

f a b e r
feinkost

bad kissingen

[handwerksmetzger
charcutier seit 1898]



EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HOFLIEFERANT GEGR. 1898

faber feinkost | 97688 bad kissingen
deli-shop | münnerstädter straÙe 1 | tel. 0971/699356-0
laden | obere marktstraÙe 11 | tel. 0971/699356-0
öffnungszeiten unter www.faber-feinkost.de

Mai | 2022

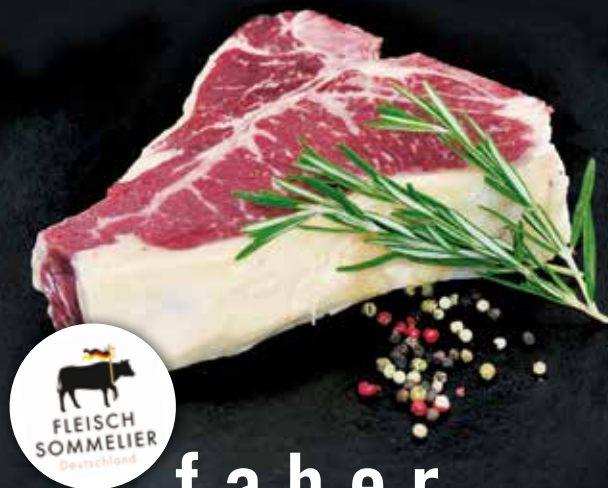
.....

FLEISCH KUNST

MIT TRADITION SEIT 1898

.....

**STEAK & GRILL
BOOKLET**
FÜR FLEISCH-FANS



f a b e r
feinkost

bad kissingen

[handwerksmetzger
charcutier seit 1898]



Geschäftsempfehlung.

Einen verehrt, fleißigen, sowie auswärtigen Publikum die ergebene Mitteilung, daß ich die von Herrn Ch. Reiffler, oberer Markt, erwerbene

Schweinemetzgerei

am 2. April übernehme.

Es wird mein Bestreben sein, durch Verarbeitung guter Waare meine werthen Kunden in jeder Weise zufrieden zu stellen.

Vodachtungsvoll

Kaspar Faber, Schweinemetzger.



K. Faber · Charcutier · Bad Kissingen

Telephon 422 Kgl. bayer. Hoflieferant Telephon 242




f a b e r

f e i n k o s t

b a d k i s s i n g e n

[handwerksmetzger
charcutier seit 1898]



EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HOFLIEFERANT GEGR. 1898

**„ES MUSS JA NICHT JEDEN TAG
FLEISCH & WURST SEIN, ABER
WENN DANN **BESTE QUALITÄT!**“**

... sagt Thomas Faber, selbst gelernter Metzger, Koch und als zertifizierter Fleischsommelier einer der Top-Experten in Deutschland, wenn es um hochwertiges Fleisch geht.

In diesem Booklet präsentieren wir Ihnen alles Wissenswerte, unsere Philosophie und viele Tipps rund um's Thema Fleisch.

Bereits unser Gründervater Kaspar Faber kam als „Charcutier“ und königl. bayer. Hoflieferant zu Ehren. Noch heute pflegen wir die Handwerkskunst mit handverlesenen Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten. Denn erstklassige Fleisch- und Wurstprodukte sind unsere Passion, für die sich unsere Mitarbeiter Tag für Tag einsetzen.

Vom Metzger bis zum Koch und im fachkundigen Verkauf engagieren sich unsere gelernten Fachleute für Ihr kulinarisches Wohl.

Hierfür stehen wir mit unserem guten Namen.

