

Messer & Gabel



IN DER REIFE LIEGT DIE KRAFT

Ob von älteren Tieren oder aus der Aging-Kammer: Warum es sich lohnt, Fleisch mehr Zeit zu geben.

Alles andere als Anti-Aging

Das Berner Steakhouse The BEEF reift sein Fleisch selbst. Ein Rundgang mit spannenden Einblicken in Reifeschrank, Küche und Gasträum. >> Seite 6

Alt ist in

Es gibt gute Gründe für das Fleisch von alten Kühen – Fleischsommelier Michael Vogt verrät sie uns. >> Seite 10



In Spanien hat Fleisch von alten Kühen Tradition und gilt als Delikatesse. Auch hierzulande entdecken immer mehr Betriebe die geschmackliche Tiefe von Kuhfleisch. Oder sie reifen sich die Aromatik im betriebseigenen Reifeschrank selbst heran. Wir haben hier wie da hinter die Kulissen geschaut und nach Erfolgsrezepten, Chancen und Herausforderungen gefragt. Unser erster Besuch führte uns ins Restaurant Fredi in Winterthur. Der Kuh-Burger ist hier unangefochtener Bestseller. Wie es dazu gekommen ist und was es mit anderen Stücken von der Milchkuh auf sich hat, haben uns Küchenchefin Diana Perini und Geschäftsführer Beat Imhof erzählt.

Bestseller Kuh-Burger

Ganz egal, wie oft die Karte im Winterthurer Restaurant Fredi wechselt: Der Kuh-Burger bleibt den Gästen erhalten. «Seit seiner Lancierung vor sechs Jahren ist er unser meistverkauftes Gericht und so zu unserem Signature Dish geworden. Viele Gäste reservieren deswegen einen Tisch bei uns», sagt Küchenchefin Diana Perini. Warum die Wahl beim Konzept- und Angebotswechsel des Casinotheater-Restaurants auf Kuh fiel, erzählt uns Geschäftsführer Beat Imhof: «Vor meiner Zeit in Winterthur entwickelte ich das Gastrokonzept der Umweltarena Spreitenbach. Schon damals stand die Frage im Raum, wie sich Fleischkonsum möglichst nachhaltig gestalten lässt.» Den Bio-Legehennen-Burger aus Spreitenbach konnte und wollte Imhof im Casinotheater nicht einfach kopieren. Also spann er mit seinem Team weitere Ideen, wog ab, verwarf – und entsann sich schliesslich der spanischen «vaca vieja», der alten Kuh.

Schmackhafte Vollverwertung

«In Spreitenbach hatte Thomas Bratschi von der ZHAW mit uns ein Nachhaltigkeitskonzept entwickelt. Bei ihm klopfte ich an, um

zu fragen, ob sich die diesbezüglichen Vorteile von Kuhfleisch wissenschaftlich untermauern lassen.» Zwar wird im Fredi konsequent auf Fingerzeige verzichtet, lieber stellt man den Genuss in den Vordergrund und lässt das Angebot zugunsten der eigenen Nachhaltigkeitsbemühungen sprechen. Trotzdem wollte Imhof Fakten in der Hand haben – die ihm Bratschi postwendend lieferte: «Mutterkuh-Fleisch hat nur rund 30% der Umweltbelastungspunkte eines Rindes», so Beat Imhof. Grösstenteils dürften die wettgemachten Punkte mit der Vollverwertung des Tieres zusammenhängen: Die Kühe haben ihren Lebenszyklus als Milchkuh abgeschlossen, nun werden sie noch zu grossartigen Burgerpattys verarbeitet. Doch längst nicht nur darum steht das Gericht seither im Fredi auf der Karte.

180 Gramm Aroma

Auch geschmacklich kommen sowohl Küchenchefin als auch CEO ins Schwärmen: «Für einen Burger ist Kuhfleisch mit seinem sehr präsenten Fleischgeschmack perfekt geeignet», sagt Diana Perini. «Wer gerne Fleisch isst, wird den Unterschied schmecken,

obwohl sich auch unsere hausgemachte Barbecuesauce überaus aromatisch zeigt.» Stolze 180 Gramm wiegen die Pattys, die der Betrieb von LUMA stanzen lässt und dann vor Ort noch würzt. Am ehesten sei der Geschmack mit dem toskanischen Chianina-Rind vergleichbar, so Perini. In der Zubereitung hingegen unterscheiden sich die beiden Kuhfleisch-Gerichte nicht von solchen mit Rindfleisch. «Das Kuhfilet ist in der Konsistenz etwas softer, ansonsten durchläuft es den gleichen Küchenablauf wie Filets von anderen Tieren.» Im Gegensatz zum Burgerfleisch stammt es nicht von einem älteren Tier, sondern von einem weiblichen Rind, das noch nicht gekalbt hat. Filet von älteren Kühen ist schwieriger aufzutreiben – und auch schwieriger zuzubereiten und zu verkaufen.

