

# BC29

The Meat Loving Magazine

Ausgabe Frühjahr/Sommer 26 inspiriert von



## BURGERMANIA

Unsere Lieblings-Patties  
für den Sommer

## RED TREASURE

Eine kreative Interpretation  
von Carpaccio

## ORT DES GENUSSES

Anantara Layan,  
unendliches Glück

# Entrée

**Fleisch war schon immer mehr als nur eine Zutat; es ist ein Erbe, ein Handwerk und eine ständige Quelle kulinarischer Entdeckungen. BC29: Das Meat Loving Magazine entstand aus dem Wunsch, diese Leidenschaft mit Ihnen zu teilen.**

Als die Familien Gosschalk und De Pooter ihre Kräfte bündelten, um das Abenteuer BEEF CLUB 29 zu beginnen, ehrten wir eine Geschichte, die durch die Zahl 29 symbolisiert wird – ein Qualitätsmerkmal, das das Fleischgeschäft von Gosschalk seit über einem Jahrhundert prägt. Genau wie die Marke selbst ist das BC29-Magazin ein Werk der Leidenschaft des von uns zusammengestellten Teams aus 'Meatlovers'. Unser Ziel ist es, Ihnen eine Sammlung von Geschichten, globalen Reisezielen und technischen Einblicken zu bieten, von denen wir hoffen, dass sie neue Ideen anstoßen.

Während BEEF CLUB 29 das Fundament für Handwerkskunst und die innovativen, von Köchen entwickelten Produkte bildet, auf die wir so stolz sind, geht es in dieser Publikation um einen weiteren Horizont. Es geht um die Kultur des Fleisches und die kreativen Erfahrungen, die es umgeben.

„Ihre Rückkehr ist unser Anliegen“ ist seit über drei Jahrzehnten mein Versprechen; es bleibt der Herzschlag von BEEF CLUB 29 und nun auch dieses Magazins. Wir hoffen, dass Sie mit jeder umgeblätterten Seite einen neuen Grund finden, zum Feuer, zum Messer und zu den unglaublichen Produkten zurückzukehren, die uns alle verbinden.

Willkommen zur ersten Ausgabe von BC29. Genießen Sie die Reise.

*Bart*

Bart De Pooter  
2-Sterne-Michelin-Koch, 'Meatlover' und Schöpfer von BEEF CLUB 29

*„Dieses Magazin soll Ihr Begleiter auf der Suche nach Exzellenz und authentischem Geschmack sein.“*



# Inhalt

6

9 Dinge über BEEF CLUB 29



8

Die Kollektionen



14

INSPIRATIONEN  
Zwei Geschichten vom Tatar



12

INSPIRATIONEN  
1, 2, 3, Fertig!

16

INSPIRATIONEN  
Burgermania

22

INSPIRATIONEN  
Picnic Club



24

INSPIRATIONEN  
Red Treasure

26

Was ist Neu?



28

Ort des Genusses



34

Die 2+9 Selektion



# 9 Dinge über BEEF CLUB 29

## 1 GESCHICHTE

BEEF CLUB 29 ist ein Kollektiv von 'Meatlovers', inspiriert von der Fleischexpertise der Familie Gosschalk und dem kulinarischen Erbe der Familie De Pooter (zwei Michelin-Sterne), um erstklassige und innovative Fleischspezialitäten für Profis in der Hotellerie, Gastronomie und im Einzelhandel zu kreieren.

Die Geschichte begann vor fast einem Jahrhundert in den Niederlanden, als dem Fleischunternehmen der Familie Gosschalk eine einzigartige Anerkennungsnummer verliehen wurde: 29. Stolz auf jeden Karton und jede Verpackung gestempelt, wurde diese Nummer zu mehr als nur einem Etikett. Sie wurde zu einem Zeichen des Vertrauens. Im Laufe der Jahre entwickelte sie sich zu einem Symbol für kompromisslose Qualität, herzlichen Service und unerschütterliche Loyalität.

Jahre später starteten Max und Jule Gosschalk zusammen mit Bart und Jolien De Pooter das Abenteuer BEEF CLUB 29, um dieses Erbe durch strenge Fleischselektion und einen stetigen Fokus auf Geschmack und Handwerkskunst fortzuführen.

## 2 UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

Wenn Sie an Produkten von BEEF CLUB 29 interessiert sind, lassen Sie uns über Ihre Bedürfnisse sprechen und darüber, wie wir Ihr Unternehmen am besten unterstützen können. Wir entwickeln maßgeschneiderte Lösungen für Produkte, Verpackungen, Lieferzeiten und Spezifikationen.

