

Von allem etwas

Von der Zungenspitze bis zum Ochsen-
schwanz: Für Bauern wie Peter Schmidt
aus dem Oberbergischen, sind solche
kulinarischen Kundenwünsche keine
Ausnahme. Ganz im Gegenteil.

Die Kühe sind gefüttert und Bauer Peter Schmidt erledigt die letzten Stallarbeiten. Schnell sitzen wir am Küchentisch und essen Rauchfleisch vom „Roten Höhenvieh“. Draußen das Oberbergische Land im Nieselregen, drinnen Kaffeepause. „Das war Gretel, unsere Leitkuh“, sagt Bauer und Hausherr Schmidt und deutet auf das Rauchfleisch. Seit 1997 betreibt er den Klosterhof Bünghausen bei Gummersbach im Oberbergischen, zunächst hobbymäßig, dann im Neben-, seit diesem Jahr im Vollerwerb. Vorher hat der 55-Jährige hauptberuflich als Journalist gearbeitet, heute schreibt er freiberuflich, wenn Zeit ist. Gretels Rauchfleisch schmeckt toll. Gut gesalzen und voller Aroma. Kein Wunder, denn die Kuh Gretel durfte 13 Jahre auf den hügeligen Weiden des Klosterhofs Bünghausen umherlaufen und hat in ihrem Leben vornehmlich Gras und Heu gefressen. Sie hat etliche Kälber zur Welt gebracht und war die Chefin der gut 20-köpfigen Rinderherde. „Eigentlich hätte sie noch zehn Jahre leben können“, meint Schmidt. „Dann wären wir zusammen in Rente gegangen.“ Probleme mit dem Euter machten den Plan zunichte.

Das Rindfleisch des Klosterhofs ist weit über die Stadtgrenzen bekannt. Die Kunden kommen aus der Region, aber auch aus den nahen Großstädten wie Köln, Bonn und Wuppertal hierher, um sich ihre Rindfleischbestellung abzuholen. Sobald Schmidt einen Ochsen oder eine Färse schlachtet – was fünf Mal im Jahr vorkommt – informiert er seine Kunden per Mail. Die Kunden füllen den Bestellzettel aus und holen das Fleisch zwei Wochen später an einem festgelegten Tag ab. Dabei gehen die weniger „edlen“ Stücke richtig schnell weg, denn die kulinarisch interessierte Kundschaft ist verrückt nach Zunge, Schwanz und Brust. Beinscheiben und Rippen sind ebenfalls sehr begehrt. Hackfleisch und Gulasch sind laut Peter Schmidt „regelmäßig überbucht“. Besonders spannend sei es, auch ausgefallene Kundenwünsche zu



Im Stall von Peter Schmidt hat jede Kuh noch einen Namen. Durch den engen Kontakt zu seinen Tieren bei der Stallarbeit weiß er genau, wenn ihnen etwas fehlt.

erfüllen, betont Schmidt. Seine Kunden seien nämlich sehr gut informiert und fragten nicht nur nach Klassikern, sondern auch nach modernen Zuschnitten wie Onglet (Nierenzapfen), Tomahawk- oder Flank-Steak. Letzteres ist ein Steak aus dem Bauchlappen, das es zwar in ausgewählten Online-Shops gibt, beim Metzger jedoch kaum. In den USA und Frankreich schätzt man es zum Kurzbraten und Grillen. Hierzulande war es lange kein Begriff. Auch das Onglet ist ein solcher „Newcomer“. Es kommt nur einmal pro Schlachttier vor, ist zum Kurzbraten geeignet und zeichnet sich durch einen extrem vollmundigen Fleischgeschmack aus. „Wenn ich die Stücke nicht kenne, informiere ich mich und lasse sie zuschneiden. Das macht Spaß, denn dabei lerne ich selber ständig dazu“, lacht der umtriebige Bauer. Ein Tier habe eben viel mehr zu bieten als nur Rücken und Filet. Als Schmidt sich 2006 für die robusten und ruhigen Tiere der alten Dreinutzungsrasse „Rotes Höhenvieh“ entschied, war ihm noch nicht klar, welche herausragende Fleischqualität die Tiere liefern würden. Und dass dieses kurzfasrige und wunderbar marmorierte Fleisch einmal seine Haupteinnahmequelle werden könnte. Sein Antrieb damals war es, die alte Mittelgebirgsrasse zu erhalten. Das Höhenvieh war im Zuge der landwirtschaftlichen Spezialisierung bis in die 70er nämlich fast ausgestorben. Informiert der Bauer seine Kunden heute über die nächste Schlachtung, ist das Rind in nur wenigen Stunden verkauft. Manche Fleischliebhaber, wie die Weinhändlerin Surk-ki Schrade, kommen extra aus Köln zu ihm. Surk-ki kauft regelmäßig und versorgt Freunde und Nachbarn gleich mit. Vielen sei die Fahrt ins Bergische dann doch zu weit. Sie selber komme aber seit vier Jahren immer wieder zum Klosterhof. „Eine solche Fleischqualität bekomme ich meiner Meinung nach in Köln sonst nirgends.“