Fredi-Küchenchefin Diana Perini und Casinotheater-Geschäftsführer Beat Imhof sind beide grosse Kuhfleisch-Fans.



Try and error

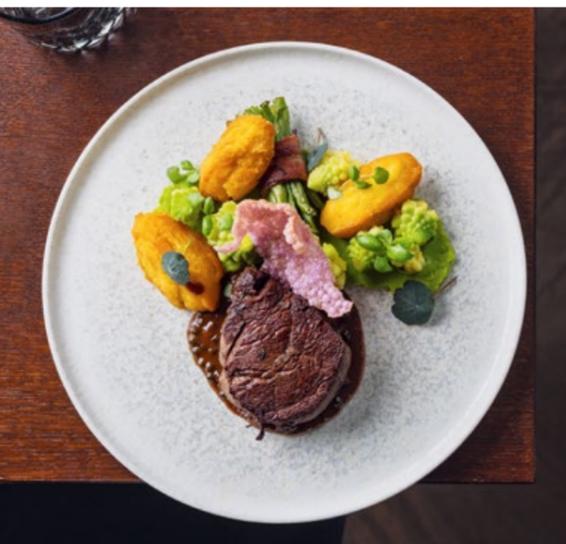
«Wir probieren regelmässig Sachen aus, ein Flanksteak von der Milchkuh hatten wir zum Beispiel auch schon», erzählt Diana Perini. «Da mussten wir aber sehr lange tüfteln, bis wir ein Gericht zusammenhatten, hinter dem wir stehen konnten.» Zum Testaufwand in der Küche kommt der Erklärungsbedarf gegenüber den Gästen. Im Restaurant wurden alle Kuh-Produkte ohne Probleme angenommen. Im Eventbereich ist das schwieriger, so Beat Imhofs Erfahrung. Seine Experimentierfreude wird dadurch nicht geschmälert: «Einem Sponsor habe ich für einen Anlass ein Entrecôte von der Kuh vorgeschlagen – per se ein nicht ganz unkompliziertes Fleischstück. Es ging denn auch total in die Hose. Aber: Wir haben darüber gesprochen. Darum geht es.»

Für alle etwas dabei

Inspirieren durch vorleben ist grundsätzlich das Motto der Fredi-Philosophie. Als das Restaurant vor sechs Jahren neu ausgerichtet wurde, wollte Beat Imhof dem breiten Casinotheater-Publikum auch im dazugehörigen Restaurant gerecht werden. «Also haben wir uns in alle Richtungen geöffnet und führen heute von Flammkuchen bis Filet alles auf der Karte. Ein Burger im Theater wäre früher undenkbar gewesen.» Im Fredi geht das Burger-Konzept sogar noch einen Schritt weiter: Die Gäste haben die Wahl zwischen Fleisch, vegetarisch und vegan. «Klassisch wären zwei Fleischburger und eine vegetarische Variante.» Die Rückmeldungen auf den Fredi-Weg sind extern und intern gleichermaßen positiv. «Ich bin als Metzgersohn aufgewachsen und liebe Fleisch bis heute. Trotzdem bin ich überzeugt, dass man mit der Zeit gehen und sein Angebot unbedingt vielfältig zugänglich halten muss», sagt Beat Imhof. Denn, so sein Fazit: «Wir kriegen nicht nur viel positives Feedback, wir ziehen auch viel mehr Gäste an als vorher.»



Parat für die Zubereitung: das Burgerpatty von der Milchkuh und das Filet vom weiblichen Rind.



Oben das Kuh-Filet mit Pommes à la dauphine und Gemüse, rechts der Kuh-Burger im hausgemachten Brioche-Bun: Fredi-Klassiker unter sich.





Hausgereift

Im The BEEF Steakhouse & Bar unter den Berner Lauben dreht sich alles um Reifeschrank und Fleischwagen. Ein Blick hinter die Kulissen des Restaurants mit eigenem Schweizer-Fleisch-Label. Teller frei für die Cuts der Swiss Black Angus «BEEF Selection».

Wow oder wöh – das sind im Restaurant The BEEF die gängigsten Reaktionen auf den von der Laube aus einsehbaren Reifeschrank, erzählt uns Küchenchef Mohamed Daoud in einer kurzen Pause. Gerade hat er das Flat Iron fürs Foto angerichtet, nun wartet er auf den perfekten Garpunkt des Tomahawk-Steaks. «Dann gibt es noch jene, die fragen, ob das Fleisch echt oder bloss Dekoration sei», sagt er und lacht. Die allermeisten Gäste wissen natürlich, dass es echt ist, schliesslich kehren sie genau deswegen hier ein. Im Steakhouse, wie es im Buche steht. Dessen kulinarische Essenz und Exzellenz: trocken gereiftes Fleisch, darum der gut gefüllte Schrank. «Müssen wir ausnahmsweise mal bei laufendem Service an den Reifeschrank, ist das immer ein Spektakel. Dann sind die Gäste noch mehr mittendrin im Fleischgeschehen als sowieso schon.»