Mit kulinarischen Grüßen
Ihre Genussberater von Faber Feinkost & Thomas Faber

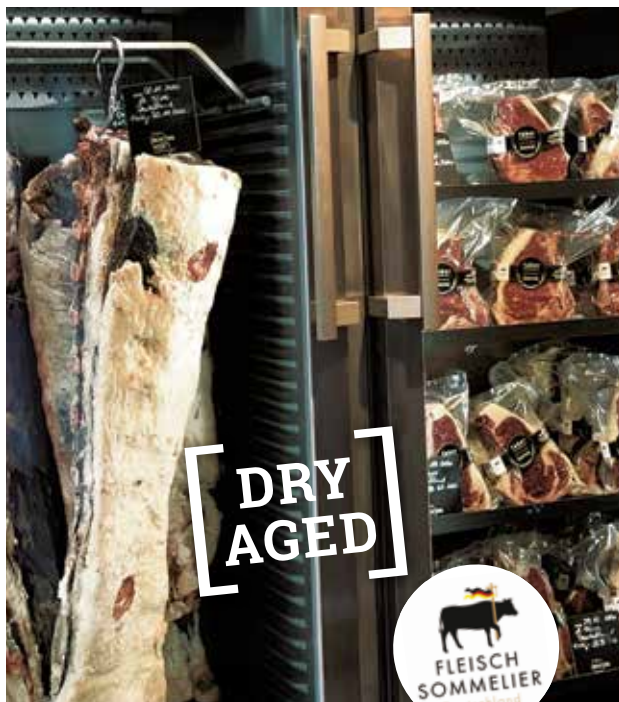
f a b e r
[MEAT]ING
ROOM

fired by Big Green Egg 

WIR HÄNGEN FÜR EUCH AB!

DRY-AGED BEEF

Für unser Dry-Aged Beef verwenden wir nur von unseren Handwerksmeistern und vom Fleischsommelier handverlesene Fleckvieh Färßen-Rinder aus der Region. Die Zerlegung erfolgt bei uns im Haus und danach reifen wir die edlen Stücke nach alter Metzgerskunst ca. 4 Wochen im Dry-Aging Verfahren in unserem [MEAT] ING ROOM. Danach erfolgt der fachgerechte Zuschnitt.



CLUB STEAK

VON DER HEIMISCHEN RHÖN-FÄRSE

[DRY AGED]



DAS CLUB-STEAK wird aus dem Mittelrücken geschnitten und ist von einer Fettschicht umgeben.

GEWICHT » 400 - 600 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Als sogenannter Profi-Cut hat es eine Dicke von ca. 4,5 cm bis 5 cm

GUT ZU WISSEN » Auf dem Grill kann man ein Club-Steak bei entsprechender Dicke auch auf den Knochen stellen und so in Ruhe ziehen lassen. Erstens benötigt das Fleisch direkt am Knochen immer am längsten zum Garen und zweitens kann man das Steak so weitergaren, ohne dass die Fleischseiten verbrennen.

RIB-EYE STEAK

VON DER HEIMISCHEN RHÖN-FÄRSE

[DRY AGED]



DAS RIB-EYE-STEAK stammt aus der Hohen Rippe, dem vorderen Teil des Rückenstranges. Der Name kommt von dem charakteristischen Fettkern, dem „Auge“.

GEWICHT » 400 bis 600 Gramm und mehr

FLEISCH/STEAK CUT » Aus dem Kern der Hochrippe, ohne Hochrippendeckel und Knochen. Saftig und zart, mit besonders viel Eigengeschmack.

GUT ZU WISSEN » Wegen seiner Geschmacksintensität ist das Rib-Eye-Steak für viele der Favorit unter den Steaks.

T-BONE STEAK

VON DER HEIMISCHEN RHÖN-FÄRSE

[DRY
AGED]



DER KLASSIKER - benannt nach der T-Form des Knochens. Auf einer Seite des „T-Knochens“ mit Roastbeefanteil und Filetanteil.

GEWICHT » 500 bis 800 Gramm, manchmal bis zu 1500 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Das Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten, inklusive Filet.

GUT ZU WISSEN » T-Bone-Steak und Porterhouse-Steak werden aufgrund des ähnlichen Cuts manchmal synonym verwendet. Der Filetanteil ist jedoch geringer als beim Porterhouse-Steak. Beim Grillen sollte das Filetstück idealerweise etwas weniger Hitze abbekommen.

