



Foodaktuell
 8104 Weiningen
 044/ 242 85 20
 www.foodaktuell.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 5'392
 Erscheinungsweise: 22x jährlich

Themen-Nr.: 581,005
 Abo-Nr.: 1050089
 Seite: 5
 Fläche: 51'210 mm²

AKTUELL

Nicht nur das Filet ist das Beste vom Rind

Der Arlesheimer Metzgermeister Christoph Jenzer führt in einem Nose-to-Tail-Kurs vor, wie ein halbes Rind zerlegt wird, und gibt Tipps zur Verwendung und Zubereitung seiner Insiderstücke.
 (Bild: Proviande)



Während Edelstücke immer beliebter werden, finden währschafte immer seltener den Weg auf den Teller. Deshalb hat Metzgermeister Christoph Jenzer im Rahmen des Proviande-Projekts Savoir-Faire Gastronomen dazu eingeladen, das Rind neu zu entdecken. Er zeigt, dass Herausforderungen auch ein Potenzial darstellen.

Metzger und Gastronomen stehen heute vor der Herausforderung, auch weniger beliebte Fleischstücke erfolgreich zu vermarkten. Doch dies kann nur dann für beide Seiten gleichermaßen gelingen, wenn Metzger und Gastronomen sich zu ihren Herausforderungen, Bedürfnissen und Möglichkeiten austauschen. Aus diesem Grund hat Christoph Jenzer im Rahmen eines Rindfleisch-Insiderkurses am 14. November 20 Gastronomen aus der Region in seinen Betrieb in Arlesheim eingeladen. Mit Insiderstücken sind Stücke gemeint, die eigentlich toll schmecken, aber wenig Absatz finden, weil sie nicht bekannt oder weniger beliebt sind, z. B. «aus der Mode» gekommen oder schwieriger zuzubereiten. Für Jenzer sind dies (vom Rind) beispielsweise Onglet, Federstück (als Chuck Short Rib) oder Eckstück.

Wurstfleisch oder Spare-Ribs?

Zu Beginn des Kurses wurde in der Fleischwerkstatt von Jenzer Fleisch und Feinkost ein halbes Rind zerlegt. Das Ausbeinen ist eine Frage der Balance. Es gilt den Ausgleich zu finden zwischen Arbeitsaufwand und somit Lohnkosten einerseits und Fleischausbeute auf der anderen Seite. «Früher war Fleisch sehr wertvoll und die Lohnkosten tief», erzählt Jenzer. So konnten die Knochen sehr präzise ausgelöst werden. Heute haben einige Stücke stark an Wert verloren. Nicht immer ist es möglich, die Arbeit so gründlich zu machen wie beim Filet, wo sich die Arbeit für jedes Gramm Fleisch lohnt. Auch die Anforderungen ans Aussehen des Fleisches haben sich über die Jahre verändert. Früher beispielsweise wurden die Knochen beim Hohrücken minutiös ausgelöst. Und es wurde akzeptiert, dass Teile dieses Fleisches am Hohrücken bleiben. Heute wird dagegen ein gerader Schnitt verlangt. Das Fleisch, das zwischen den Knochen liegt, endet somit als Wurstfleisch – mit entsprechendem Wertverlust. Diese Entwicklung hat Jenzer vor zwei Jahren dazu bewegt, ein neues Produkt zu lancieren: Spare-Ribs vom Rind.



Foodaktuell
8104 Weiningen
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'392
Erscheinungsweise: 22x jährlich

Themen-Nr.: 581.005
Abo-Nr.: 1050089
Seite: 5
Fläche: 51'210 mm²

Enger Austausch zwischen Metzger und Gastronom

Spare-Ribs vom Schwein sind in der Schweiz schon seit einigen Jahren bekannt – und sehr begehrt. Auch bei Jenzer herrscht eine ständige Knappheit. An gleicher Stelle beim Rind hingegen wird das Fleisch vom Knochen gelöst und als Wurstfleisch verwendet, die Knochen entsorgt. So kam die Idee der Spare-Ribs vom Rind. Damit kann auf der einen Seite das ursprünglich als Wurstfleisch verkaufte Fleisch aufgewertet werden. Auf der anderen Seite wird eine Alternative zu den beliebten Schweins-Spare-Ribs geboten. Aufgrund der tieferen Nachfrage ist der Preis der Rinds-Spare-Ribs derzeit noch tiefer als das entsprechende Produkt vom Schwein, das macht sie attraktiv. «Wenn aber plötzlich zwei oder drei meiner Kunden aus der Gastronomie solche speziellen Stücke ins Menü aufnehmen, ist es wichtig, dass wir uns absprechen und vorausplanen können», so Jenzer. Eine enge Zusammenarbeit zwischen Metzger und Gastronom ist deshalb als wichtiger Ansatzpunkt zu sehen.

Tierische Fette statt Palmöl

Eine nach wie vor bestehende Herausforderung für den Metzger ist der anfallende Fettanteil. Zwar sind Tiere mit einem höheren Fettanteil in Bezug auf Qualität und Geschmack solchen mit magerem Fleisch vorzuziehen. Jedoch hat man bei diesen Tieren einen entsprechend kleineren Fleischanteil und Fett lässt sich nicht verkaufen. Das Fett wird verbrannt, der Metzger zahlt die Entsorgungskosten. Früher war das anders, denn Fett war aufgrund des hohen Energiewerts sehr begehrt. Heute wird bei immer mehr Produkten

auf die Zugabe tierischer Fette verzichtet, zugunsten einer vegetarischen Herstellungsweise. Eine beliebte pflanzliche Alternative: Palmöl.

So hat auch Jenzers Pastetenteig-Hersteller vor ein paar Jahren auf vegetarischen Teig umgestellt. Jenzer hat darauf einen anderen Bäcker gesucht, der für ihn Pastetenteig mit Schweinefett produziert. Der nächste Schritt für Jenzer: das Schweinefett für den Pastetenteig selbst zu liefern. Denn die Verwendung solcher Nebenprodukte ist nicht nur für den Metzger von Vorteil, sondern auch für die Kunden. Das gilt auch für Innereien, die aufgrund mangelnder Nachfrage teilweise entsorgt werden müssen, wie beispielsweise Rindsbutteln oder Kalbsnieren. «Wenn solche Nebenprodukte wieder mehr Wert haben, können wir dafür Fleisch wieder etwas günstiger verkaufen», so Jenzer.

Weitere Kurse folgen

Zum Abschluss des Rindfleisch-Insiderkurses gab es eine Führung durch den Familienbetrieb, gefolgt von der Degustation der vorgängig präsentierten Insiderstücke. Das bestätigt: Die Alternativen zu Filet und Entrecôte sind nicht nur preislich, sondern auch geschmacklich äusserst spannend. Christoph Jenzer ist vom Format der Veranstaltung überzeugt: «Wir sind ein innovativer Betrieb, der ständig daran arbeitet, Stücke, die gerade weniger bekannt oder beliebt sind, aufzuwerten. Und die Gastronomie ist immer auf der Suche nach neuen Produktideen.» Eine perfekte Ergänzung also, die vor allem eins erfordert: Austausch. Siehe auch www.proviande.ch/sf

(Text: Markus Hurschler)