Extensiv gehaltene Rinder wie das „Rote Höhenvieh“ fressen auf dem Klosterhof bis zur Schlachtung drei Jahre fast ausschließlich Grünfutter. Sie bewegen sich viel, denn bis auf wenige Monate im Jahr, während derer sie im Laufstall untergebracht sind, leben sie im Familienverbund auf weitläufigen Weiden. Schmidt ist überzeugt, dass das später auch im Bräter spürbar sei: „Wir haben beobachtet, dass so das Fleisch eine andere Struktur bekommt, als das von Tieren, die mit Trockenfutter wesentlich schneller zur Schlachtreife gemästet worden sind.“

Da Schmidt davon überzeugt ist, dass auch Schlachtung und Fleischreifung Auswirkungen haben auf das



„Es ist nicht einfach sich von den Tieren zu trennen.“

Peter Schmidt



Ein gefundenes Fressen: Im Winter bleiben die Kühe im Laufstall. Das Heu für die Fütterung stammt von den eigenen Feldern.

Während der Wintermonate, wo die Wiesen feucht und nass sind und nur wenig frisches Gras bieten, versorgt Peter Schmidt seine Kühe morgens und abends mit Futter.

Fleisch, das später auf die Teller seiner Kunden kommt, hat er sich für eine Schlachtung auf dem eigenen Hof entschieden. Am Schlachttag kommt Matthias Kürten aus Wipperfürth zu ihm. Er ist nach eigenen Angaben der einzige Metzger in Deutschland, der eine mobile Schlachterei betreibt. So steht es zumindest auf der Webseite. Kürten, bringt alle nötigen Utensilien mit – vom Messer über Gerätschaften bis zum rollenden Schlacht- und Kühlhaus. So müssen die Tiere nicht transportiert werden. Seine Wagen parkt der Schlachter zunächst etwas weiter weg. „Damit die Tiere ihn nicht wittern“, erklärt Schmidt. Das Schlachttier sei bis kurz vor der Schlachtung gemeinsam mit der Herde im Stall. Dann gingen die anderen Tiere zurück auf die Weide, während das zu schlachtende Tier weiter kauend im Fressgitter stehe. Susanne Schulte, die Frau von Bauer Schmidt, leiste dem Tier Gesellschaft und spreche beruhigend mit ihm. Derweil werde es betäubt und dann per Schnitt durch die Halsschlagader getötet. „Bis zum letzten Moment ist eine vertraute Person dabei“, betont Schmidt nachdenklich. „Es ist nicht einfach, sich von den Tieren zu trennen. Aber wenn Menschen Fleisch essen wollen, dann versuchen wir, es so schonend wie möglich zu schlachten.“

Ob sich ein solcher Aufwand auch finanziell lohnt? Schmidt sagt, es lohnt sich nur deshalb, weil es Menschen gibt, die genau dieses Fleisch suchten und bereit seien, dafür etwas mehr zu zahlen. Denn anders als die gängigen Fleischrassen, sei das „Rote Höhenvieh“ relativ leicht. Die Fleischausbeute sei weniger hoch als bei reinen Fleischrindern. Im normalen Schlachthof, wo ausschließlich nach Gewicht abgerechnet wird und wo mageres Muskelfleisch mehr wert ist als gut marmoriertes, würde Bauer Schmidt kein gutes Geschäft machen. Als Direktvermarkter besetzt er aber erfolgreich eine Nische. Vor allem auch, weil er vom Hof weg all denen etwas bieten kann, die den ganzen Genuss haben wollen: von der Zungenspitze bis zum Schwanzende!

Text und Fotos: Manuela Rüther

DARAUF KOMMT ES AN:

Woran erkennt man Unterschiede bei Fleischqualitäten?

Fleisch hat eine intensive Farbe. Es sollte matt aussehen und an der Oberfläche höchstens leicht glänzen. Keinesfalls darf es feucht, wabbelig oder gar hart sein. Drückt man mit dem Finger darauf, sollte sich das Fleisch kräftig, aber elastisch anfühlen. Hochwertiges Fleisch ist marmoriert, also von dünnen Fetttadern durchzogen und hat eine Fettauflage. Beim Braten sollte Fleisch kein Wasser verlieren und gut riechen, aromatisch und erdig schmecken.