PORTERHOUSE-STEAK

VON DER HEIMISCHEN RHÖN-FÄRSE

[DRY
AGED]



DER „GROSSE BRUDER“ des T-Bone-Steaks – der gleiche Cut, aber schwerer und mit größerem Filetanteil.

GEWICHT » bis zu 900 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Roastbeef mit Filetanteil auf der anderen Seite des langen T-Knochens, 3 bis 6 cm dick.

GUT ZU WISSEN » Das „Porterhouse-Steak“ ist sozusagen der „König unter den Steaks“. Die Herkunft des Namens stammt angeblich von der Bezeichnung britischer und amerikanischer Gasthäuser ab, in denen das Bier Porter ausgeschenkt wurde.



IRISCHES TOMAHAWK

JOHN STONE

[DRY
AGED]



GEWICHT » je nach Zuschnitt/ Portion ca. 0,8 - 1,2 kg

FLEISCH/STEAK CUT » Einzigartiger Geschmack und Textur – der maskuline Steak-Cut für Kenner.

GUT ZU WISSEN » Aufzucht und Haltung in mildem, ozeanischen Klima bei beinahe ganzjähriger Weidehaltung. Kräuter und Gräser der satten Weiden sorgen für einen aromatischen, einzigartigen Geschmack des Fleisches. Ideal auch für 2-3 Personen.

Tipp: Kerntemperaturfühler verwenden.



US PRIME BEEF BLACK ANGUS RIB-EYE

CREEK STONE FARMS* KANSAS



GEWICHT »

je nach Zuschnitt/Portion ca. 350 - 500 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT »

Eines der am stärksten marmorierten Teilstücke des Rindes mit besonders intensiver Beef-Aromatik bei absoluter Zartheit. Charakteristisches Fettagge.

GUT ZU WISSEN »

Creek-Stone gehört zu den besten Black-Angus Erzeugern der Welt. Weidehaltung mit ca. 120 Tagen Maisfütterung. Wachstumshormone oder Antibiotika dürfen nicht eingesetzt werden. Perfekter Cut zum Grillen, am Besten nicht zu dünn geschnitten. Wunderbar mit frischem Pfeffer und Kräuterbutter.

*Alternativ nach Verfügbarkeit auch von anderen Züchtern, z.B. Jacks Creek Australien.

BLACK ANGUS HANGING TENDER ONGLET



GEWICHT » je nach Zuschnitt/Portion ca. 1 - 1,2 kg

FLEISCH/STEAK CUT » Der Geheimtipp, das „hängende Zarte“ ist auch deshalb Besonders, weil es immer nur eins pro Rind gibt.

Gut zu wissen » Dieser Cut, auch „Nierenzapfen“ genannt, überzeugt durch seinen intensiven Beefgeschmack und seine besondere Zartheit. Deshalb empfehlen wir nur mit etwas Salz und Pfeffer zu würzen und das Fleisch dann dünn gegen die Faser aufzuschneiden.

BLACK ANGUS FLANK STEAK



GEWICHT » je nach Zuschnitt/Portion ca. 0,8 - 1 kg

FLEISCH/STEAK CUT » Einer der Klassiker in den USA und auch in Deutschland immer bekannter. Relativ mager, aber dennoch intensiv im Geschmack, stammt dieser Cut aus der Flanke des Rindes.

GUT ZU WISSEN » Das Flank eignet sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen, aber auch zum Sous-Vide garen.

US 🐮 BLACK ANGUS BAVETTE



GEWICHT » je nach Zuschnitt/Portion ca. 250 - 350 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Langfasrig und gut marmorierter Steak Cut (zwischen Brisket und Flanksteak gelegen), der hierzulande weitgehend unbekannt ist, aber von Kennern absolut favorisiert wird. Besonders intensive Beef-Aromatik.

