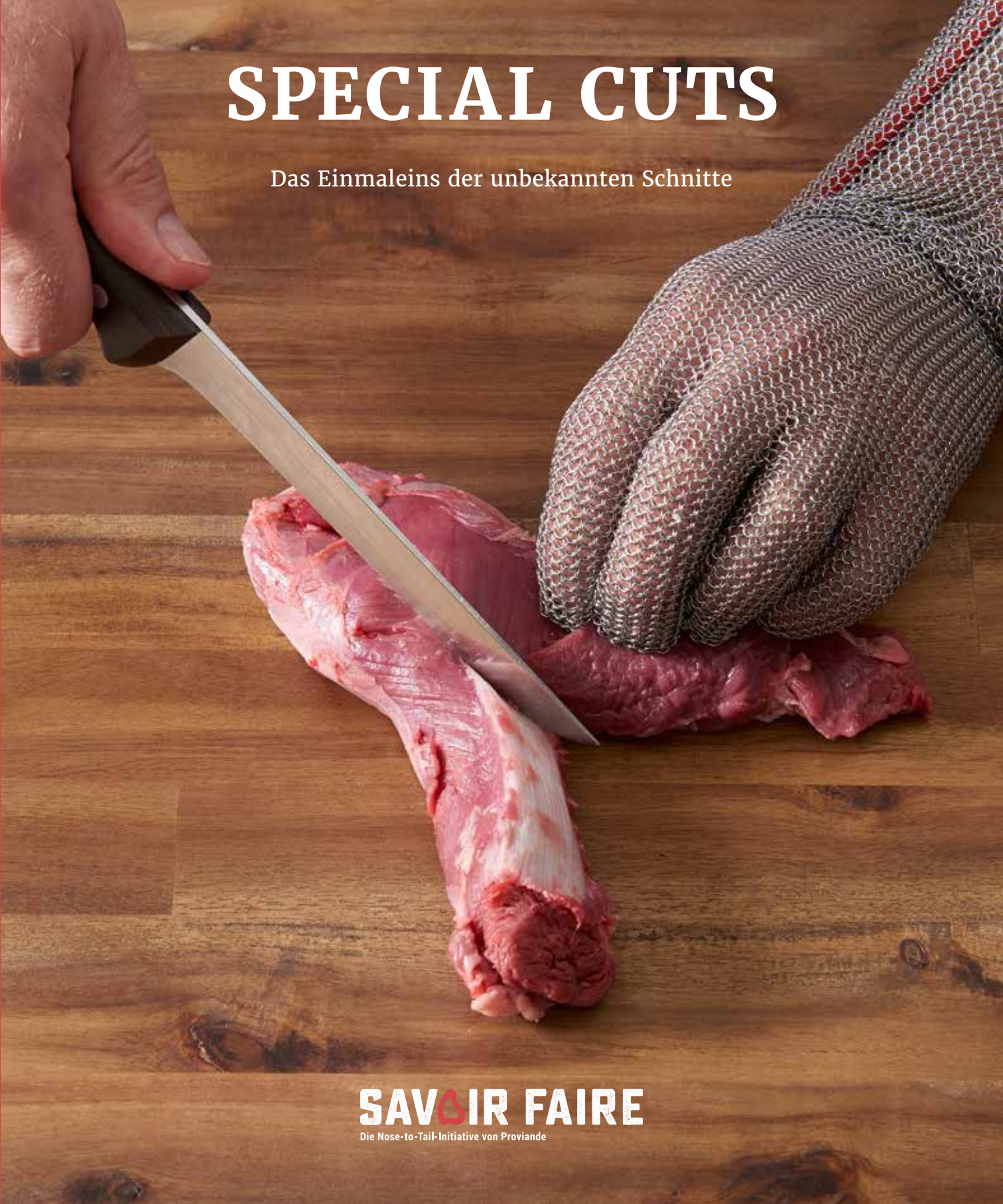


SPECIAL CUTS

Das Einmaleins der unbekannteren Schnitte

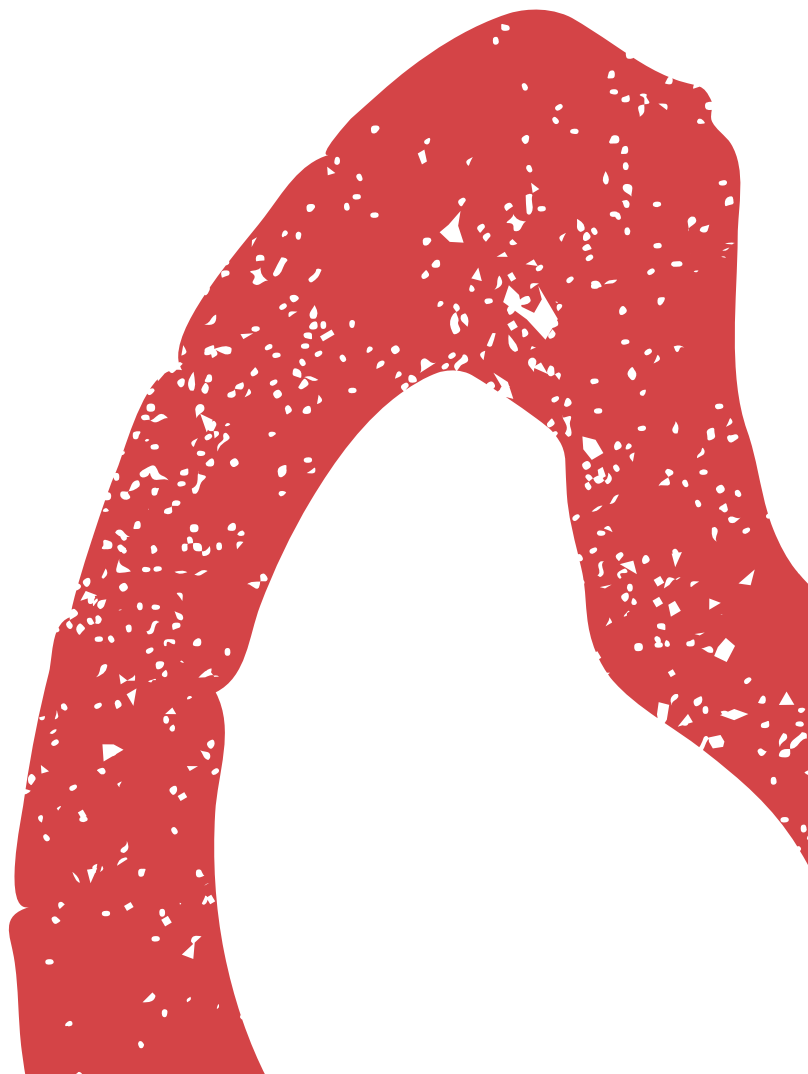


SAVIR FAIRE

Die Nose-to-Tail-Initiative von Proviande

SPECIAL CUTS

Das Einmaleins der unbekannteren Schnitte



Inhaltsverzeichnis

- 3 **Editorial**
- 4 **Dank**
- 5 **Schnitte**
- 6 **Zubereitung**



- 7 **Rind**
13 Schnitte
Interview mit Guido Lehmann



- 37 **Kalb**
6 Schnitte
Interview mit Patrick Marxer
und Marlene Halter



- 55 **Lamm**
2 Schnitte
Interview mit Daniel Schnider



- 61 **Schwein**
4 Schnitte
Interview mit Jann Hofmann

Editorial

Unsere Ernährung befindet sich im Wandel und damit auch der Fleischkonsum. Noch bis vor Kurzem galt das Filet in unserer Esskultur unangefochten als edelstes Stück. Doch heute wecken unbekannte Fleischstücke, selbstgemachte Würste oder aufwändigere Zubereitungsarten die Neugier der Kunden. Diese Nische der experimentierfreudigen Konsumenten wird in Zukunft wachsen und stellt Anbieter vor die Herausforderung, sich im Markt zu differenzieren. Spezielle Fleischzuschnitte – sogenannte Special Cuts – bieten der Fleisch- und Gastronomiebranche eine einmalige Chance, diese Differenzierung über wertvolle und emotionale Fleischprodukte herzustellen.

