

Deutsche Spitzenköche auf Beef-Tour durch Irland

Ä

Saftig grüne Wiesen, eine frische Brise keltische Seeluft und gemächlich grasende Rinder – die deutschen Starkköche und Chefs des Irish Beef Club Mitglieder lernten Irland bei ihrer vierwöchigen Reise von seiner typischen Seite kennen. Christoph Raffer (Restaurant Haerlin, Hamburg) Mario Corti (Schloss Elmau, Oberbayern), Marco Müller (Rutz Weinbar, Berlin) und Shane McMahon (Shane's Restaurant, München) hatten sich auf Einladung von BORD BIA Irish Food Board in den Flieger gesetzt, um in Irland Ideen für neue Irish Beef Menükreationen zu sammeln und noch mehr über die nachhaltige Fleischproduktion zu erfahren.

Die vier leidenschaftlichen Profiköche verbindet ihre Liebe für das qualitativste Rindfleisch aus Irland. Als Mitglieder im internationalen Chefs des Irish Beef Club verstehen sie sich als prominente Botschafter für das Vorzeigeprodukt der grünen Insel.

In Irland überzeugten sich die Chefköche von der natürlichen Tierhaltung und den strengen Qualitätsrichtlinien. Sie sprachen mit einem irischen Farmer über die Rinderaufzucht und die Besonderheiten der Grasqualität. Beim Besuch der Firma ABP, Europas größtem Betrieb für Rindfleischverarbeitung, erfuhren die Chefköche Wissenswertes über die verschiedenen Fleischschnitte. Außerdem standen u.a. der Besuch einer Austernfarm und einer Kässerei sowie ein gemeinschaftliches Hurling-Spiel auf dem Programm.

Die Iren sind sich der hohen Qualität ihrer Fleischprodukte bewusst. Seit über 20 Jahren fördert die irische Regierung die Produktion von Rind- und Lammfleisch mit dem Qualitätsprogramm – Beef and Lamb Quality Assurance Scheme. Bis heute sind bereits über 46.000 Rinderfarmen aktiv in das Programm eingebunden und folgen den strengen Qualitätskriterien. Bei den deutschen Verbrauchern ist Irish Beef besonders beliebt. Allein 2013 wurden 17.000 Tonnen nach Deutschland exportiert. Bundesweit ist es unter anderem bei Real, Kaufland, Rewe, Edeka, Karstadt Perfetto oder Metro erhältlich.

Ä

Chefs des Irish Beef Club

Der Chefs des Irish Beef Club (CIBC) wurde vor zehn Jahren auf Initiative der halbstaatlichen Handelsagentur der irischen Landwirtschaft BORD BIA Irish Food Board gegründet. Dem exklusiven Forum von mittlerweile 77 internationalen Spitzenköchen gehören auch zehn deutsche Mitglieder an. Neben den Irlandreisenden Christoph Raffer (2 Michelin Sterne, Restaurant Haerlin, Hamburg), Mario Corti (2 Michelin Sterne, Schloss Elmau, Oberbayern), Shane McMahon (Shane's Restaurant, München) und Marco Müller (1 Michelin Stern, Rutz Weinbar, Berlin) wurden unter anderem Cornelia Poletto (Restaurant Cornelia Poletto, Hamburg), Kolja Kleeberg (Restaurant VAU, Berlin) und Patrick Bittner (Restaurant Francais, Frankfurt/Main) in den Club

berufen.

Loerke Kommunikaion GmbH

Wenzel,Jana

Marxsenweg 18

22605 Hamburg

www.loerke-pr.com

[wenzel\[at\]loerke-pr.com](mailto:wenzel[at]loerke-pr.com)

<http://www.onejournal.de/item/vip-kuenstler/30/201409125412b78c5e991-pr50340.html>