GUT ZU WISSEN » Die Zubereitung erfordert ein wenig Geschick. Scharf gegrillt und gegen die Faser dünn tranchiert empfehlen wir, diesen Cut mit Pfeffer und Olivenöl zu servieren. Purer Genuss.

US 🐮 BLACK ANGUS STEAK-HÜFTE



GEWICHT » je nach Zuschnitt/Portion

FLEISCH/STEAK CUT » Mageres Teilstück aus der Keule. Die Steakhüfte eignet sich zum Schmoren oder Kurzbraten. Als Steak serviert kommt die typische, kräftige Black-Angus Aromatik am Besten zur Geltung.

GUT ZU WISSEN » Bei der Zubereitung von Hüftsteaks gilt: Scharf anbraten / grillen und dann am Rand des Grills oder im Ofen bei ca. 70-80 °C ruhen lassen.

RUMP 🐮 STEAK



DAS RUMP-STEAK stammt aus dem Roastbeef und wird aus dem hinteren Teil des Rückenstranges geschnitten.

GEWICHT » 200 - 250 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Das Rump-Steak verfügt über einen einseitig schmalen Fettrand und eine gleichmäßige Marmorierung.

GUT ZU WISSEN » Der Geschmack ist eher kräftig, die Textur etwas bissfester. Es eignet sich auch aufgrund der ausgeprägten Aromatik z. B. hervorragend zur Zubereitung eines „Tagliata di manzo“ - also dünn geschnittene Streifen, zartrosa gebraten, mit etwas Rucola, Grillgemüse und Olivenöl serviert.

FILET 🐮 STEAK



DAS FILET-STEAK ist ein zarter langer Muskelstrang im Lendenbereich und das wertvollste Teilstück des Rindes.

GEWICHT » 150 - 300 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Da dieser Muskelbereich kaum genutzt wird, ist dieses Teilstück sehr zart und mager. Hieraus werden u. a. Filet-Steaks und sogenannte „Chateaubriands“ – doppelte Filetstücke – aus dem dicksten Teil des Filets geschnitten.

GUT ZU WISSEN » Das Rinderfilet ist mit 3% bis 4,5% Fettanteil sehr mager. Es eignet sich hervorragend zum Kurzbraten.

faber BEEF BURGER

HANDCRAFTED // 100% PURES
FÄRSEN-RINDFLEISCH AUS DER RHÖN



GEWICHT » Patty à 150g

FLEISCH » Aus hochwertigem und reinem Färsen-Rinderhackfleisch aus eigener Zerlegung.

GUT ZU WISSEN » Die Burger-Patties sind schockgefrostet und können diesen somit tiefgekühlt jederzeit griffbereit zur nächsten BBQ aufbewahren. Am besten schmeckt der faber Burger natürlich frisch vom Grill und mit unseren eigens dafür kreierten Burger-Buns und unserem #männerglück.



KALBSRÜCKEN STEAK



GEWICHT » 150 - 250 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Dieses Kalbsrücken-Steak stammt aus dem Kotelettstrang und verbleibt am Knochen. Das Kotelett, auch Kalbssattel genannt, ist ein beliebtes Kurzbratstück.

GUT ZU WISSEN » Das Kalbfleisch besitzt einen feinen Geschmack und muss deshalb nicht ganz so stark gewürzt werden. Es lässt sich prima mit vielerlei Zutaten z.B. Bärlauch, Spargel bis zu Pfefferlingen oder Steinpilzen kombinieren. Wegen geringer Fettmarmorierung nicht zu lange braten.



STEAK'S BEST FRIENDS



FABER » GRILL RUBS

Zu jedem Fleisch oder Steak braucht es den passenden Rub. Deshalb hat Profi-Koch & Fleischsommelier Thomas Faber nun mit seinem Team die erste eigene Gewürzlinie des Hauses faber kreiert. Diese gibt es, passend zu jedem Fleisch, vom klassischen Steak-Pfeffer über verschiedene BBQ-Rubs bis zu „Chicken mediterran“. Dabei finden nur edle Rohgewürze von Meersalz, über Paprika, Kreuzkümmel oder verschiedene Pfeffersorten Verwendung. Und das alles natürlich ohne Geschmacksverstärker und unnötige Zusatzstoffe.