Unsere Erfahrung reicht von der Betreuung großer Großhändler und erstklassiger Restaurants bis hin zur Gestaltung einzigartiger Fleischerlebnisse für Festivals oder umfassender Menüs für Themenparks. Man vertraut uns aufgrund unserer Fähigkeit, Ihre Bedürfnisse sowohl in Bezug auf Beschaffungsqualität und authentische Aromen als auch in Bezug auf Betriebsabläufe, Skalierbarkeit und kommerziellen Wert zu verstehen. Der Stolz Ihrer Köche, die Zeit Ihrer Teams, die Liebe Ihrer Kunden.

## 3 VERPFLICHTUNGEN

Qualität ist niemals Zufall; sie ist das Ergebnis bewusster Entscheidungen. Wir wählen Fleisch von europäischen Milchkühen, Hähnchen und Edelschnitte aus und stellen sicher, dass jedes Produkt mit der richtigen Herkunft und voller Rückverfolgbarkeit beginnt. Diese werden in von Köchen geführte Rezepte umgewandelt, die von Bart De Pooter entwickelt wurden, wobei Präzision auf Michelin-Niveau auf Beständigkeit im großen Maßstab trifft.

Unsere Produktionspartner sind IFS-zertifiziert. Wir bieten außerdem eine Halal-Zertifizierung für unsere Sortimente an, wobei wir unter der strengen Aufsicht anerkannter Halal-Zertifizierungsstellen arbeiten und sicherstellen, dass unsere Prozesse die höchsten globalen Standards für religiöse Compliance und Lebensmittelsicherheit erfüllen. Wir sind außerdem bestrebt, wo immer möglich leichtere Verpackungen zu verwenden, um unseren ökologischen Fußabdruck zu verringern. Letztendlich wird jede Entscheidung von unserem Motto geleitet: „Ihre Rückkehr ist unser Anliegen.“

## 4 INTERNATIONAL

Mit Sitz in den Niederlanden und Belgien bedienen wir derzeit Kunden in Europa, Großbritannien, Marokko, den Vereinigten Arabischen Emiraten und Katar. Wir arbeiten mit gleichgesinnten internationalen Partnern zusammen, die nach Innovation, einzigartigen Aromen und Texturen suchen. Unsere Produkte sind gekühlt oder gefroren erhältlich, mit einer Haltbarkeit, die die Lagerverwaltung vereinfacht.

## 5 BART ON THE GO

Innovation macht nicht an den Fabrikatoren halt. Bart De Pooter engagiert sich auf vielfältige Weise für unser Team und unsere Partner. Mit seiner drei Jahrzehnte währenden Erfahrung auf Michelin-Niveau reist er für:

- Menü- und Produkt-Coaching: Optimierung Ihrer Küchenabläufe und Fleischpräsentation.
- Maßgeschneiderte Events: Das charakteristische BEEF CLUB 29-Erlebnis für hochkarätige Markteinführungen oder private Veranstaltungen zum Leben erwecken.
- PR- und Markenunterstützung: Strategische Zusammenarbeit, um Ihre Geschichte durch die Linse kulinarischer Exzellenz hervorzuheben.

## 6 DAS TEAM

Haben Sie Fragen? Unser Team aus 'Meatlovers' ist für Sie da, wo immer Sie auch sind, um Fleischexpertise, Kreativität, Innovation und erstklassigen Service zu bieten.

- Bart De Pooter, Head of Sales, International & Product Development: bart@beefclub29.com
- Max Gosschalk, Sales, International, Finance & Purchase: max@beefclub29.com
- Jule Gosschalk, Sales, The Netherlands: jule@beefclub29.com
- Claire Bories-Azeau, Sales, UK-Ireland & Marketing: claire@beefclub29.com
- Roel Pieters, Sales, DACH : roel@beefclub29.com
- Achille Margetis, Sales, Greece: achille@beefclub29.com

## 7 KUNDEN

BEEF CLUB 29 kooperiert mit vertrauenswürdigen Großhändlern wie BidFood und Metro, Einzelhändlern wie Delhaize und Colruyt, Metzgerei-Experten wie Lesage und renommierten Fleischrestaurants wie BeefBar in Monte-Carlo sowie Air France - KLM.

Join our Meat Loving Club!

## 8 ERLEBEN SIE UNSERE PRODUKTE

BEEF CLUB 29 trifft die 'Meatlover' der Welt auch auf internationalen Fachmessen wie der FOODEXPO in Athen, der IFE in London oder der TUTTOFOOD in Mailand. Folgen Sie uns, um zu sehen, wo der Club als Nächstes Halt macht!

## 9 FOLGEN SIE UNS

Unsere Instagram-Seite (@beefclub29.official) dient der Inspiration und Information, mit Einblicken in die Welt des Fleisches, Rezepten und Produktneuheiten. Auf LinkedIn teilen wir alle unsere Wirtschaftsnachrichten, von Fachmessen bis hin zu neuen Partnern.

