

Medieninformation

Nürnberg, April 2015

Lucki Maurer: Aufs Rind gekommen

In Niederbayern betreibt Ludwig „Lucki“ Maurer seine eigene Bio-Wagyu-Rinderzucht. Bei der AEG Taste Academy zeigt der Spitzenkoch und Fleischexperte, dass Rind und Schwein viel mehr zu bieten haben, als nur Filet.

Hanako, Hatchi, Futchi oder Moshi – Koch und Rinderwirt Lucki Maurer kennt fast jedes seiner circa 70 japanischen Wagyu-Rinder mit Namen. Die Tiere jeden Tag versorgen und den Stall misten gehört zu seinem Alltag. Zusammen mit seiner Frau führt er im bayerischen Rattenberg den Hof Schergengrub. Für jedes der japanischen Rinder, die für ihr edles Fleisch bekannt sind, ein wahres Paradies im Vergleich zur üblichen Massentierhaltung. 4,5 Jahre verbringen die Tiere auf dem Hof und werden dort auf der Weide gehalten. Auf dem Speiseplan: ausschließlich Futter vom Biobauern. Vier bis fünf Rinder schlachtet der Niederbayer im Jahr. Nur ein Teil des großen Ganzen gibt es bei Lucki Maurer nicht. Wer das Bio-Fleisch seiner Wagyu-Rinder auf dem Teller haben will, muss eine Rinderhälfte kaufen. Das Tolle: Mit dem Tier kommt auch der Koch und Züchter gleich mit zu den Kunden nach Hause und zeigt direkt vor Ort, wie man das Tier fachgerecht zerlegt und was man daraus zubereiten kann.

Was Lucki Maurer jeden Tag auf seinem Hof lebt, will er auch anderen vermitteln: mehr Wertschätzung für das Tier und sein Produkt Fleisch. Inspiriert durch seinen kulinarischen Ziehvater Stefan Marquard hat sich der junge Niederbayer auf seiner Mission als Fleischexperte, Foodstylist und Spitzenkoch schnell einen Namen gemacht – und arbeitet regelmäßig mit Sterneköchen wie Wolfgang Müller oder Otto Koch zusammen am Herd. Mit seinem Kochbuch „Fleisch“ bringt er das Know-how für Gourmetrezepte wie Conviertes Segreto mit Kartoffelgel oder Carpaccio vom Bürgermeisterstück zudem in die heimischen Küchen.

AEG Taste Academy: Jedes Teil bringt Geschmack auf den Teller

„Nose to tail“ heißt das Credo des Wagyu-Züchters bei der AEG Taste Academy. Die Idee dahinter: Ob Kutteln, Euter oder Knochenmark, jedes Teil des Rindes wird verwertet und so zum Leckerbissen. Lucki Maurer ist der Meinung: „Die Edelteile des Tiers wie Filet und Entrecôte werden völlig überschätzt. Viele Menschen kennen nur das, was im Supermarkt in der Theke liegt. Sie wissen gar nicht mehr, was man aus den Teilen des Rindes noch zubereiten kann – und das man nicht alles einfach wegwerfen sollte“. Für ihn hat ein Rind viel mehr zu bieten, zum Beispiel die Flanke. Dieses Fleischstück lässt sich auf viele Arten zubereiten: als Schmorgericht, mit Sous Vide gegart oder roh. Crème Brûlée aus Markknochen mit Taleggio, Sous Vide gegartes Wammerl auf roh mariniertem Ananas-Fenchel oder Suki Yaki

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE
Elisabeth Lokai-Fels
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

TELEFON
0911-3 23 12 58

TELEFAX
0911-3 23 11 78

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

Seite 2 von 2

vom Schaufelbug: Lucki Maurer macht aus besonderen Zutaten besondere Geschmackserlebnisse.

Wie er die außergewöhnlichen Fleischrezepte aus seinem preisverdächtigen Kochbuch zubereitet und welche Tricks und Kniffe es bei der Verarbeitung dabei gibt, zeigt er bei der AEG Taste Academy. Mehr Informationen zur AEG Taste Academy und alle Termine unter: <http://www.aeg.de/tasteacademy/>

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz und entwickelt seine Produkte in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern auf der Basis profunder Einblicke in die Bedürfnisse der Konsumenten. Für Haushalt und Business bieten wir innovative Lösungen in durchdachtem Design, wie z. B. Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Haushaltskleingeräten. Unter renommierten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft die Gruppe jährlich mehr als 50 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2014 beschäftigte Electrolux 60.000 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von 12,3 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com www.aeg.de http://newsroom.electrolux.com/de/