FABER » GRILL SAUCEN

Die faber Steaksauce eignen sich perfekt zum Grillvergnügen und passen nicht nur zu Rindfleisch, sondern auch zu Schweine- oder Geflügelfleisch und Fisch. Die Saucen wurden von uns für Sie ausgewählt und werden speziell für Faber hergestellt. Dabei verzichten wir auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern. Diese faber Grillsaucen sind zudem glutenfrei.

IBÉRICO CARRÉE

VOM EICHELSCHEIN



DAS IBÉRICO CARRÉE – saftig und aromatisch mit charakteristischem Knochen und fester Fettschicht

GEWICHT » je nach Zuschnitt ca. 180 - 250 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Das Carrée oder Kotelett kann einzeln portioniert oder am Stück gegart werden

GUT ZU WISSEN » Im Freien gezüchtet eine der letzten Schweinerassen Europas mit Weide- und Auslaufhaltung. Feine intramuskuläre Fettmarmorierung durch die Ernährung mit Eicheln, Gerste, Mais und Weizen. Das Fett weist einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren auf. Super Fleischaromatik und sehr zart.

SECRETO

DAS GEHEIME FILET



GEWICHT » ca. 300 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Das Secreto liegt, wie der Name besagt etwas versteckt zwischen Rücken und Rückenspeck.

GUT ZU WISSEN » Das etwas stärker marmorierte, fächerförmige Teilstück ist ein Liebling der spanischen Kreativküche. Es ist aromatischer und saftiger als magerer Schweinerücken. Wir empfehlen, es zu grillen und gegen die Faser dünn zu tranchieren oder auch Sous-Vide zu garen.

KACHELFLEISCH

VOM HEIMISCHEN LANDSCHWEIN



DAS KACHELFLEISCH – auch Deckelchen, Spidersteak oder Fledermaus genannt.

GEWICHT » ca. 100 - 120 Gramm

FLEISCH/STEAK CUT » Dieser Cut wird von unseren Handwerksmeistern aus der Keule geschnitten und ist längst in Vergessenheit geraten.

GUT ZU WISSEN » Das Kachelfleisch eignet sich zum Kurzbraten z.B. als paniertes Schnitzel, in Streifen geschnitten z.B. süß/sauer mit Teriyaki-Sauce. Der Geschmack und die Konsistenz erinnern ein wenig an Geflügelfleisch.

PRESA

VOM HEIMISCHEN LANDSCHWEIN



DAS PRESA – ein neuartiger Cut, auch „Nackentilet“ genannt

GEWICHT » am Besten portioniert in kleinen Medaillons

FLEISCH/STEAK CUT » Das Presa wird aus dem Schweinenacken mit handwerklichem Geschick ausgelöst und ca. eine Woche gereift.

GUT ZU WISSEN » Das Presa eignet sich als wunderbar zartes und mageres Medaillon zum Grillen oder Braten.

LEIDENSCHAFT FÜR'S HANDWERK

Unser Team | Metzger | Metzgermeister
Grill-Profis | Köche | Fleischsommelier

METZGERMEISTER TOBIAS BREITENBACH

„Ob gutes Bratenstück aus der hauseigenen Zerlegung, Grillspezialitäten, erlesene Steak-Cut's oder leckere Wurst- und Schinken-Spezialitäten aus unserer Handwerksmetzgerei: Im Verkauf in unseren Ladengeschäften bin ich gerne Ihr kulinarischer Berater.“

Tobias Breitenbach



METZGERMEISTER JÜRGEN UNGER

„Als Metzgermeister in unserer Handwerksproduktion kümmere ich mich Tag für Tag um Frische und Qualität unserer hausgemachten Wurst- und Schinkenprodukte. Dabei legen wir viel Wert auf eine traditionelle Herstellung, handwerkliche Verarbeitung, sorgsame Auswahl von Rohstoffen und Zutaten und besten Geschmack.“