Und das BC29-Magazin ist zweimal im Jahr eine Verbindung zu allen bestehenden und neuen 'Meatlovers'. Besuchen Sie auch regelmäßig unsere Website: [www.beefclub29.com](http://www.beefclub29.com).

# Vittore



# Burgers

# Meatlovers & Friends



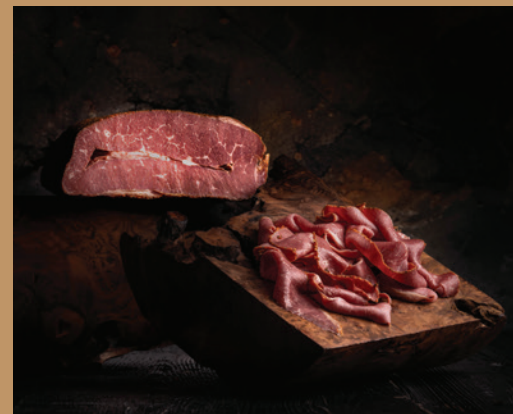
# Die K llection



# Crispy Chicken



# L'Atelier



# omen

BEEF CLUB 29 verbindet Menschen durch die Leidenschaft für Fleisch, um einzigartige Geschichten und innovative Produkte für Profis aus Hotellerie, Gastronomie und Einzelhandel zu schaffen. Entdecken Sie die neuesten Kollektionen und Neuheiten auf [www.beefclub29.com](http://www.beefclub29.com).

# Lassen Sie sich inspirieren

**Die Sonne ist zurück und die Temperaturen steigen: Dies ist die Saison für gemeinsame Platten, Treffen im Freien und kräftige, frische Aromen.**

Ob ein Mittagessen auf der Terrasse oder ein Snack auf einem Festival – beim Essen im Sommer dreht sich alles um die Balance zwischen hochwertigen Zutaten und einer entspannten, mühelosen Energie. Wir werfen einen Blick auf langsam gegartes Pulled Meat, das in Minuten fertig ist, und die raffinierte, kühle Eleganz von gut gewürztem Tatar. Wir begrüßen den Höhepunkt der Burger-Saison mit Kreationen für den Grill, zusammen mit anspruchsvollen Grab-and-go-Ideen, die perfekt für einen Picknickkorb oder ein belebtes Sommerevent sind. Schließlich richten wir unser Augenmerk auf die marmorierte Schönheit von Carpaccio.

Diese Seiten sollen Ihre Fantasie anregen: Lassen Sie sich von der Jahreszeit und dem Handwerk des Produkts leiten.



INSPIRATIONEN

# 1, 2, 3, ... Fertig!



**BEEF CLUB 29 Pulled Meats sind authentisch, langsam gegart und unglaublich lecker. Ihre zarte Textur wird in einer leichten Verpackung geliefert – die ideale Lösung für zeitgemäße Menüs – erhältlich in drei Rezepten:**

- Rinderbrust (Beef Brisket): mit einem Hauch von schwarzem Knoblauch-Umami.
- Hähnchen (Chicken): warme, rauchige Chili-Noten.
- Schwein (Pork): mit denselben wunderbaren rauchigen Chili-Noten.

500 g • Umweltfreundliche und lagerungsoptimierte Verpackung • 70 Tage Haltbarkeit • Servierfertig (gekühlt) • Auch mit Halal-Rind und -Hähnchen erhältlich • Einfach zuzubereiten: in der Mikrowelle (500W), im Wasserbad, im Dampfgarer (80°) oder in der Pfanne mit Deckel.

## Gut zu wissen

BEEF CLUB 29 stellt auch maßgeschneiderte Pulled Meats her, abgestimmt auf Ihren Geschmack. Kontaktieren Sie Ihren 'Meatlover'.

In einer geschäftigen Küche ist Zeit Ihr bester Freund. BEEF CLUB 29 kümmert sich um das langsame Garen und die Textur, damit Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen können. Sehen Sie, wie einfach drei einfache Schritte in wenigen Minuten ein Signature-Gericht kreieren: Ob Sie Loaded Tacos, Gourmet-Burger oder ein Signature-Sauerteig-Melt anrichten, das Ergebnis ist jedes Mal köstlich.