Eigenes Qualitätslabel

Im Schrank wird veredelt, was zuvor auf den drei Haushöfen in Mutterkuhhaltung herangewachsen ist. Dass Mitarbeitende und Gäste die Gesichter und Geschichten hinter dem Fleisch kennen und Bauern aus der Region gestärkt werden, ist ein wichtiger Teil der Philosophie und der Menüausrichtung. Zusammen mit Mérat hat die übergeordnete Sportgastro AG dafür 2013 das Label Swiss Black Angus «BEEF Selection» gegründet. Es stellt mit IP-Suisse-zertifizierten Black-Angus-Rindern sicher, dass das Fleisch in Qualität und Nachhaltigkeit gleichermassen höchsten Ansprüchen genügt und die Betriebe stets gut gerüstet sind. Um den Zuschnitt kümmert sich der hauseigene Sportgastro-Metzger, verwertet wird ganzheitlich – für die Verantwortlichen eine Frage des Respekts dem Tier gegenüber. «Im The BEEF verarbeiten wir rund 450 Kilo Schweizer Rindfleisch pro



Mit Leib und Seele trocken gereiftes Fleisch verschrieben: The BEEF-Küchenchef Mohamed Daoud.



Monat», so Mohamed Daoud. «Hauptsächlich Edelstücke sowie eine Handvoll Second Cuts und Innereien. Letztere verwenden wir unter anderem für Brotaufstriche wie Rillettes, die wir als Amuse-Bouche servieren.» Der Rest der Tiere wird auf die anderen Betriebe von Sportgastro verteilt, sodass am Ende nichts übrig bleibt. Nach dem gleichen Prinzip wird mit den Anschnitten verfahren, die beim Parieren anfallen: Diese verarbeiten Daoud und sein Team ebenfalls zu Brotaufstrichen oder sie machen Burger daraus.

Streng kontrollierte Reifung

Zurück zum Reifeschrank. Fünf bis maximal sechs Wochen lang lagern die Fleischstücke hier, «danach lässt sich geschmacklich nichts mehr herausholen», erklärt der Küchenchef. Er ist ein grosser Fan des Dry Aging. «Trocken gereiftes Fleisch hat ganz andere und vielschichtigeren Geschmacksnuancen als nass gereiftes. Das liegt unter anderem am Hefepilz, der unter den richtigen Bedingungen positiv zu wirken beginnt.» Eine konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind dafür zwingend, 2 Grad sowie 75 bis 85% sind es in den Reifeschränken von The BEEF und jenen der anderen Sportgastro-Betriebe. «Es ist also nichts, was sich einfach so zu Hause machen lässt», hält Daoud fest. Ein weiterer wichtiger Punkt ist der Fettanteil, weshalb

sich marmoriertes Fleisch wie jenes der Angus-Rinder perfekt fürs Dry Aging eignet. «Wollen wir trocken reifen, brauchen wir einen gewissen Fettanteil, mit fettarmen Stücken funktioniert die Methode nicht. Während des Reifeprozesses wandern die Fettmoleküle ins Fleisch. Dadurch wird dieses zarter und mürber, im Geschmack herrlich buttrig und nussig.»

Wie viel Fleisch darfs sein?

Damit von diesem Geschmack möglichst viel auf dem Teller landet, wird das Fleisch zuerst sous-vide gegart, dann einen Moment ruhen gelassen und vor dem Anrichten auf dem 850 Grad heissen Grill noch kurz angebraten. Am liebsten serviert Mohamed Daoud grosse Cuts wie das Tomahawk-Steak im NYC-Stil: tranchiert, mit Nussbutter und Salzflöckchen. Die Beilagen dazu wählen die Gäste nach Lust und Laune. Zur Auswahl stehen verschiedenstes Gemüse, einige davon ebenfalls grilliert, Kartoffeln in allen Varianten, neun Saucen und – für alle, die es richtig amerikanisch mögen – Macaroni and Cheese. Wer möchte, kann vom Fleischwagen auch das Fleisch ganz nach individuellem Gusto bestellen. «Einen Käsewagen führen wir selbstverständlich auch, befüllt wird er vom Chäsueb, dessen Laube vom ersten Stock aus zu sehen ist», so Mohamed Daoud.

«Zusätzlich haben wir einen Fleischwagen, mit dem wir zu den Gästen an den Tisch kommen.» Hier wird das gewählte Fleischstück vor den Gästen auf die Wunschgrösse zugeschnitten. Viele kommen extra deswegen ins The BEEF. Neben dem Happening am Tisch ist der Fleischwagen zudem ein wunderbarer Foodsave-Trick, weil nach tatsächlichem Hunger statt nach fixer Karte bestellt werden kann.