Dieses Vorhaben im eigenen Betrieb umzusetzen, ist jedoch mit gewissen Herausforderungen verbunden: Unterschiedliche Namensgebungen aus verschiedenen Sprachräumen verwirren die Anbieter und nicht alle Konsumenten stehen neuen Texturen und Aromen offen gegenüber. Darum verlangen Special Cuts nach Offenheit und klarer Information auf Anbieter- und Konsumentenseite.

Diese erste Schweizer Publikation zu Special Cuts soll den Dialog über alternative Schnitte von Fleisch befeuern. Mit «Special Cuts – das Einmaleins der unbekannteren Schnitte» bieten wir Fleischfachleuten, Gastronomen und Fleischliebhabern eine Grundlage, um diese Schnitte herzustellen, zuzubereiten und weiterzuentwickeln. Die klassischen Schnitte sind weitgehend dokumentiert und innerhalb der Branche bekannt. Zu den Special Cuts hingegen wurden bislang wenig verlässliche Informationen publiziert. Dieses

Buch ist ein erster Versuch, diese Informationslücke im Schweizer Markt zu schliessen. Die 25 vorgestellten Schnitte machen sozusagen den Anfang – und sind die Grundlage für eine lebendige Weiterentwicklung des Trends.

Mit fünf Perspektiven auf die Special Cuts zeigen wir die Vielschichtigkeit und das Entwicklungspotenzial des Themas auf. Was macht einen Special Cut aus? Wie werden die Schnitte zubereitet? Mit welchen Geschichten sind sie verbunden? Jeder Anbieter und Konsument verfügt über eine eigene Sichtweise auf das Thema – diese Vielfalt möchten wir nähren und auf die Teller bringen. Denn Special Cuts dienen eben dieser kulinarischen Vielfalt und dem Genuss von hochwertigem Fleisch. Zudem sind sie ein wertvolles Instrument zur bestmöglichen Verwertung und Wertschöpfung des ganzen Tiers.

Dieses Buch wurde ermöglicht durch die einzigartige Zusammenarbeit einer Vielzahl von Menschen, die in der Fleischwirtschaft arbeiten und diese mit ihrem Schaffen prägen. Wir danken allen Beteiligten ganz herzlich für ihre Beiträge!



Werner Siegenthaler
Proviande



Markus Hurschler
Foodways

Dank

Für diese Publikation haben viele Fachleute und Querdenker aus der Fleisch- und Gastronomiebranche am gleichen Strick gezogen. Dafür danken wir allen Beteiligten ganz

herzlich! Ohne ihre vielfältigen Kenntnisse, Erfahrungen und Ressourcen wäre Special Cuts in dieser Form nicht möglich gewesen. Wir danken persönlich:

Daniel Ritler

Produzent,
Danis Lamm

Daniel Schnider

Unternehmensberater und
Metzgermeister,
Metzger-Treuhand AG

Ernst Goldener

Metzgermeister,
Metzgerei Goldener

Fabian Weber

Fleischfachmann,
Micarna SA

Guido Fankhauser

Berufsfachschullehrer,
Gewerblich-Industrielle-
Berufsschule Bern

Guido Lehmann

Metzgermeister und
Geschäftsführer,
Metzgerei Eichenberger AG

Jann Hoffmann

Inhaber und Küchenchef,
Restaurant Café Boy

Marcel Allemann

Leiter Verkauf Grosshandel,
Systemgastronomie und
Industrie, Bell AG

Marlene Halter

Geschäftsführerin und
Köchin, Metzg

Matthias Haller

Küchenchef, Mark&Bein

Mike Egger

Fachspezialist Verkauf,
Micarna SA

Nicole Hasler

Food-Bloggerin,
zumfressngern.ch

Niklaus Koller

Leiter Produktmanagement,
Ernst Sutter AG

Patrick Marxer

Unternehmer, Das Pure –
Ökologische Delikatessen

Pierick Mermoud

Co-Leiter Klassifizierung/
Ausbildung, Proviande

Rolf Fankhauser

Produktmanager Fleisch
und Geflügel, Migros

Stephan Schädler

Leiter Qualitätsmanagement
und Entwicklung, Metzgerei
Angst AG

Für die Umsetzung der
Schnittfolgen durften wir auf
Ressourcen der **Micarna SA**
zurückgreifen.