1

**FLEISCH**  
wählen

Rind



Hähnchen



Schwein



2

**SAUCE**  
hinzufügen

BBQ



Süß-Sauer



Senf



3

**TOPPING**  
hinzufügen

Grüne Paprika & Relish



Frühlingszwiebeln  
& Sesamsamen



Sahne, Tomaten, Zwiebeln  
& Grüne Paprika



## INSPIRATIONEN

# DER STRAHLENDE KLASSIKER

Der Held:  
Vittore Bavette



Klassische Bavette d'Aloyau, mit einem zarten, vielseitigen Finish +/- 1,5 kg • 7 Tage mariniert mit Kräutern und natürlichem Öl • Kaltgeräuchert bei 32°C • 5 Tage zusätzliche Reifung • 35 Tage Haltbarkeit (gekühlt), 365 (gefroren).

Der Schnitt:



Die Nebenrollen:

salzige Kapern, fein gehackte rote Zwiebeln, frische Petersilie (Blätter und Stiele), Mayonnaise.



# Zwei Geschichten vom Tatar

Zwei Fleischsorten, zwei Texturen, eine Philosophie: Wir inspirieren Sie mit Tatar-Variationen aus BEEF CLUB 29 Vittore Flank Steak und „New York Style“ Pastrami.

# DER REICHE REBELL



Der Held:  
Pastrami

Rinderbrust, traditionell langsam gegart und leicht geräuchert +/- 2 kg • Signature-Mischung aus Paprika, Koriander und Fenchel • Zart und saftig  
• 58 Tage Haltbarkeit (gekühlt).



Der Schnitt:

## Die Nebenrollen:

Gewürzgurken, glatte Petersilie, weiße Zwiebel, Senf-Mayonnaise.

## Suchen Sie nach einem mühelosen, erstklassigen Rindertatar?

### Entdecken Sie BEEF CLUB 29 Vittore Tartare:


- Frisch zubereitet aus der Oberschale vom Holsteiner Rind.
- Fein geräuchert, als Teil der Vittore-Kollektion.
- Vorgewürfelt in 5 mm große Würfel für ein handgeschnittenes Finish.
- Weich, rein und elegant im Geschmack, kalt als Vorspeise zu servieren.
- 30 Tage Haltbarkeit (gekühlt).



INSPIRATIONEN

# Burger *mania*





**Es ist offiziell Burger-Saison! Ob Streetfood, eine Entdeckung auf einem Festival oder frisch vom Grill – es geht nichts über den ersten Bissen eines perfekt zubereiteten Burgers. Und während ein kreatives Topping immer die Blicke auf sich zieht, bleibt die Wahrheit bestehen: Ein klassischer Burger ist nur so gut wie das Rindfleisch darin. Der Prozess beginnt mit einer strengen Fleischauswahl.**

Von da an geht es um die Körnung – die Verwendung einer Lochscheibe von mindestens 4,5 mm sorgt für eine Textur wie von Hand geschnitten. Dies schafft eine Textur für echte ‘Meatlover’, die dem Rindfleisch genug Charakter verleiht, um hervorzustechen, anstatt im Brötchen unterzugehen. Und schließlich muss das Patty für einen Burger mit echtem Suchtfaktor perfekt gewürzt sein, um Salz und Schärfe in Einklang zu bringen.

### **Gut zu wissen**

Die Wahl von Holstein-Rindern hinterlässt einen deutlich kleineren ökologischen Fußabdruck als herkömmliche Fleischrinderherden. Obwohl sie ursprünglich für die Milchproduktion bestimmt sind, können diese Tiere auch Qualitätsfleisch liefern. Sie finden so eine zweite Bestimmung, was bedeutet, dass die verbrauchten Ressourcen – wie Futter und Wasser – von beiden Industriezweigen gemeinsam genutzt werden. Mit einem typischen Alter zwischen fünf und sieben Jahren bieten sie einen nachhaltigeren Lebenszyklus und einen tieferen, reiferen Charakter als Rassen, die ausschließlich für die Fleischproduktion gezüchtet werden. Es ist eine effiziente, bewusste Entscheidung, die sowohl in Bezug auf den Geschmack als auch auf die Verantwortung überzeugt.



## Gut zu wissen

BEEF CLUB 29 fertigt auch maßgeschneiderte Burger nach Ihrem Geschmack. Kontaktieren Sie Ihren "Meatlover".



# Unsere Favoriten

Hergestellt aus 100 % Holstein-Rinder-Burgern und anschließend IQF-schockgefrostet für eine überragende Textur und Saftigkeit: Diese Rezepte von BEEF CLUB 29 werden Ihre Kunden vom ersten Bissen an begeistern.



## Smoked Pepper Burger

Dieser Premium-Burger wird aus Holstein-Milchrindern mit einer 4,5-mm-Körnung hergestellt und mit Chipotle-Gewürzen für ein einzigartiges Geschmacks-Erlebnis veredelt: zart, saftig und angenehm pikant. Ideal für die Zubereitung Medium oder Rare. Erhältlich von 100 bis 200 g pro Stück.