Fleisch mit Zeit und Geschichte

Ob vom Wagen oder von der Karte: Informationen über Herkunft und Reifung werden im The BEEF Steakhouse & Bar immer mit-serviert. Von den drei «BEEF Selection»-Bauernhöfen sind im Schaufenster sogar Steckbriefe ausgestellt. «Auch das schätzen unsere Gäste sehr», weiss Mohamed Daoud. Sie sollen mit einem guten Gefühl gutes Fleisch geniessen können. Was es dafür neben erstklassigen und vertrauenswürdigen Bezugsquellen braucht, ist für den Küchenchef keine Frage: «Gutes Fleisch braucht Zeit, in der Reifung genauso wie in der Zubereitung.» Lieber serviert er seinen Gästen darum zum Zeitvertrieb ein Rillettes-Brötchen als Amuse-Bouche, als dass er sich in der Küche hetzen lässt.

Reife-Lexikon

Neben dem Dry und dem Wet Aging gibt es noch andere, mehr oder weniger etablierte Möglichkeiten, Fleisch zu reifen.¹

Nullreifung

Diese Reifung ist eigentlich gar keine. Denn isst man Fleisch unmittelbar nach dem Schlachten, also noch bevor die Totenstarre einsetzt, ist es zart genug. Eine Reifung ist nicht nötig. Früher war das gang und gäbe, heute ist das eine Seltenheit, da die technologischen Möglichkeiten, eine gute Wurst zu machen, auch ohne Warmfleisch vorhanden sind.

¹ Vgl.: M. Podvinec, *Veredelung*, Matthaes Verlag.

Talgreifung

Bei dieser Methode ersetzt Fett den Vakuumbbeutel. Statt mit Plastik wird das Fleisch mit Fett umhüllt. Dazu taucht man es mehrmals in flüssiges Fett (z.B. Rindertalg). Die Fettschicht bewahrt das Fleisch während der Reifung vor Trockenheit und somit vor Gewichtsverlust und schützt es vor Mikroorganismen.

Aschereifung

Bei dieser Art der Reifung reibt man ganze Rinderrücken mit kalter Buchenasche, Salz und Gewürzen ein. So behandelt, wird das Fleisch mehrere Wochen gereift. Das Resultat: tiefrotes, festes, aber zartes Fleisch – besser noch als Dry-aged-Fleisch, sagen manche.

Aqua Aging

Diese Methode ist entstanden, weil sich ihr Erfinder – ein Metzgermeister – an Geschmack und Geruch von vakuumgereiftem Fleisch störte. Alternativ legte er Fleisch in Mineralwasser ein. Das schützt vor Sauerstoff und somit vor Verderb. Gleichzeitig lösen sich Fehlgerüche im Wasser und das Fleisch wird mild und zart.

Schimmelreifung

Dass gewisse Schimmelpilze Geschmack und Konsistenz von Lebensmitteln positiv beeinflussen, ist bekannt. Die Schweizer Firma LUMA hat darum eine Methode entwickelt, bei der sie ihre Produkte zusätzlich zum Dry Aging mit einem Edelschimmelpilz behandelt. Das führt zu extrem zartem Fleisch und ausgeprägten Aromen.

«Im Geschmack ist das Fleisch alter Kühe unschlagbar»

Michael Vogt isst am liebsten Fleisch von alten Kühen. Der Fleischsommelier aus dem st.-gallischen Staad verrät uns im Interview, worauf es ankommt, damit daraus das perfekte Steak gelingt.



Warum galt Fleisch von älteren Kühen so lange als verpönt?

Michael Vogt: Wir machen in unserer Metzgerei regelmässig Tavolatas. Sie sind eine eher männerlastige Angelegenheit und zeigen immer wieder: Die alte Kuh wird auch heute noch häufig mit Militärküche und dem Stichwort «zäh» verknüpft. Dass das Fleisch alter Tiere vielerorts für Nasenrumpfen sorgt, hat darum viel mit früher zu tun.

Was hat zur Kehrtwende geführt?

Hier waren klar die Spanier federführend. Sie sind die Vorreiter, haben die Vorzüge von altem Kuhfleisch in die Welt posaunt, die Delikatesse quasi publik gemacht. Wir dürfen uns aber nichts vormachen: In der Schweiz ist das Fleisch alter Kühe nach wie vor ein Nischenprodukt, eine Liebhabergeschichte. Zum einen ist die alte Kuh erklärungsbedürftig,

braucht Zeit und Mühe, zum anderen gibt es gar nicht so viele Kühe, die sich zu solchem Fleisch reifen lassen. Von 100 Tieren sind vielleicht zwei dafür geeignet. Wir könnten viel mehr Betriebe beliefern, als wir es aktuell tun. Aber uns fehlt das Fleisch. So ist es derzeit primär die Spitzgastronomie, die unsere Produkte auf der Karte führt.

Worin liegt der Reiz der alten Kuh?

