PRESSEMITTEILUNG · 1. NOVEMBER 2026

Fleischveredelung in zwei Bänden: vom Rohstoff zur eigenen Spezialität

Ronny Paulusch führt seinen erfolgreichen „Praxisratgeber Schinken & Speck“ von 2017 weiter. „Das große Buch der Fleischveredelung“ verbindet Schinken, Speck und Wursthandwerk auf insgesamt 864 Seiten mit Rezepten, Verfahren und sensorischer Beurteilung.

Wien, 1. November 2026. Mit „Das große Buch der Fleischveredelung“ veröffentlicht die M.E.A.T. GmbH zwei aufeinander abgestimmte Fach- und Praxisbücher von Ronny Paulusch. Band 1 widmet sich Schinken und Speck, Band 2 dem Wursthandwerk. Die Reihe knüpft an den erfolgreichen „Praxisratgeber Schinken & Speck“ aus dem Jahr 2017 an und erweitert dessen Themen um Erfahrungen aus Herstellung, Rezeptentwicklung und internationaler Lehrtätigkeit.

Im Mittelpunkt steht der Weg vom ausgewählten Fleisch zum fertigen Lebensmittel. Beide Bände erklären, wie Rohware, Fett, Salz, Gewürze und Verarbeitung zusammenwirken. Rezepte führen durch die praktische Umsetzung; die Grundlagen helfen dabei, Entscheidungen zu verstehen und Ergebnisse einzuordnen. Die Bücher richten sich an ambitionierte Selbermacher ebenso wie an Fachleute aus Fleischhandwerk und Gastronomie.



Band 1 "Schinken & Speck" und Band 2 "Wurst" bilden die zweibändige Reihe "Das große Buch der Fleischveredelung". Buchcover: M.E.A.T. GmbH.

Band 1: Schinken und Speck von der Auswahl bis zum Anschnitt

Auf 424 Seiten behandelt „Schinken & Speck“ die Auswahl von Fleisch und Teilstücken, Pökelverfahren, Durchbrennen, Trocknen, Räuchern und Reifen. Rohschinken vom kleinen Stück bis zur ganzen Keule stehen neben Speck und Bauch, Kochschinken und weiteren gegarten Pökelstücken sowie Trockenfleisch.

Hygiene, Messung und Dokumentation begleiten die Herstellungswege. Ein eigenes Kapitel behandelt das Erkennen und Beurteilen von Fehlern. Anschließend führt das Buch über die Sensorik zum Aufschneiden, Servieren und Kombinieren. Damit reicht der Blick bis zu dem Moment, in dem aus der handwerklichen Arbeit Genuss wird.

> *„Erst auf dem Teller wird aus der ganzen Arbeit der Genuss, um den es letztlich geht.“ - Ronny Paulusch, aus Band 1.*



SPECK UND BAUCH · REZEPT

Karreespeck mit weißem Pfeffer und Nelke

Schweinerücken mit erhaltener Fettauflage

Weißer Pfeffer, Wacholder und Koriander geben diesem Karreespeck seine Würzung. Eine kleine Menge Nelke ergänzt das Profil. Die erhaltene Fettauflage gehört zum fertigen Produkt.

268 KARREESPECK MIT WEISSEM PFEFFER UND NELKE

ZUTATEN JE 1.000 G ROHWARE MIT FETTAUFLAGE

Die Zutaten

Zutat	Menge je kg Rohware	Vorbereitung oder Festlegung
Nitritpökelsalz	20,0 g	Nitritpökelsalz mit 0,4–0,5 % Natriumnitrit (E 250); siehe Kapitel 4.
Kochsalz oder Meersalz	15,0 g	Ohne Nitrit oder Nitrat.
Weißer Pfeffer	3,0 g	Grob gemahlen.
Wacholderbeeren	1,0 g	Zerstoßen.
Koriandersaat	1,0 g	Zerstoßen.
Nelken	0,3 g	Gemahlen.
Lorbeer	1 Blatt	Getrocknet und zerkleinert; zusätzlich mitwiegen.
Senfkörner	2,0 g	Leicht zerstoßen. Enthält Senf.
Dextrose	2,0 g	
Ascorbinsäure, E 300	0,2 g	Reiner Lebensmittelzusatzstoff; kein Natriumascorbat in dieser Fassung.

Je Kilogramm der angegebenen Rohware werden insgesamt 35 g Salzprodukte eingesetzt: 20 g NPS und 15 g nitritfreies Salz. Die Mengen beziehen sich auf das in Kapitel 4 beschriebene NPS mit 0,4–0,5 % Natriumnitrit. [22]

KARREESPECK MIT WEISSEM PFEFFER UND NELKE 269

Einblick in Band 1: Karreespeck mit weißem Pfeffer und Nelke, mit Produktansicht und Zutatenübersicht. Buchauszug: Ronny Paulusch / M.E.A.T. GmbH.