## Dry Aged & Bone Marrow Burger

Dieses Meisterwerk des Geschmacks wurde von Chefkoch Bart De Pooter entwickelt\*\*. Eine Komposition aus gereiftem Fleisch, sanft geräuchertem Fleisch und Markknochen verleiht diesem einzigartigen Burger ein reiches und kraftvolles Aroma, während er wunderbar saftig bleibt. Mit 4,8 mm Körnung gemahlen, ist dies ein wahres Juwel unter den Burgern. Erhältlich von 160 bis 200 g pro Stück.



## Beef Burger

ihr cremiges Fettaroma und einen geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck bekannt ist. Mit einer 4,5-mm-Körnung und nur 1 % Salz gewürzt für ein reines Geschmacksprofil. Erhältlich von 60 bis 200 g pro Stück.

### Gut zu wissen

**IQF (Individual Quick Freezing)** ist der Goldstandard für Tiefkühlburger und garantiert sowohl Lebensmittelsicherheit als auch hohe kulinarische Qualität. Durch das separate und sofortige Schockfrostern der Patties umgeht dieser Prozess schnell die bakterielle „Gefahrenzone“, während die Zellintegrität des Fleisches erhalten bleibt, um die natürlichen Säfte einzuschließen. Das Ergebnis ist ein Premium-Patty, das direkt gefroren zubereitet werden kann („cook-from-frozen“) und seine Gourmet-Textur sowie seinen saftigen Biss behält.

# Pre-Smashed Perfektion

BEREIT  
IN 3 MIN!



**Die für die moderne Küche entwickelten Pre-Smashed-Patties bieten die perfekte Balance zwischen Textur und effizientem Service.**

Die aus 100 % Holstein-Rindfleisch hergestellten BEEF CLUB 29 Pre-Smashed-Burger können direkt aus dem Gefrierfach zubereitet werden und sind in 3 Minuten fertig – mit einer perfekten Maillard-Kruste.

Saftig, aromatisch, mit handwerklichem Look und erhältlich in unseren 3 Signature-Rezepten: Beef, Smoked Pepper und Dry Aged & Bone Marrow, à 80 g pro Stück (sowie 2 zusätzliche Größen für den Smoked Pepper Burger mit 40 g und 120 g).

# Weitere Gourmet-Optionen

## The Golden Crunch

**Im klassischen Bun:** Geschnittener Kopfsalat | Feine Gurkenscheiben | Rote Zwiebeln | Gruyère | Zitronen-Mayonnaise



## The Smoked Ruby

**Im gehaltvollen Brioche-Bun:** Geschnittener Kopfsalat | Gewürzgurken | Karamellisierte Zwiebeln | Raclette | Cremiger Senf



Mehr Informationen über: [www.beefclub29.com](http://www.beefclub29.com).

INSPIRATIONEN

# Picnic Club

**Frische Ideen für Ihren ersten Sommerausflug mit einer lebendigen Kollektion an großzügigen Gerichten für die Hand.**





## PITA – Werden Sie kreativ

Saftige, in der Pfanne gebratene dicke Scheiben Schweinebauch, kombiniert mit knackigen roten Zwiebeln, frischen Tomaten und Kräutern aus dem Garten. Verfeinert mit einer Knoblauch-Kräuter-Aioli.

Mit langsam gegartem Schweinebauch (Pork Belly Joint) von BEEF CLUB 29.

## Loaded NACHOS – Zum Teilen bereit

Ein Trio aus Pulled Meats auf Mais-Tortillas, mit großzügigen Scheiben Avocado, Radieschen und roten Zwiebeln. Abgerundet mit schwarzen Oliven, gehackter Paprika, Tomaten, Petersilienstielen und einem Klecks Sahne. Mit Pulled Beef, Chicken und Pork von BEEF CLUB 29.



## FLATBREAD – Anspruchsvoll

Rindfleisch im Sashimi-Stil auf einer großzügigen Schicht traditionellem Tzatziki mit einer Prise frischem Schnittlauch, garniert mit fein gewürfelter Paprika und Zwiebeln sowie einer spritzigen Tomaten-Concassé.

Mit Vittore Bavette von BEEF CLUB 29.



