOBER 2026

# Sunday Roast ist erschienen: 52 Sonntagsbraten vom Grill mit der Logik von DKA CoreFlex®

Das neue Werk von Ronny Paulusch verbindet großformatige Food-Fotografie, 52 Sonntagsbraten und eine präzise Temperaturführung. Für jedes Teilstück werden Entnahmetemperatur, Ruhephase und Servierziel gemeinsam betrachtet.

Wien, 19. Oktober 2026. Mit „Sunday Roast – 52 Sonntagsbraten vom Grill“ veröffentlicht die M.E.A.T. GmbH ein neues Werk von Ronny Paulusch. Im Mittelpunkt stehen 52 unterschiedliche Stücke, hochwertige Fotografien und die Frage, wie sich ein gewünschtes Garergebnis für das jeweilige Fleisch nachvollziehbar planen lässt.

Das Buch führt vom konkreten Teilstück über die Temperaturführung bis zum Serviermoment. Es verbindet Genuss und praktische Anwendung mit einem fachlichen Blick auf Struktur, Zartheit, Saftigkeit und Geschmack. Dabei geht es nicht um eine einzige Temperaturangabe für alle Stücke, sondern um eine Garstrategie, die das jeweilige Fleisch und seine Zubereitung berücksichtigt.

Sunday Roast ist als Hardcover im quadratischen Format 21 × 21 Zentimeter erschienen. Das Werk umfasst 168 Innenseiten, ist fadengeheftet und auf 170 g/m<sup>2</sup> Bilderdruckpapier produziert. Verlag und Direktvertrieb liegen bei der M.E.A.T. GmbH. Der Verkaufspreis beträgt 44,90 Euro brutto.

## 52 Sonntagsbraten als bildstarke Anwendungen

Die 52 Anwendungen zeigen Sonntagsbraten vom Grill in unterschiedlichen Ausprägungen: von bekannten Klassikern bis zu besonderen Teilstücken und stark marmoriertem Fleisch. Die Fotografien geben den einzelnen Gerichten viel Raum. Ergänzende Wissensseiten erläutern die fachlichen Zusammenhänge, ohne den Genusscharakter des Werkes in den Hintergrund zu drängen.

## DKA CoreFlex®: Kerntemperatur als Prozess

Die Temperaturangaben in Sunday Roast werden mit DKA CoreFlex® hergeleitet. Das System betrachtet Kerntemperatur nicht als isolierten Tabellenwert. Ausgangspunkt sind das konkrete Teilstück, seine Struktur und das gewünschte Ergebnis. Daraus werden Entnahmetemperatur, Ruhephase und Servierziel als zusammenhängender Prozess abgeleitet.

Damit wird deutlich, warum das Fleisch nicht erst bei der vorgesehenen Serviertemperatur vom Grill genommen wird. Nach dem Entnehmen entwickelt sich die Temperatur weiter, während sich Wärme und Fleischsaft im Stück ausgleichen. Sunday Roast ordnet diese Schritte für jede Anwendung ein und macht den Weg vom Rohprodukt bis zum Servieren nachvollziehbar.

**SUNDAY ROAST**

### Tomahawk

Paprika | Ei | Salat  
4 Portionen · ca. 90 Minuten · Grill

**RIND / TOMAHAWK**

**IM GLAS**  
Cabernet Sauvignon, trocken  
Alkoholfrei  
Trauben-Verjus-Schorle

**ZUTATEN**

**Fleisch**  
1 Tomahawk von der Färs, ca. 1,6 kg und 5 cm dick  
1 EL Rapsöl  
Meersalz - grob geschroteter Pfeffer

**Paprika, Ei & Salat**  
1 rote und 1 grüne Paprika  
4 Eier (Größe M)  
200 g Blattsalat - ½ Salatgurke  
200 g Kirschtomaten  
3 EL Olivenöl - 2 EL Rotweinessig  
1 TL Dijon-Senf - 1 TL Honig

**BERECHNETES ZIEL**  
Sensorisches Ziel:  
Saftiger Kern,  
Rosierte Würste,  
Frischer Kontrast.

**BERECHNETE MODELLWERTE**

| ENTNAHME                            | SERVIERZIEL                    | RUHEPHASE                            |
|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| <b>48,2 °C</b><br>Ende der Garphase | <b>54,7 °C</b><br>Ziel im Kern | <b>8 Min.</b><br>Nachgarung: +6,5 °C |

**REZEPTANNAHMEN:** Tomahawk von der Färs - 28 Tage Dry Aged - mit Knochen - 5 cm dick - Start 4 °C - Marmorierung 55/100 - Fütterung nicht festgelegt - Servierstil Medium, balanciert - Angrillen + indirekt 120 °C - 8 Min. Ruhe.