Außergewöhnliche Fleischstücke: Wo kauft man sie?

In der Regel sollte man die besonderen Stücke und Zuschnitte vorbestellen. Der Direktvermarkter oder der Metzger um die Ecke kann eine gute Adresse sein, vor allem wenn er noch selber schlachtet. Fragen Sie auch beim Fleischer Ihres Vertrauens. Internet-Shops wie „my cow“, „Genusshandwerker“ oder „Biosphärenkontor“ bieten ausgesuchte Fleischstücke und moderne Zuschnitte wie Flanksteak oder Iron Flat Steaks, die man beim Metzger eventuell nicht bekommt. Zudem gibt es sogenannte „Crowd Butching-Portale“ im Netz. Unter „Kauf ne Kuh“ oder „Guter Bauer“ kann der Kunde einen bestimmten Anteil des Schlachttieres vorbestellen. Dieses wird erst dann geschlachtet, wenn es komplett verkauft ist. Anschließend wird es an die

Kunden versendet. Das Reizvolle daran ist, dass man von allem etwas bekommt, eben ein achtel Rind mit allem was dazu gehört.

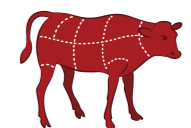
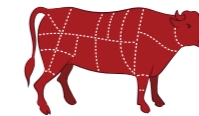
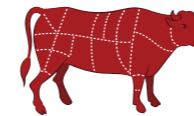
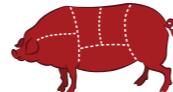
Lagerung

Fleisch ist ein extrem verderbliches Produkt, das Hygiene erfordert. Die Kühlkette muss lückenlos funktionieren. Nach dem Kauf sollte Fleisch an der kältesten Stelle des Kühlschranks, im unteren Drittel, über dem Gemüsefach, lagern. Frisches, nicht vakuumiertes Rind- und Schweinefleisch ist dort maximal zwei bis drei Tage haltbar. Im Gefrierschrank hält Rindfleisch 2–10 Monate und Schweinefleisch 2–7 Monate. Je kleiner das Fleisch geschnitten und je höher der Fettgehalt ist, desto weniger lange ist es haltbar. Hackfleisch sollte am selben Tag verbraucht werden.

Garen

Die Wahl der richtigen Garmethode ist entscheidend für ein leckeres Fleischgericht. Als Faustregel gilt: Je mehr Bindegewebe und Sehnen ein Fleischstück enthält und je dicker seine Fasern sind, desto länger und in mehr Flüssigkeit muss es garen. Die Methoden der Wahl sind Kochen oder Schmoren. Denn dabei wandelt sich Bindegewebe in Gelatine und das Fleisch wird weich, saftig und mürbe. Fleisch mit kürzeren Fasern und ohne Bindegewebe kann rosa gebraten werden.

Es gibt sie noch: Die fast vergessenen Fleischstücke



Schweinefüße

Genau wie Ohren oder Schwänzchen sind Schweinefüße fester Bestandteil der europäischen und asiatischen Küchen. In den deutschsprachigen Ländern sieht man Füße allerdings nur noch selten beim Metzger. Das liegt auch daran, dass ein Großteil nicht in den Handel kommt, sondern für die Gelatineproduktion genutzt wird. Schweinefüße bestehen aus Knorpeln und Bindegewebe und nur zu einem kleinen Teil aus Muskelfleisch. Deshalb müssen sie drei bis vier Stunden kochen oder schmoren, bevor Fleisch und Bindegewebe weich sind und sich gut von den Knochen trennen lassen. Schweinefüße schmecken cremig, leicht süßlich und vollmundig. Beim Kochen entsteht eine reichhaltige Brühe, die für Eintöpfe oder Terrinen sehr gut geeignet ist. Sie enthält so viel Gelatine, dass sie in kaltem Zustand schnittfest ist. Schweinefüße sollte man beim Metzger vorbestellen.