INSPIRATIONEN



# Red Treasure

**Jenseits herkömmlicher Carpaccios – die oft wässrig sind oder in einem Meer aus Balsamico-Essig ertrinken – liegen endlose kreative Möglichkeiten. Unten finden Sie einen Vorschlag, der frische Produkte aus dem Garten und der Speisekammer mit feinen Nuancen kombiniert, denn das Markenzeichen Ihres Gerichts ist die hohe Qualität Ihres Fleisches.**

Hier wählen wir das BEEF CLUB 29 Vittore Loin: ein „rauchzartes“ Herzstück, das Ihrem Menü eine anspruchsvolle und unvergessliche Identität verleiht. Ein wahres Juwel. Das Signature-Loin von BEEF CLUB 29 wird 14 Tage lang mit einer patentierten Mischung aus Kräutern, Gewürzen und natürlichen Ölen mariniert, anschließend perfekt bei 32 °C kaltgeräuchert und dann weitere 5 Tage gereift.

Sie servieren es in hauchdünnen Scheiben als Carpaccio, Entrée oder in einem Premium-Sandwich. Erhältlich gekühlt oder gefroren, +/- 1,5 kg. Nicht zum Braten oder Erhitzen geeignet.



### **Stellen Sie den Schatz zusammen:**

- Das Juwel: Carpaccio-Scheiben vom Vittore Loin
- Der Garten: Chicorée-Blätter und Feldsalat, gewürfelte Rote Bete, gehackte Frühlingszwiebeln
- Die Würze: Olivenöl Extra Vergine
- Der Akzent: Blauschimmelkäse und Walnüsse



**Was ist Neu ?**

# Entdecken Sie die BEEF CLUB 29 Crispy Chicken Collection. Hergestellt aus europäischem Hähnchen, bietet sie verschiedene Panaden-Optionen für einen unwiderstehlich goldenen und knusprigen Touch.

- Traditionelle, feingemahlene Panade.
- Klassisches Panko für eine erstklassige und leichte Flocke im japanischen Stil.
- Cornflakes für den kräftigen Crunch.

Und die Kollektion ist in 4 verschiedenen Varianten erhältlich, um den Bedürfnissen Ihres Teams und dem Geschmack Ihrer Kunden gerecht zu werden.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie Ihren 'Meatlover'.



PHUKET, THAILAND



# Ort des Genusses

Anantara Layan: Unendliches Glück



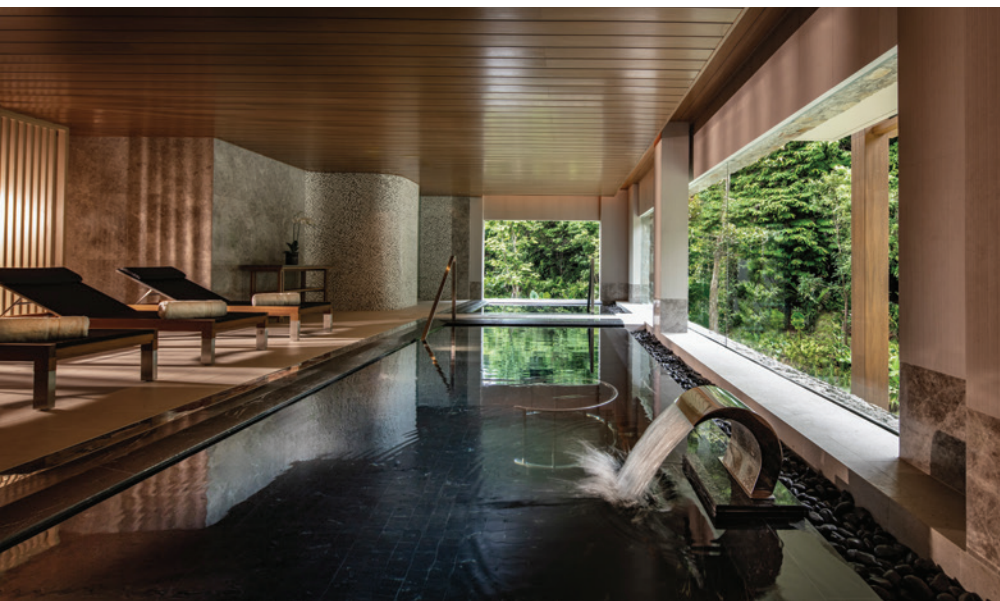
**Der Name Anantara leitet sich vom alten Sanskrit-Wort für „ohne Ende“ ab – eine Philosophie, die sich in dem Moment manifestiert, in dem man den sonnengebleichten Sand der Layan Bay in Phuket, Thailand, betritt. Hier, an einem abgelegenen Abschnitt der Westküste von Phuket, trifft der Horizont nicht nur auf das Meer; er lädt zu einem permanenten Zustand der Inspiration ein. Für den anspruchsvollen Reisenden ist dies nicht nur ein Resort, sondern eine Meisterklasse für tropische Zufluchtsorte – wo der raue Geist der Andamanen auf eine raffinierte, zeitgenössische Seele trifft.**



## Ein privater Rückzugsort

Das Herzstück des Layan-Erlebnisses ist die Kollektion von Pool-Villen und Residenzen, die darauf ausgelegt sind, die Grenzen zwischen Innenraum und Wildnis aufzulösen. Die Beach Access Pool Villas bieten eine spürbare Verbindung zur Küste, wo der rhythmische Puls der Gezeiten als natürliches Metronom für den Tag dient.