Alle Angaben zur Sous-
vide
Zubereitung konnten von
Jonas Frei, Artisan Cuisinier
verwendet werden.

Schnitte

Unter Special Cuts verstehen wir spezielle Schnitte, welche von den heute üblichen Standard-Schnitten (Prime Cuts) abweichen. Oftmals wird auch der Begriff Second Cuts verwendet, der aus unserer Sicht der hohen Qualität der Special Cuts jedoch nicht gerecht wird. Bei Special Cuts handelt es sich um vielfältige Stücke, die gemäss den Möglichkeiten der Betriebe und einzelnen Kundenbedürfnissen ganz individuell ausgearbeitet werden können. Somit stehen sie stellvertretend für eine vielfältige Kulinarik und die optimale Wertschöpfung tierischer Produkte.

Die Ursprünge und Inspirationen der Special Cuts stammen aus den unterschiedlichsten Regionen der Welt und sind eine Vermischung von länderspezifischen Eigenheiten. Darum können nicht alle Schnitte unverändert auf den Schweizer Markt übertragen werden. Die folgenden Faktoren haben massgeblichen Einfluss auf die Qualität von Special Cuts und somit auf die erfolgreiche Anwendung in der Schweiz:

Schlachttiere

Unterschiede bei den Rassen, den Tierhaltungssystemen, der Fütterungszusammensetzung und -intensivität, beim Alter, Gewicht, Grösse und Ausmastgrad

Verarbeitung

Unterschiede bei der Zerlegung und den Schnitten (vor allem bei Stücken mit Knochenanteil), Lagerung (Zeit, Technik, Klima), divergente Kalkulationen und Preisgestaltung, teilweise gegensätzliche Begrifflichkeiten und Benennung der Fleischstücke

Konsum

Unterschiede in den Konsumgewohnheiten, Ansprüche betreffend Zartheit und Biss, Akzeptanz der Konsumenten, verschiedene Zubereitungsarten

Ähnlich wie beim Filet sind von den meisten Special Cuts nur kleine Mengen pro Tier verfügbar; sie müssen deshalb im Voraus bestellt werden. Diese Schnitte sind eine ideale Gelegenheit, Alternativen zu den knappen Edelstücken anzubieten, deren Verfügbarkeit in den letzten Jahren zu einer selten hinterfragten Selbstverständlichkeit wurde.

In der Fleischbranche und in der Gastronomie kann man heute bereits den Beginn einer Art Renaissance vergessener und vermeintlich neuer Schnitte beobachten: Die Besinnung auf das Handwerk und das neue Bewusstsein um die optimale Verwertung vermag das Potenzial der Special Cuts zu verdeutlichen.

Zur erfolgreichen Vermarktung der Special Cuts bedarf es nebst einer entsprechenden Inszenierung (Storytelling) auch einer damit einhergehenden Namensgebung. Umfragen machen deutlich, dass der Begriff «Nierenzapfen» den Kaufentscheid negativ beeinflusst, während der Name «Hanging Tender» neugierig macht und nicht mit Nieren oder Organen assoziiert wird. Einige englische Namen haben sich bei uns bereits etabliert, andere benötigen noch etwas Zeit. Nebst den handwerklichen Fähigkeiten der Fleischfachleute und Gastronomen hängt der Erfolg der Special Cuts aber auch massgeblich von deren persönlicher Überzeugung ab.