Schweineohren

Die Ohren sind ein Teil des Schweinekopfes. Sie bestehen zum großen Teil aus Knorpelgewebe und Gelatine und werden roh oder gepökelt angeboten. Damit Knorpel und Bindegewebe weich werden, müssen Ohren einige Stunden kochen. Dabei entsteht eine reichhaltige Brühe, die in kaltem Zustand schnittfest ist und als Grundlage für Aspik, Sülzen und Terrinen, aber auch für Suppen und Eintöpfe verwendet wird. Schweineohren haben ein dichtes, erdiges und leicht süßliches Aroma und vertragen kräftige Gewürze und Schärfe gut. Schweineohren sind etwas in Vergessenheit geraten, wenngleich sie ein fester Bestandteil der europäischen Küchen waren. Sie gehören auf jede Schlachtplatte und werden mit Sauerkraut, Grünkohl oder anderem deftigen Gemüse serviert. Besonders lecker schmecken sie in Streifen geschnitten und kross geröstet. Darüber hinaus kann man sie panieren, frittieren und mit einem Dipp servieren. Ohren sollte man beim Metzger vorbestellen.

Kachelfleisch

Das sehr gut marmorierte Kachelfleisch ist ein Muskel aus dem Hinterviertel des Schweins. Er liegt etwas versteckt und flach auf dem Schlossknochen und ist verantwortlich für die Bewegung des Beckenbodens. Kachelfleisch ist kurzfasrig, schmeckt sehr saftig und kernig. Aufgrund der starken Marmorierung ist es bestens zum Grillen, Kurzbraten oder für Geschnetzeltes geeignet. In Österreich ist das Teilstück als Fledermaus Steak bekannt. In Deutschland wurde es traditionell zur Wurstherstellung verwendet. Seit ein paar Jahren schätzt man es aber auch hierzulande für Grill und Pfanne. Vom Rind gibt es denselben Zuschnitt: Er wird Fledermaus- oder Spider-Steak genannt. Kachelfleisch sollte man online bestellen.

Ochsenbacke

Ochsenbacken sitzen im Kopf des Rindes, genauer gesagt, auf dem Unterkiefer und wiegen 500 bis 600 Gramm pro Stück. Das langfaserige und bindegewebshaltige Bäckchenfleisch eignet sich bestens zum Schmoren. Es hat eine weiche, saftige und zarte Textur, schmeckt aromatisch und erdig. Die Soße ist sehr reichhaltig. Aus gegartem Backenfleisch lassen sich saftige Fleischsalate herstellen. Man kann das Fleisch auch zerkleinern und über Nacht in eine Terrine pressen. Anschließend lässt es sich in Stücke schneiden, panieren und ausbacken. Ochsenbacken und auch Backen vom Schwein kann man beim Metzger oder online bestellen.

Markknochen von Rind und Kalb

Knochenmark wurde schon in der Steinzeit gegessen, denn Forscher fanden ausgekratzte Knochen von Wildtieren. Markknochen von Rind und Kalb werden aus den Röhrenknochen der Schenkel gesägt. Das Mark hat ein dichtes, nussiges, vollmundiges und sehr intensives Aroma. Es ist extrem nahrhaft, da es neben Mineralstoffen, Eiweiß und Gelatine, zu 84 Prozent aus Fett besteht. Im Ofen geröstetes Knochenmark schmeckt pur, mit Knoblauch oder Kräutern. Es ist die Grundlage für Markklösschen und dient zur Verfeinerung von Soßen. Natürlich eignen sich Knochen hervorragend für den Ansatz von Grundsoßen und Suppen. Neben den Markknochen gibt es sogenannte Sandknochen, die kein Knochenmark enthalten und weniger Geschmack abgeben. Markknochen gibt es bei jedem Metzger. Möchte man längs gesägte Knochen verwenden, sollte man diese vorbestellen.

Kalbschwanz

Der Schwanz von Kalb wie vom Rind besteht aus Knorpelteilen, die beweglich miteinander verbunden sind und mit wenig bindegewebsreichem Fleisch überzogen sind. Nach unten hin läuft der Schwanz spitz zu und der Fleischanteil nimmt ab. Kalbschwanz sollte sehr lange bei nicht zu hoher Temperatur kochen oder schmoren, damit sich das zähe Bindegewebe langsam in Gelatine verwandelt. Nach dem Garen muss es von den Knorpeln gelöst werden. Kalbschwanz eignet sich bestens für klare oder gebundene Suppen sowie für saftige Schmorgerrichte. Das Fleisch kann zu Pralinen oder Pasteten weiterverarbeitet werden oder dient als Füllung für Teigtaschen. Kalbschwanz ist von zart-weicher Konsistenz und hat einen vollmundigen und röstigen Geschmack. Die Gelatine aus Bindegewebe und Knorpeln sorgt dafür, dass die Koch- oder Schmorflüssigkeit ein kräftiges Aroma und eine natürliche Bindung erhalten. Kalbschwanz sollte man beim Metzger vorbestellen.