Für diejenigen, die den Gipfel des Anwesens suchen, thronen die Layan Residences by Anantara am bewaldeten Hang. Dies sind weitläufige architektonische Meisterleistungen – Zufluchtsorte mit mehreren Schlafzimmern, gläsernen Wohnbereichen und Infinity-Pools, die direkt in die türkisfarbenen Buchten darunter zu fließen scheinen. Mit engagierten „Villa-Hosts“, die sich um jedes Detail kümmern, ist das Erlebnis geprägt von totaler Autonomie und dezentem Luxus.



## Die neue Grenze der Vitalität

Über das traditionelle Spa hinaus hat das Resort Layan LIFE enthüllt, sein Wellness-Konzept. Die Anlage erstreckt sich über zwei Etagen im biophilen Design und schließt die Lücke zwischen alter thailändischer Heilkunst und moderner Langlebigkeitsforschung.

Es ist ein ganzheitlicher Kreislauf, der die vier Elemente respektiert – Erde, Wasser, Wind und Feuer. Vom Hightech-Bodyscreening und Sauerstofftherapie bis hin zu traditionellen Kräuterkompressen aus den hoteleigenen Gärten ist das Ziel eine maßgeschneiderte Neuausrichtung des Selbst. Es bietet einen gelassenen, minimalistischen Kontrapunkt zum energiegeladenen Feuer der Hotelküchen.

## Ein kulinarischer Dialog aus Feuer und Sternen

Im Anantara Layan wird das gastronomische Erlebnis durch eine fesselnde Dualität definiert – ein Dialog zwischen der erdverbundenen Intensität des Bodens und den poetischen Höhen des thailändischen Horizonts.

### Age: Die Meisterschaft der Flamme

Der Signature-Grill des Resorts, Age, ist ein Ort, an dem Präzision auf edelste Fleischstücke trifft. Hier liegt der Fokus kompromisslos auf der Zutat und der Beherrschung des Jospier-Grills – einem speziellen Holzkohleofen, der es den Köchen ermöglicht, die rohe Kraft der Flamme zu nutzen, um eine perfekte, rauchige Kruste zu erzeugen. Die Ästhetik ist Industrial-Chic mit dunklen Hölzern und einem weitläufigen Weinkeller – ein anspruchsvolles Refugium für Kenner von Textur und Raucharomen.



### Dara: Ein himmlisches Erlebnis

Benannt nach dem thailändischen Wort für „Stern“, bietet dieser Ort einen raffinierten Kontrast zum Grill-Restaurant. Während sich Age auf die Intensität des Anbratens konzentriert, erkundet Dara die komplexen Facetten des thailändischen Erbes. Es ist ein lebendiger Teppich aus lokalen Gewürzen und Kräutern aus dem eigenen Garten, in dem traditionelle Techniken mit moderner Eleganz unter einem Sternenzelt neu interpretiert werden.



Kulinarische Highlights mit Bart De Pooter für Ihre Teams und Kunden setzen?

Details finden Sie auf Seite 7 / „BART ON THE GO“. Kontaktieren Sie uns unter: [bart@beefclub29.com](mailto:bart@beefclub29.com).

### Bart on the go

Ende Januar veranstaltete das Age eine exklusive zwei-nächtige Residency, die „Bart De Pooter Journey“. Geprägt durch einen praktischen Erfahrungsaustausch, resultierte die Zusammenarbeit zwischen dem Kulinarik-Team des Age und dem Sternekoch in einem Degustationsmenü mit Fokus auf Premium-Rindfleisch. Von der technischen Metzgerei bis zur finalen Würze zelebrierte jedes Gericht einen echten interkulturellen Dialog durch das Prisma purer Zutaten.

*„Die Zusammenarbeit mit dem Team des Age war ein Höhepunkt meiner Reise. Es herrscht eine seltene Energie in dieser Küche – eine perfekte Balance zwischen technischer Disziplin und echter thailändischer Gastfreundschaft. Mit einer so engagierten Crew zu arbeiten und unseren Ansatz für Holstein-Rindfleisch zu teilen, hat es uns ermöglicht, die Grenzen des Grillens neu zu definieren.“ – Bart De Pooter*



## Zutaten aus Phuket - Favoriten von Age x Bart

**MEERESSPARGEL (SALICORNIA):** An der Andamanenküste geerntet, sorgt er für einen natürlichen, salzigen Crunch, der die Üppigkeit von gereiftem Fleisch perfekt ergänzt.