Jürgen Unger



HANDWERKSMETZGER & GRILL-EXPERTE MARCEL WAGENBRENNER

„Als Handwerksmetzger in unserer Produktion liegt mein Augenmerk auf all unseren leckeren Wurst- und Schinkensorten. Darüber hinaus bin ich als Grill- und Steakfan sowie Big Green Egg-Experte nicht nur für das Dry-Aging des hochwertigen Rindfleisches in unseren Reifeschränken zuständig, sondern auch Ansprechpartner für alle Themen rund um's Grillen, Steaks, BBQ & Co.“

Marcel Wagenbrenner



METZGER, KOCH & FLEISCHSOMMELIER THOMAS FABER

„Als Metzger, Koch und Fleischsommelier darf ich in 4. Generation jeden Tag mit einem tollen Team aus „Genusshandwerkern“ zusammenarbeiten und meine Ideen einbringen. Das Metzgerhandwerk liegt sozusagen in meiner DNA. Sprechen Sie unser Team an, wenn es um Grillen, Fleisch und Genuss geht. Wir freuen uns, Sie kulinarisch zu beraten.“

Thomas Faber

Big Green Egg 

OFFICIAL DEALER MAINFRANKEN



„EIN BIG GREEN EGG IST KEIN GRILL, DAS IST EIN LEBENSGEFÜHL.“

THOMAS FABER

SAISON AKTION

BEIM KAUF EINES
Big Green Egg 

BIS
ZU

150 €

FABER FEINKOST EINKAUFGUTSCHEIN

GESCHENKT!



MINIMAX	1.190 € Starter-Paket	+ 25 € GUTSCHEIN GESCHENKT
LARGE	2.279 € Starter-Paket	+ 100 € GUTSCHEIN GESCHENKT
XLARGE	3.390 € Starter-Paket	+ 150 € GUTSCHEIN GESCHENKT

faber [MEAT]ING ROOM

fired by Big Green Egg 



Der [MEAT]ING ROOM ist der einzigartige Ort, an dem wir unsere Leidenschaft „Steaks & Fleisch“ gemeinsam mit Ihnen zelebrieren. Sei es bei Sommelier-Workshops, Koch-Events, Beef-Tastings, Genuss-Events oder für unsere BBQ-Academy.



Als einer der Top-Experten des Landes inszenieren Metzger, Profi-Koch und Fleischsommelier Thomas Faber und sein Team mit dieser Location über 120 Jahre Firmen-Tradition im Metzgerhandwerk. Hier treffen die besten Produkte auf modernste Technik und internationalen Food-Lifestyle. Eine Erlebniswelt für alle Steak-Fans und Genussmenschen. Nur aus dem Besten und mit den Besten entsteht das Beste. Gutes Fleisch braucht Zeit, Respekt und Sachverstand – all das bekommt dieses wertvolle Lebensmittel an einem ganz besonderen Ort - dem **faber [MEAT] ING ROOM**.

[official partners]    

HOL' DIR DEIN GRILL FLEISCH VON DEN PROFIS

GRILLSPEZIALITÄTEN
AUS UNSERER HANDWERKSMETZGEREI



fränkische
Mini-Bratwurst

Dönerspieß

mediterraner
Grillspieß
mit Rucola

Grillbauch



Spare Ribs
vorgegart

Salsicce

Grillgemüse

fränkische
Rostbratwurst

GRILL TIPPS

MEIN REZEPTTIPP FÜR UNSERE BAUERNBRATWURST //

Frisches Bauernkrustenbrot auf dem Grill anrösten. Zwiebeln mit etwas Zucker und Butter glasig anschwitzen. Die Bauernbratwurst grillen (nicht zu lange, damit sie schön saftig bleibt). Auf dem Bauernbrot mit den geschmolzenen Zwiebeln anrichten. Mit frischer Kresse garnieren und z.B. mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat servieren.