Anders als für viele ist für mich Geschmack das Qualitätskriterium Nummer eins, wenn es um Fleisch geht. Und hier ist das Fleisch alter Kühe unschlagbar. Denn im Gegensatz zu jenem von jungen Tieren hat es bedeutend mehr Geschmack, mehr Struktur, mehr Biss. Also das Gegenteil von dem, was Filetfans suchen. Damit sich all das am Gaumen genauso entfalten kann, servieren wir das Fleisch bei unseren Tavolatas mit nichts als Salz.

Wer bei uns isst, kriegt radikalen Fleischgeschmack. Das Fleisch alter Kühe schmeckt wahnsinnig vollmundig und bleibt sehr nachhaltig am Gaumen hängen. Ein Geschmackserlebnis, das Kräuterbutter oder Pfeffersauce unnötig verwässern würden. Hinzu kommt: Alte Kuh ist wahrscheinlich das nachhaltigste Fleisch, das wir essen können. Entweder hat sie Milch gegeben oder wurde in Mutterkuhhaltung fürs Heranwachsen von Kälbern und Rindern eingesetzt – und nun wird noch ein perfektes Steak daraus.

Und wie gelingt das perfekte Steak?

Gartemperaturen spielen dabei natürlich eine Rolle, matchentscheidend ist aber die Vorarbeit, sprich die Auswahl der Kuh und der Reifungsprozess. Wichtig sind für uns genug Auflagefett und intramuskuläres Fett. Beides zeugt von einem guten Kuhleben und

NACHGEFRAGT BEI PASCAL SCHMUTZ

Was ist für ein Restaurant mit eigener Fleischreifung unabdingbar?

Zuallererst Wertschätzung gegenüber dem Fleisch, aber auch dem Tier: Wo hat es gelebt, wie ist es aufgewachsen, wie war die Futterqualität? Eine gute Kommunikation mit dem Bauernhof ist dafür unabdingbar. Und ein Restaurant sollte zum Ziel haben, das ganze oder zumindest halbe Tier zu kaufen und nicht nur die Edelstücke.

Fürs Abhängen braucht's eine Temperatur von rund sechs Grad und eine Luftfeuchtigkeit von 50 bis 55%. Wichtig ist, dass sich im ersten Monat eine trockene, schützende Haut entwickelt. Danach kann das Tier zerteilt werden. Für die anschliessende lange Trockenlagerung eignen sich nicht alle Fleischqualitäten gleich gut: Ideal sind Stücke, die nicht zu wenig, aber auch nicht zu viel Fett haben, zum Beispiel der ganze Rücken, Hohrücken und Entrecôte.

In der ersten Zeit der Trockenlagerung sollte das Fleisch auf Edelstahlregalen gelagert und regelmässig gewendet werden. Trocknet es nicht ausreichend, geht man mit der Luftfeuchtigkeit etwas zurück. Ist es fertig gereift, wird vor dem Zubereiten grosszügig pariert. Es lohnt sich, ein

bisschen auszuprobieren und selbst zu testen, bevor die Gäste zugreifen.

Wann und warum lohnt sich das Selberreifen?

Wegen des Bewusstseins fürs Fleisch. Man ist Teil des Prozesses, emotional involviert und schätzt dadurch das Tier und das Produkt mehr. Und wegen des unglaublichen geschmacklichen Tiefgangs. Das Lagern stösst Prozesse an, welche die Textur verwandeln und das Fleisch zarter machen. Ich bin überzeugt, dass jeder kann, wenn er will, und kann es nur empfehlen. Zudem stärkt es die Kommunikation zum Gast, welcher die Wertschätzung spürt.

Stichwort Storytelling: Was bringen ältere Tiere diesbezüglich?

Ich verrate ein kleines Geheimnis: Sehr spannend fand ich, ganze Tiere zu kaufen sowie Reifung und Lagerung zu überdenken. Dabei entwickelte ich zusammen mit meinem Metzger meine eigene Reifungsvariante: Er kaufte alte Kühe, ich lagerte sie zuerst wie oben beschrieben und rieb sie dann mit ausgelassenem Nierenfett ein, das ich mit Buchen- und Tannenkohle versetzt

hatte. So lagerte ich sie noch mal zwei bis drei Monate – und machte damit aus einem oft nicht wirklich gefeierten Tier ein gefeiertes Produkt. Den Preis konnte ich durch das Storytelling rechtfertigen. Mein Fazit: Fleisch darf nicht jeden Tag auf dem Teller landen, aber wenn, dann mit einer tollen, durch und durch nachhaltigen Geschichte rund um Restaurant, Bauernhof und regional eingekauftes Tier.



Pascal Schmutz ist renommierter Punktekoch und Gastroberater.

Bei der Kuh wirkt sich das Alter positiv auf das Aroma aus. Gäbe es auch bei anderen Tieren Spielraum bezüglich Schlachtalter?