**SCHWARZER KNOBLAUCH:** Ein fermentierter Schatz, der in der modernen thailändischen Spitzengastronomie wegen seiner süßen, umami-reichen und balsamico-artigen Tiefe geschätzt wird.

**KOKOSCREME:** In mehreren von Barts maßgeschneiderten Saucen für die Residency ersetzt die Creme herkömmliche Milchprodukte, um eine samtene, tropische Note zu verleihen.

**POMELO:** Aus lokalen Obstgärten bezogen, wirken ihre bittersüßen Zitrus-„Perlen“ als raffinierter Gaumenschmeichler zu gegrilltem Rindfleisch.

# Die 2+9 Selektion



## KAI SHUN MESSER DM-0777

Das Messer des Meisterkochs“. Klassisches Kiritsuke, handgefertigt in Japan und vielseitig. Eine limitierte Edition wurde Chefkoch Bart geschenkt, als er in Japan arbeitete.  
[www.kai-europe.com](http://www.kai-europe.com)

## 1. MACALLAN NIGHT ON EARTH

Noten von Shortbread, Zimt, Orange. Wenn aus „Meatlovers“, „Whiskylover“ werden.

## 2. OENOPS XINOMAVRAW

Griechischer Xinomavro, minimale Intervention. Komplexe fruchtige Noten, saftig am Gaumen. Maßgeschneidert für die Vittore Collection.  
Mehr unter [www.oenopswines.gr](http://www.oenopswines.gr)  
[www.oenopswines.gr](http://www.oenopswines.gr)

## 3. TRADITIONELLE GRIECHISCHE PITA

Ein Star unseres Picnic Club.  
Erhältlich unter [www.beefclub29.com](http://www.beefclub29.com)

## 4. AGE, PHUKET

Kulinarisches Theater auf den Klippen des Anantara. Von flammengegrilltem Fleisch bis zu Sunset-Cocktails über Phukets Goldküste.  
Mehr unter [www.agerestaurant.com](http://www.agerestaurant.com)



*beefbar*  
Bar & Monte-Carlo



## BERKEL MANUELLE AUFSCNITTMASCHINE B3

Schwarze Schönheit auf einem Podest, fachmännisch ausgewählt von Max Gosschalk. Präzises Schneiden von BEEF CLUB 29 Premium-Fleisch auf Fachmessen von Amsterdam bis Mailand.

## 5. BEEF BAR, MONTE-CARLO

Ein treuer Freund seit Jahren.  
[www.beefbar.com/monaco/](http://www.beefbar.com/monaco/)

## 6. NIEDERLÄNDISCHER WEISSER CHICORÉE

Der Goldstandard für raffinierte Bitterkeit und Crunch. Ideal in Kombination mit Walnüssen und Blauschimmelkäse; er veredelt Ihren nächsten Salat oder Ihr Carpaccio, wie in unserem „Red Treasure“-Rezept auf Seite 24 zu sehen.

## 7. BEEF CLUB 29 STREICHHOLZSCHACHTEL

Unverzichtbar für sonntägliche BBQs, Strandfeuer und Kerzen am späten Abend. Auf [www.imprintnow.com](http://www.imprintnow.com) können Sie Ihre personalisierte Streichholzschachtel für Feiern, Firmen- oder Hochzeitsgeschenke gestalten.

## 8. KALIOS OLIVENÖL

Gemeinsam mit BEEF CLUB 29 Chefkoch Bart De Pooter kreiert. Produziert aus einer späten Ernte im Januar/Februar, wenn die Oliven ihre volle Reife erreichen; dieses Öl besticht durch Noten von Walnuss und Butter. Erhältlich unter [www.beefclub29.com](http://www.beefclub29.com)

## 9. GEUZE & LEMONADE COCKTAIL

Eine frische Variante des klassischen Radlers, zubereitet mit belgischem Bier. Wir empfehlen eine Premium-Geuze (wie den 2016er Jahrgang von 3 Fontainen, erhältlich auf [www.3fontainen.be](http://www.3fontainen.be)), abgerundet mit einem Spritzer frischem Zitronensaft und einem Hauch braunem Zucker. Mit frischen Zitronen- oder Limettenscheiben garnieren.



# Vittore Carpaccio

Cariniertes, „rauchzartes“ und gereiftes Loin.

**Die Signature-Note, die Ihr Carpaccio braucht.**

Holstein-Rindfleisch

Intensiver und raffinierter Geschmack, zartschmelzend

Bereit zur Kreation, keine Vorbereitung nötig

[www.beefclub29.com](http://www.beefclub29.com)