SPEED PULLED PORK // LECKER!

Den Nacken mit faber BBQ-Rub und etwas Apfelsaft grosszügig einreiben, Egg mit ConvEggtor bestücken. Das Pulled Pork zunächst für Farbe und Röstaromen bei ca. 180 °C indirekt angrillen und Farbe nehmen lassen. Danach in Alufolie einpacken. Noch etwas Apfelsaft dazu. Mit einer Schale Wasser dann bei ca. 150 °C weitere 3 Std. in sich garen. Kerntemperatur sollte am Ende ca. 90 °C sein und das Fleisch sich locker mit Pulled Pork Krallen oder, zur Not, mit einer Gabel „pullen“ lassen.



...immer noch saftig und butterart - trotz „high-speed Pulled Pork“.

BLACK ANGUS // BEEF BRISKET

BBQ Know how - Der Klassiker, Beef Brisket, (Point & Flat) bei uns bestellen. Mit unserem „faber BEEF BRISKET RUB“ grosszügig einreiben und Low & Slow indirekt für ca. 15 Std. bei 110 °C auf's Egg. Burned Ends mit BBQ-Sauce z.B. als Appetizer.



...Brisket in Scheiben schneiden und z.B. mit Cole Slaw und unserem #männerglück genießen.

f a b e r
feinkost

bad kissingen

[handwerksmetzger
charcutier seit 1898]



DIE ALLERBESTE QUALITÄT

Unserer faber Schinken- & Wurstspezialitäten beginnt bei der verantwortungsvollen Auswahl eines ganz besonderen Rohstoffs: Fleisch. Daher verdient die Verarbeitung von Lebewesen / Tieren unsere besondere Aufmerksamkeit und Achtung.



UNSER RINDFLEISCH

erhalten wir ebenfalls direkt geschlachtet aus der Region und setzen hier auf beste Qualitäten von Färsen-Rindern, die wir jede Woche selbst zerlegen und vor allem zur Reifung unseres hochwertigen Dry-Aged-Beefs verwenden.



REGIONALES & INTERNATIONALES SCHWEINEFLEISCH

Unsere Schweine stammen aus Tierwohlstallungen von Landwirten aus der nahen Region. Geburt und Aufzucht sind regional fränkisch, denn damit sind die Wege vom Bauern zum Schlachthof kurz und schonend. Dies garantiert beste Handwerksqualität.



GEFLÜGELFLEISCH

Gegrilltes oder langsam gegartes Geflügelfleisch ist ein echter Genuss. Auch hier legen wir Wert auf absolute Frische, Qualität und Herkunft z.B. in Zusammenarbeit mit namhaften Qualitätslieferanten wie Kikok oder Label-Rouge aus Frankreich.

**NEU // JETZT BEQUEM
BEIM METZGER
BESTELLEN!**



**JETZT
KOSTENLOS
TESTEN!**



DIE faber BESTELLAPP

- » anklicken
- » bestellen
- » 24/7 abholen

f a b e r
a m o s t r i n g

PARTY

DRIVE-IN

**OPEN
24/7**



365 TAGE. GUT GEKÜHLT. VORBEIFAHREN. EINLADEN. FEIERN.

Sie planen eine Feier oder Grillparty, haben aber keine Möglichkeit, Ihre bestellten Speisen gekühlt zu lagern oder während unserer Öffnungszeiten abzuholen?

Gar kein Problem: An unserem „Party-Drive-In“ können Sie jederzeit Ihre leckeren Speisen oder Ihr Grill-Fleisch bei uns abholen und auch Leergut wieder zurückbringen. Sie erhalten dazu von uns einen Öffnungs-Code und können einfach direkt mit dem Auto bei uns, verkehrsgünstig am Ostring in Bad Kissingen, vorfahren und ebenerdig Ihre leckeren Speisen - bei Bedarf auch mit Anleitung zum Erwärmen – bestens verpackt abholen.