Das ist eine sehr schwierige Frage. Vieles in diesem Prozess ist situationsabhängig, verallgemeinern bringt da wenig. So lange Zartheit für so viele das oberste Fleischgebot ist, macht ein höheres Schlachtalter wenig Sinn. Wichtiger dünkt mich, dass wir uns unserer Möglichkeiten wieder bewusster werden. Wir haben hier alles, um perfektes Fleisch zu produzieren. Es gibt keinen Grund, auf US-Beef auszuweichen. Unsere Steaks können international locker mithalten, da dürfen wir ruhig stolzer auftreten.

Michael Vogt

Fleisch von alten Milchkühen statt Filets: Das verkauft Michael Vogt in seiner Hinterhofmetzgerei, unter anderem an Sterneköche wie Sven Wassmer und Silvio Germann. Zum Metzgerhandwerk ist der einstige Offset-Drucker vor fünf Jahren als Quereinsteiger gekommen. Heute setzt er sich als Fleischsommelier für einen differenzierteren Umgang mit Fleisch ein.

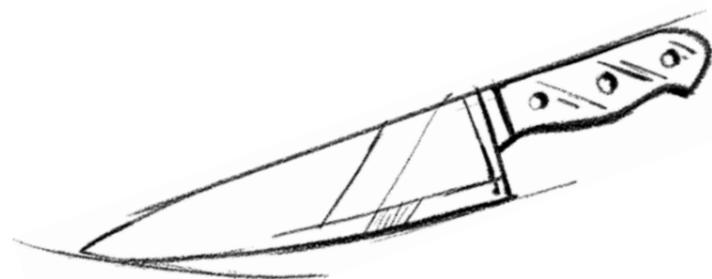
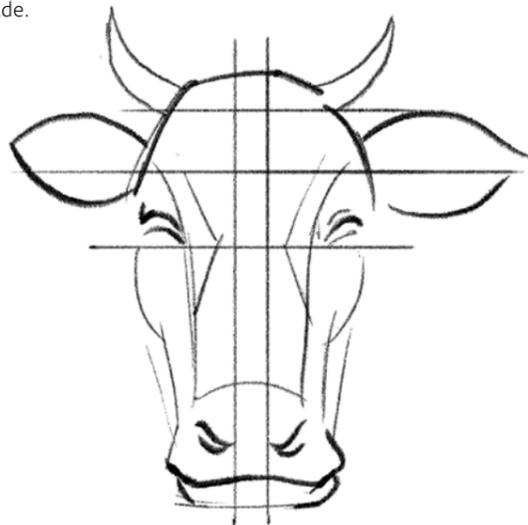
Trockenfleisch nach Alpahirt



Trockenfleisch wie anno dazumal, hergestellt aus Fleisch von grasgefütterten Tieren, gewürzt und getrocknet nach Urgrossvaters Rezept: Dafür steht das Label Alpahirt. Der Gründer Adrian Hirt gibt uns einen Einblick in eine der ältesten Haltbarkeitsmethoden überhaupt.

Fleischwahl

Am Anfang des Prozesses steht die Auswahl des Fleisches. Uns ist dabei wichtig, zu erfahren, was es für Tiere sind. Wurden sie wesensgerecht gehalten, hatten sie genug Zeit, auf den Weiden Geschichten zu sammeln, wurden sie mit Gras gefüttert? Wir bevorzugen bei Alpahirt zudem ältere Tiere, ganz einfach, weil sie ein sehr viel breiteres Aromaspektrum aufweisen als jüngere Tiere. Junge Tiere haben gar keine Zeit, einen Eigengeschmack zu entwickeln. Unser Trockenfleisch soll aber nach Fleisch schmecken, nicht primär nach Marinade.



Zuschneiden

Beim Zuschnitt der einzelnen Muskeln ist es wichtig, auf die Faserrichtung zu schauen und eher gegen die Fasern zu schneiden. So trocknet das Fleisch besser aus und wird zarter, stabiler und besser haltbar.

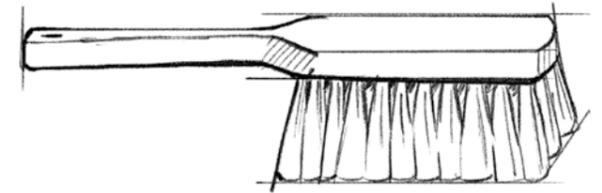


Do it yourself: Beef Jerky

Die Herstellung von Trockenfleisch ist ein Handwerk, das viel Erfahrung und einiges an Equipment erfordert. Für einen Eigenversuch würde ich darum eher auf Beef Jerky setzen: Dafür braucht es ein mageres Stück Fleisch, zum Beispiel Braten, Nuss oder Huft, vom Bauern des Vertrauens. Dieses in dünne gleichmässige Streifen schneiden, einige Stunden marinieren, im Dörrautomat oder im Backofen bei 70 Grad während sieben bis acht Stunden trocknen – und fertig ist die hausgemachte kleine Schwester von Trockenfleisch.

