

Fleisch und Feinkost
8031 Zürich
044/ 250 70 60
www.carnasuisse.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'147
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 581.005
Abo-Nr.: 1050089
Seite: 11
Fläche: 58'498 mm²



Das Team der «Wirtschaft Ziegelhütte» aus Zürich präsentierte ein paar gelungene Beispiele von Amuse-bouches aus weniger gefragten Stücken vom Rind: zum Beispiel Pastrami mit Kabissalat, Pickled-Meerrettich und Mayonnaise auf Bio-Brot. Oder Mark mit Ingwer-Salz auf Parisette-Brötchen ...
Workshop über die Verwertung der weniger gefragten Stücke

Mit Fett und Kutteln lässt sich Geld verdienen



... Zunae mit Salsa verde, Ei und Spargeln. ... sowie Herz mit Aji Panca (einer Art Chili) und Tomatensalsa. (Bilder: ew)

Anlässlich eines von Proviande organisierten Workshops tauschten sich Fleischfachleute und Gastronomen darüber aus, wie die weniger gefragten Fleischstücke Gewinn bringend verwendet werden können.

Das Problem ist bekannt: Filet und Entrecôte sind rasch verkauft - viele andere Stücke bleiben aber im Fleischfachgeschäft zurück und müssen entweder günstig abgestossen oder gar entsorgt werden. «Nose to tail», also das Essen des Tiers von der Nase bis zum Schwanz, ist zwar in aller Munde. Trotzdem scheuen sich aber immer noch viele Kunden, Innereien oder auch nur Stücke aus

dem Vorderviertel zu probieren. Proviande hat sich daher zum Ziel gesetzt, dies zu ändern.

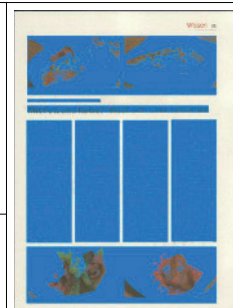
Die Umerziehung des Konsumenten ist das eine, aber einfacher ist es, wenn Fleischfachleute und Gastronomen mit originellen Rezepten ihren Kunden einen Schritt entgegenkommen. Inputs dazu lieferte der kürzlich von Proviande organisierte Workshop «Savoir-faire». Wurstwaren werden von manchen Konsumenten wegen falscher Vorurteile gegenüber Fett und Salz gemieden. Die Branche ist daher gezwungen, auch andere Wege zur Verwertung der weniger gesuchten Stücke zu finden.

Ein erfolgreiches Beispiel ist der schon fast kometenhafte Aufstieg

des Pulled Meat. Hier werden günstige Stücke, meist vom Rind oder vom Schwein, dank einer speziellen Zubereitung zu einem äusserst schmackhaften Leckerbissen, der aus den USA kommend die Schweiz im Sturm erobert hat. Mittlerweile ist sogar McDonald's auf diesen Zug aufgesprungen.

Schweinefett im Pastetenteig

Der Baselbieter Metzgermeister Christoph Jenzer erzählte am Proviande-Workshop von seinen Ansätzen, weniger Abfälle und mehr Lebensmittel zu produzieren. Er führt drei Verkaufsgeschäfte in der Basler Agglomeration, ein Restaurant und einen Partyservice. Daneben beliefert er Gastrobetriebe, al-



Fleisch und Feinkost
8031 Zürich
044/ 250 70 60
www.carnasuisse.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'147
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 581.005
Abo-Nr.: 1050089
Seite: 11
Fläche: 58'498 mm²

lerdings nur im Umkreis von maximal 20 km von seinem Standort. Er zeigte in einem kurzen Referat auf, wie er Reste verwertet. Es handelt sich dabei um ganz simple Massnahmen: Für seine Pasteten kauft er nicht mehr den Teig von einem industriellen Produzenten, der pflanzliche Fette verwendet, sondern er lässt sich von einem Bäcker einen Teig mit Schweinefett aus seiner Produktion herstellen. Dieser wird auf Mass produziert, damit weniger Abschnitte anfallen. So kann eine Tonne Schweinefett anstelle von pflanzlichem Fett eingesetzt werden. Durch die Optimierung der Abschnitte und die Wiederverwertung wird eine Tonne Teigabfall gespart.

Eine weitere Methode, das überschüssige Fett zu verwerten, ist die Produktion von Griebenschmalz, das Jenzer in seinem Restaurant den Gästen anstelle von Butter anbietet. Die Jahresproduktion beträgt immerhin rund eine Tonne pro Jahr.

Wie sich in der Diskussion zeigte, verbessert ein erhöhter Convenience-Grad die Chancen, schlecht verkäufliche Fleischstücke doch noch an den Mann bzw. die Frau zu bringen. Dies gilt sowohl für den Detail- als auch für den Engrosverkauf. Beispielsweise finden sich sehr wohl Freunde von Kutteln an einer guten Sauce. Auch für eine geschälte, vorgekochte Zunge, die nur noch auf den Grill gelegt werden muss, gibt es einen Markt. Den Hob-

byköchen wie auch vielen Gastronomen fehlen aber meist die Zeit wie auch die Kenntnisse für die Zubereitung, und manchmal auch der Mut, etwas Unkonventionelles auszuprobieren. Einzelne Fleischfachleute haben bereits die Chance ergriffen, margenstarke Produkte zu verkaufen, indem sie Innereien oder Teile des Vorderviertels gezielt veredeln.

Auch Jürg Bischof setzt in seinen Nobelrestaurants «1871» in Luzern und «Wasserschloss Wyher» in Etiswil auf die Verwertung des ganzen Tiers. Dank des Sous-vide-Verfahrens kann er die weniger oft nachgefragten Stücke länger lagern.

Matchentscheidend dafür, wie weit sich «nose to tail» durchsetzen wird, dürfte auch die Bereitschaft der Konsumenten sein, gezielt die weniger «edlen» Stücke nachzufragen. Wie Bischof erklärt, gratulieren ihm viele Gäste zu seiner «Nose to tail»-Karte, bestellen dann aber trotzdem ein Entrecôte. Noch erachten es viele Zeitgenossen als ökologisch, wenig Fleisch zu essen, leisten sich aber, wenn es einmal Fleisch gibt, stets ein Filet. Ihnen wäre besser geraten, häufiger Fleisch zu essen, dafür auf Innereien und das Vorderviertel zu setzen. Wenn sich der ökologische Wert des Sonntagsbratens in den Köpfen festsetzt, können vielleicht auch die Terrinenproduzenten mit Stolz auf den hohen Leberanteil ihrer Produkte verweisen. **ew**