**NOCH MEHR SERVICE. NOCH MEHR GENUSS.
DER „PARTY-DRIVE-IN“ VON FABER.**

WWW.PARTY-DRIVE-IN.DE



RESPEKT KAMPAGNE

Eine Haltung, die Spitzenköche auf der ganzen Welt unterstützen.

Massentierhaltung, Massenanbau, Massenproduktion – Quantität statt Qualität: Wir leben in einer „Überfluss- und Wegwerf-Gesellschaft“, die es verlernt hat, das, was uns ernährt, richtig wertzuschätzen. Das fängt bei der Erzeugung an, geht über die Verarbeitung bis hin zum Verzehr. Gute Köche haben Achtung und Ehrfurcht vor Lebensmitteln. Sie haben den nötigen Respekt und arbeiten mit größter Sorgfalt und Hingabe. Respekt spiegeln auch die hohe Handwerkskunst, Qualität und Schärfe der Nesmuk Messer wider. Zahlreiche Spitzenköche auf der ganzen Welt unterstützen als Botschafter die Haltung von Nesmuk: Lebensmitteln den Respekt zu erweisen, den sie verdienen.

EINE HALTUNG, DIE ICH UNTERSTÜTZE



Thomas Faber

THOMAS FABER
Metzger & Fleischsommelier



JEDES LEBENSMITTEL HAT IHN VERDIENT:

Respekt



DAS GROSSE BORA TEPAN-BUCH MIT THOMAS FABER

BEI UNS ERHÄLTlich // 24,90€



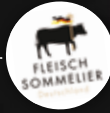
QUELLE: BORA

FLEISCH | FISCH | VEGETARISCH | DESSERTS



FLEISCH-KNOW-HOW

TIPPS VON FLEISCH-SOMMELIER THOMAS FABER



- 1» Ihr Grill oder Ihre Pfanne sollte beim Anbraten richtig heiß sein. Sofern auf Holzkohle gegrillt wird, ist eine konstant, stabile weiße Glut wichtig.
- 2» Lagern Sie Ihr Steak in der kalten Zone des Kühlschranks, aber bitte nicht an der Luft oder in der auslaufsicheren Transportverpackung, sondern möglichst trocken z.B. leicht abgedeckt auf einem Küchenpapier oder dem speziellen Fleischpergamentpapier, welches Sie beim Einkauf von uns erhalten.
- 3» Bitte kein Temperaturschock für's Steak. Legen Sie Ihr Steak je nach Außentemperatur 30-60 Min. vor der Zubereitung heraus und tupfen Sie es bei Bedarf trocken.
- 4» Hochwertige Steaks brauchen keine starken Würzungen. Wir empfehlen, mit Salz (idealerweise Fleur de Sel) anzubraten und hinterher mit frisch gemahlenem Pfeffer und unseren Gewürztipps zu vollenden.
- 5» Hektik ist beim Grillen nicht angesagt. Geben Sie dem Steak die Zeit, sich loszubraten. Ob in der Pfanne oder auf dem Grill - wenn Ihr Fleisch eine krosse Farbe hat, drehen Sie es um und lassen Sie es auf der anderen Seite weiterbraten. Dicke Steaks mit Knochen stellt der Profi auch gerne hochkant auf den Knochen und lässt das Fleisch ziehen.
- 6» In der Ruhe liegt der Geschmack. Lassen Sie Ihr Steak am Rande des Grills oder bei sanfter Temperatur (100 °C) im Ofen ein paar Minuten ruhen. So entspannt sich Ihr Fleisch für den optimalen Genuss.
- 7» Zart, saftig und außen goldbraun und kross. So sollte Ihr perfektes Steak sein. Nun sind Sie dran: Ob mit unseren leckeren Steaksaucen, klassisch mit Kräuterbutter oder, wie wir oft empfehlen, mit einem Schuß frischem Olivenöl und unserem Steak-Pfeffer verfeinert... Wir wünschen guten Appetit!



Termine & Öffnungszeiten

immer aktuell unter 