Würzen und marinieren

Zur Haltbarmachung setzen wir weder auf Industriegewürzmischungen noch auf Trockenpökellung. Stattdessen vertrauen wir auf die natürlichen Gewürze, die bereits mein Urneni¹ gebraucht und später an meinen Neni² weitergereicht hat. Von ihm habe ich das Handwerk gelernt. Unser Rezept geht also zurück aufs Jahr 1896 und basiert auf Nasssalzung: Das Fleisch kommt zusammen mit Alpensalz und den Gewürzen in einen Bottich und wird mit Rotwein übergossen. Dort bleibt es rund einen Monat, muss aber während dieser Zeit regelmässig umgeschichtet werden, damit das Fleisch am Ende überall von Salz durchdrungen ist.



Reifen

Der Moment, in dem das Fleisch seine volle Persönlichkeit entwickelt, und gleichzeitig die grösste Herausforderung auf dem Weg zum Trockenfleisch. Das Zusammenspiel von Luftzirkulation und Temperatur ist ein einziger Balanceakt. Möchte man das Fleisch zu schnell trocknen, verhärtet es aussen und ist innen noch weich. Für eine einheitliche Trocknung ist es wichtig, die Temperatur am Anfang der zwei- bis dreimonatigen Reifungsphase langsam zu steigern. Währenddessen ist viel Handarbeit gefragt: Jedes Stück muss immer wieder kontrolliert werden. Per Fingerdruck wird geprüft, wo wie viel Widerstand besteht. Je mehr Widerstand, desto trockener ist das Fleisch. Ebenfalls Teil des Prozesses ist die Bildung von Edelschimmel, ein Qualitätsmerkmal. Er sorgt fürs feine nussige Aroma, weshalb wir ihn gewähren lassen, obwohl auch das mit viel Aufwand verbunden ist. Damit unsere Produkte beim Auspacken zu Hause nicht schmierig sind, muss jedes Stück Naturfleisch vor dem Verpacken einzeln abgebürstet werden.

¹ Urneni = Urgrossvater

² Neni = Grossvater

³ Bindenfleisch = frühere Bezeichnung für Bündnerfleisch



Adrian Hirt / Alpahirt

Lebensmittel sind für Adrian Hirt die wichtigste Zutat für ein gesundes, langes Leben. Seine Bestimmung fand er denn auch während einer Biochemie-Vorlesung auf dem Weg zum Lebensmitteltechnologien. Bei einer Diskussion über Zusatzstoffe realisierte er, dass es Bindenfleisch³, wie er es von seinem Grossvater und dieser wiederum von seinem Vater kannte, kaum noch gab. Stattdessen Pökelsalz und Zucker überall. Zeit also, die ursprüngliche naturbelassene

Variante unter dem Namen Alpahirt selbst zu produzieren: luftgetrocknet, ohne Zusatzstoffe und aus Fleisch von grasgefütterten, heimischen Tieren. Denn, so Hirts Überzeugung: Nicht in der fleischlosen Ernährung liegt die Zukunft. Sondern darin, punkto Fleisch möglichst grasgefütterten Tieren den Vorzug zu geben und damit Nahrungskonkurrenz zu umgehen. Auf seiner Website nennt er sein Fleisch deshalb ganz einfach «Naturfleisch».

Suppenhuhn 2.0

Suppenhühner sind der Inbegriff von Kochen mit altem Fleisch. Die letztjährige LCDJ-Gewinnerin Jana Burren interpretiert den Klassiker frisch und kreativ und zeigt, dass damit weit mehr als Hühnersuppe möglich ist.



Jana Burren

Mit ihrer Burger-Kreation «Hornochs-Burger, Knusperkugel Surprise, Fresh Salad» entschied Jana Burren den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» vergangenes Jahr für sich und begleitet uns darum auf dieser Doppelseite durch 2024.

Würden alle 2,5 Millionen Mehrpersonenhaushalte in der Schweiz jährlich ein Suppenhuhn essen, landeten alle Hennen nach der Legephase auf dem Teller. Das schreibt der Verband GalloSuisse auf seiner Website. Doch obwohl die Vorteile des alten Hühnerfleisches zahlreich sind – unter anderem ist es überaus aromatisch, bietet neue Geschmackserlebnisse und macht Foodsave zu einer genussvollen Geschichte, ist sein Ruf bis heute angeschlagen. Völlig zu Unrecht, findet die letztjährige LCDJ-Gewinnerin Jana Burren. «Richtig zubereitet, ist Suppenhuhn geschmacklich ein grosses Vergnügen», sagt sie und spricht damit wahrscheinlich den Hauptgrund für die anhaltende Suppenhuhn-Skepsis an. «Handhabt man es wie gängiges Pouletfleisch, wird es rasch zäh.» Eine Tatsache, die sich mit ein paar Tricks tipptopp umgehen lässt. Im Dampfkochtopf etwa ist ein Suppenhuhn in einer halben Stunde gar. Wer mehr Zeit hat, kocht das Fleisch zusammen mit Gemüse und Kräutern während drei bis vier Stunden in zwei Litern Wasser weich. So oder so steht am Ende zartes und aromatisches Fleisch.