Band 2: Wurst mit eigenem Charakter

„Wurst“ setzt auf 440 Seiten beim Zusammenspiel von Fleisch, Fett, Würzung und Bindung an. Zerkleinern, Mischen und Füllen werden ebenso eingeordnet wie Garen, Räuchern und Reifen. Die Anwendungen reichen von Bratwurst über Rohesser, Knacker und Kaminwurzen bis zu Salami und größeren Rohwürsten. Leberwurst, streichfähige Wurst sowie Tatar, Hackepeter und Schmalzspezialitäten ergänzen das Spektrum.

Grundmischungen und ausführliche Rezepturen machen die Zusammenstellung der Würzung nachvollziehbar. Tabellen, ein Glossar und das Rezeptregister erleichtern die Arbeit mit dem Buch. Die sensorische Betrachtung verbindet Herstellung und Genuss: Biss, Textur, Würzung und Aroma werden zu Merkmalen, mit denen sich das eigene Ergebnis genauer beschreiben lässt.



BRATWURST · REZEPT

Majoranbratwurst
mit Macis und Knoblauch

Grob gewolft aus Schweineschulter und Bauch

Majoran, schwarzer Pfeffer und Knoblauch prägen die Würzung. Macis, Piment und Kardamom ergänzen sie; Cayenne gibt einen kleinen Schärfeakzent.

Die grobe Körnung bleibt beim Anschnitt erkennbar. Majoran und Macis begleiten das Fleischaroma, Knoblauch und Cayenne setzen weitere Akzente. Dazu passen schlichte Beilagen.

64

MAJORAN, MACIS UND KNOBLAUCH

ZUTATEN JE 1.000 G FLEISCH UND FETT

Die Zutaten

Zutat	Menge	Ausführung
Schweineschulter, mager, ohne Schwarte und grobe Sehnen	700 g	Rohware, fertig zugeschnitten
Schweinebauch, durchwachsen, ohne Schwarte und Knochen	300 g	Rohware, fertig zugeschnitten
Meersalz	18 g	Fein
Schwarzer Pfeffer	2 g	Etwa 1 mm geschrotet
Majoran	2 g	Getrocknet, gerebelt
Knoblauch	2 g	Granulat
Zwiebel	1,5 g	Granulat
Macis	1 g	Gemahlen
Koriander	1 g	Gemahlen
Piment	1 g	Gemahlen
Ingwer	0,5 g	Gemahlen
Grüner Kardamom	0,5 g	Gemahlene Samen
Cayennepfeffer	0,5 g	Gemahlen

MAJORAN, MACIS UND KNOBLAUCH

65

Einblick in Band 2: Majoranbratwurst mit Macis und Knoblauch, mit Produktbeschreibung und Zutaten. Buchauszug: Ronny Paulusch / M.E.A.T. GmbH.

Nachschlagen, anwenden und Erfahrung aufbauen

Beide Bände lassen sich eigenständig nutzen und ergänzen sich zu einem umfangreichen Werk über die handwerkliche Fleischveredelung. Wer mit einem konkreten Rezept einsteigt, findet die zugehörigen Grundlagen und Verfahren im jeweiligen Band. Wer systematisch lernen möchte, kann dem Aufbau von der Rohware über die Herstellung bis zum fertigen Produkt folgen.

Autor Ronny Paulusch ist Diplom-Fleischsommelier, Cortador und international tätiger Fachdozent. Seit mehr als 30 Jahren beschäftigt er sich mit der Verarbeitung und Veredelung von Fleisch. Eigene Rezeptentwicklungen, seine Gewürzlinie mit STAY SPICED! und die Arbeit mit Lernenden fließen in die neue Reihe ein.

Buchdaten und Bezug

	Band 1	Band 2
Titel	Das große Buch der Fleischveredelung - Schinken & Speck	Das große Buch der Fleischveredelung - Wurst
Autor	Ronny Paulusch	Ronny Paulusch
Umfang	424 Inhaltsseiten	440 Inhaltsseiten
Format	17 × 24 cm	17 × 24 cm
Ausstattung	Hardcover mit Fadenheftung, farbiger Inhalt	Hardcover mit Fadenheftung, farbiger Inhalt
ISBN	978-3-9827840-0-7	978-3-9827840-1-4
Preis Deutschland	69,00 EUR	69,00 EUR
Preis Österreich	70,50 EUR	70,50 EUR
Preis Schweiz	75,00 CHF	75,00 CHF
Verlag	M.E.A.T. GmbH, 2026	M.E.A.T. GmbH, 2026

Die gedruckten Bücher sind einzeln über die M.E.A.T.-Website und im Buchsortiment von Meatshirts erhältlich:

- Band 1 bei M.E.A.T.: https://web.meat-gmbh.com/fleischveredelung-band-1
- Band 2 bei M.E.A.T.: https://web.meat-gmbh.com/fleischveredelung-band-2
- Band 1 bei Meatshirts: https://www.meatshirts.de/products/fleischveredelung-band-1-schinken-speck
- Band 2 bei Meatshirts: https://www.meatshirts.de/products/fleischveredelung-band-2-wurst

Ergänzend stehen beide Werke als digitale Lesefassungen in der Sensory-ID Library zur Verfügung. Der Zugang zur geschützten Bibliothek wird separat angeboten. Informationen: https://library.sensory-id.com

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: https://www.meat.gmbh