**ZUBEREITUNG**

- Steak vorbereiten.** Steak trocken tupfen, dünn mit Rapsöl bestreichen, salzen und pfeffern. Grill für direkte Hitze und eine indirekte Zone bei 120 °C vorbereiten.
- Angrillen und garen.** Steak rundum kräftig angrillen, indirekt bis zum Entnahmewert garen. Fühler seitlich im dicksten Muskelbereich setzen, ohne Fettkern oder Knochen zu berühren.
- Paprika vorbereiten.** Paprika längs halbieren, entkernen und mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Mit der Schnittseite kurz angrillen, wenden und standischer indirekt platzieren.
- Eier in Paprika garen.** Je ein Ei in jede Paprikahälfte schlagen. Parallel zum Fleisch bei geschlossenem Deckel garen, bis Paprika weich und Eiweiß und Eigelb gestockt sind. Leicht salzen.
- Salat anmachen.** Salat waschen, trockenschleudern. Gurke in Scheiben, Tomaten in Hälften schneiden. 2 EL Olivenöl, Essig, Senf und Honig verrühren, salzen und pfeffern. Salat erst vor dem Servieren damit mischen.
- Ruhen und anrichten.** Steak 8 Minuten offen auf dem Rost ruhen lassen. Kern prüfen, Fleisch vom Knochen lösen und quer zur Faser aufschneiden. Mit Paprika-Eiern und Salat anrichten.

**DER Fleischsammelnde** 119

Eine originale Doppelseite aus Sunday Roast verbindet Food-Fotografie mit den für das Teilstück hergeleiteten DKA-CoreFlex®-Temperaturen.

## Sensorik ergänzt die Temperaturführung

Zubereitung endet nicht bei einer Zahl auf dem Thermometer. Entscheidend ist, wie Zartheit, Saftigkeit und Geschmack im fertigen Produkt zusammenwirken. Sunday Roast stellt deshalb den Zusammenhang zwischen Teilstück, Garprozess und sensorischem Ergebnis her. Sensory-ID® liefert dafür den fachlichen Bezugsrahmen zur Beschreibung und Einordnung.

## Das gedruckte Werk und die blätterbare Fassung

Sunday Roast ist als gedrucktes Hardcover direkt über die M.E.A.T. GmbH erhältlich. Zusätzlich können registrierte Nutzerinnen und Nutzer von Sensory-ID® das vollständige Buch im DKA-Modul unter „Coreflex® Grillbook“ durchblättern. Die digitale Fassung verknüpft die Anwendungen des Werkes mit dem Fachbereich, in dem die zugrunde liegende Temperaturführung eingeordnet wird.

Hinweis für registrierte Sensory-ID® Nutzerinnen und Nutzer

Das vollständige Werk steht im DKA-Modul unter „Coreflex® Grillbook“ als blätterbare Version zur Verfügung.



Sunday Roast – 52 Sonntagsbraten vom Grill von Ronny Paulusch. Hardcover · 168 Innenseiten · 44,90 Euro brutto.

## Produktdaten

Titel: Sunday Roast · Untertitel: 52 Sonntagsbraten vom Grill · Autor: Ronny Paulusch · Umfang: 168 Innenseiten · Format: 21 × 21 cm · Ausstattung: Hardcover mit geradem Rücken, Fadenheftung, 170 g/m<sup>2</sup> Bilderdruck glänzend und glänzender Einband · ISBN: 978-3-200-07484-2 · Verlag und Direktvertrieb: M.E.A.T. GmbH · Verkaufspreis: 44,90 Euro brutto.



## Über Ronny Paulusch

Ronny Paulusch ist Diplom-Fleischsommelier, Fachautor und Dozent. Seine Arbeit verbindet Fleischhandwerk, Sensorik und die verständliche Vermittlung fachlicher Zusammenhänge. Mit DKA CoreFlex® entwickelte er einen Ansatz, der Kerntemperatur nicht isoliert betrachtet, sondern Teilstück, Entnahmepunkt, Ruhephase und Servierziel zusammenführt.

## Über die M.E.A.T. GmbH

Die M.E.A.T. GmbH mit Sitz in Wien entwickelt fachliche Systeme, Bildungsformate und Anwendungen für Fleischhandwerk, Gastronomie, Handel und Weiterbildung. Im Mittelpunkt stehen verständlich aufbereitetes Fachwissen, professionelle Sensorik und der Transfer in die betriebliche Praxis.

## Informationen und weiterführende Links

Sunday Roast: <https://web.meat-gmbh.com/sunday-roast>

Sensory-ID®: <https://www.sensory-id.com>

M.E.A.T. GmbH: <https://www.meat-gmbh.com>

## Pressekontakt

Ronny Paulusch · M.E.A.T. GmbH

E-Mail: [office@meat.gmbh](mailto:office@meat.gmbh)

Web: [www.meat-gmbh.com](http://www.meat-gmbh.com)