Mit Haut und Knochen

Jana Burren hat sich noch einmal für einen anderen Weg entschieden. Das Fleisch für die Füllung der Raviolo-Blume hat sie geschmort, jenes fürs Nugget zuerst mehrere Tage mariniert und danach sous-vide weich gegart. So punkten beide Fleischkomponenten mit viel Aroma und zarter Konsistenz. Weil sie das Suppenhuhn möglichst vollständig verwerten wollte, hat sie sich auch die Knochen und die Haut zunutze gemacht: «Die Knochen habe ich ausgekocht und für den Geflügel-Fonds verwendet, der einerseits Basis der Sauce, andererseits in stark reduzierter Form Bestandteil der Raviolo-Füllung ist. Die Haut habe ich gebacken

und zu Crunch verarbeitet.» Zwischen Blumenkohl-Boden und Raviolo sorgt das kleine Extra für unerwarteten Biss und zeigt Janas Gespür für Texturen und Aromen.

Spielerisches Handwerk

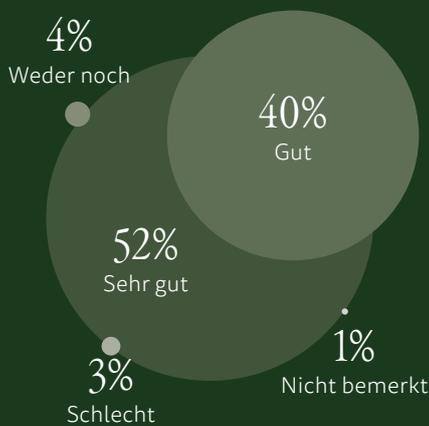
Sowieso beinhaltet das Suppenhuhn-Trio alles, was ihr in der Küche wichtig ist: «Das Nugget zeigt mit der aufwendigen Garnitur meine filigrane und verspielte Seite, bei der Pasta-Blume liegt der Fokus ganz auf dem Handwerk. Im Zusammenspiel ist das Gericht für mich der perfekte Beweis, dass kreatives Kochen nichts mit ausgefallenen und exklusiven Zutaten zu tun hat. Ganz im Gegenteil.»



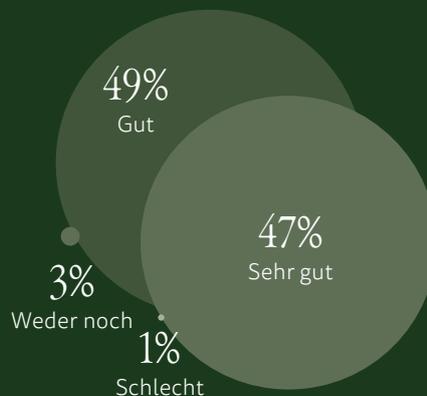
Eine reife Leistung

Wir haben Sie, liebe Leserinnen und Leser, in der Ausgabe 4/2023 befragt, wie Sie das überarbeitete «Messer & Gabel» beurteilen. Wir freuen uns, Ihnen die wichtigsten Erkenntnisse aus der Umfrage mitzuteilen.

Seit 2023 kommt das Magazin nicht mehr mit Rubriken, sondern als Themenheft heraus. Wie gefällt Ihnen dieses Konzept?



Wie beurteilen Sie die Qualität der Inhalte von «Messer & Gabel»?



Wie beurteilen Sie den Lesernutzen der Inhalte?



Die grosse Mehrheit der Antworten zeigt Erfreuliches: Das Magazin kommt nach so vielen Jahren immer noch gut an und konnte mit dem neuen Konzept erfolgreich sowie mit noch mehr Lesernutzen modernisiert werden.

Ein grosses Merci

Für den hohen Rücklauf bei unserer Umfrage danken wir Ihnen vielmals! Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Qualität von «Messer & Gabel». Gerne geben wir weiterhin unser Bestes für Sie – mit spannenden Themen und inspirierenden Geschichten aus erster Hand.

Die Sieger aus dem Umfrage-Gewinnspiel sind informiert und wir wünschen den drei Glücklichen viel Freude mit den Gutscheinen von Transgourmet, Aligro und TopCC!

Bleiben Sie informiert mit einem Abo von «Messer & Gabel»



Der feine Unterschied.

Möchten Sie viermal jährlich kostenlos die neusten Gastro-Trends und spannende Storys rund um Fleisch erhalten? Mit «Messer & Gabel» von «Schweizer Fleisch» profitieren Sie von Fachwissen und Hintergründen – von Profi zu Profi.

Jetzt ganz einfach abonnieren unter schweizerfleisch.ch/bestellen oder mit dem QR-Code.

Möchten Sie Ihre Adresse ändern? Schreiben Sie uns bitte eine E-Mail an gastronomie@proviande.ch