Zubereitung

Für die Zubereitung von Special Cuts eignen sich unterschiedlichste Methoden. Egal ob modern oder klassisch: Viele Wege führen zu einem erfolgreichen Resultat. Unter Köchen und Fleischfachleuten herrschen darum heute sehr unterschiedliche Vorlieben und Vorstellungen, auf welche Weise ein Schnitt am besten zubereitet werden sollte. Diese betreffen insbesondere neue Zubereitungsmethoden wie zum Beispiel das Sous-vide-Garen. Um diesem Umstand Rechnung zu tragen und der Kreativität keine unnötigen Grenzen zu setzen, verzichten wir in diesem Buch auf abschliessende Zubereitungsangaben und genaue Rezepturen. Jedem Schnitt werden lediglich ganz grundsätzliche Zubereitungshinweise beigelegt. Fachleute und Liebhaber werden mithilfe dieser Hinweise, vorhandenen Vorkenntnissen und weiteren Quellen vielfältige Rezepturen und Zubereitungsarten ableiten können.

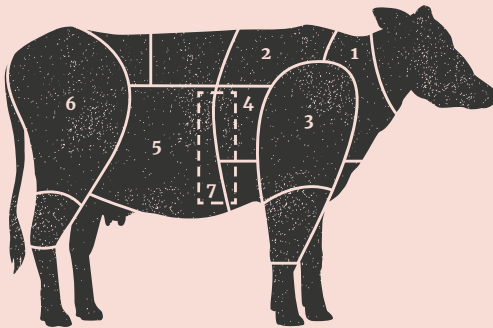
Die meisten Special Cuts erweitern die Auswahl an Kurzbratstücken, welche mit den gängigen Vorgehensweisen zubereitet werden können. Einzelne Stücke weisen aufgrund des Fettgehalts oder der Faserung Besonderheiten auf, auf die hingewiesen wird. Da viele Special Cuts durch die US-amerikanische Barbecue-Kultur geprägt sind, verwundert es kaum, dass sich diverse Schnitte bestens zum Grillieren eignen. Einige Schnitte sind als Einzelstück zu gross für eine Portion – auch diese Besonderheit kann für die Grillsaison genutzt werden: Warum nicht als Gruppe ein grosses Flank Steak grillieren und gemeinsam geniessen?

Die im Buch verteilten Interviews illustrieren exemplarisch die vielen Möglichkeiten für die Zubereitung von Special Cuts.



Viele Special Cuts sind Kurzbratstücke.

Rind



Was heute als Special Cut bezeichnet wird, war früher gängige Praxis. Im Gegensatz zur Schweiz, sind in unserem Nachbarland Frankreich die Schlachtgewichte der Rinder noch heute deutlich höher. Dementsprechend werden die Schlachtkörper feiner zerlegt, damit die einzelnen Teilstücke nicht zu gross ausfallen. So entstanden auch die bekannten klassischen «5 morceaux du boucher» (Onglet, Hampe, Araignée, Poire, Merlan), die lange als Geheimtipp des Metzgers galten und früher nur den wichtigsten Kunden empfohlen wurden – oder für den Metzger selbst reserviert blieben. In der Schweiz besteht keine allgemeingültige Definition für diese «Metzgerstückli». Die Stücke unterscheiden sich regional sowie von Betrieb zu Betrieb. Schlussendlich handelt es sich somit immer um eine persönliche Empfehlung des einzelnen Metzgers.

Die Schnitte von Edelstücken wie z. B. das Tomahawk Steak aber auch andere bestehende Prime Cuts wie der Huftdeckel (Top Butt Cap), das Weisse Stück (Tri Tip), der Eckstückzapfen (Merlan), das runde Stück aus dem Eckstück (Poire) oder die beliebten Kopfbäckli wurden bewusst ausgeklammert. Ebenso die Innereien, zu denen bereits etliche Publikationen erhältlich sind.

Optimale Qualität

- Schweizer Rindfleisch von Rindern, Ochsen und Munis (Stieren)
- mittel- bis vollfleischige Tiere
- gleichmässige, ausgeprägte Fettabdeckung
- ältere Tiere liefern grundsätzlich das aromatischere Fleisch, womit auch ausgesuchte Kühe teilweise in Frage kommen. Rindfleisch darf durchaus Biss haben!

1 Hals

- 9 Halsstrang

2 Hohrücken

- 11 Back Ribs
- 13 Rib Eye Cap Steak
- 15 Kuh Hohrückenfilet

3 Schulter

- 17 Flat Iron Steak
- 19 Petite Tender
- 21 Ranch Steak

4 Federstück

- 23 Short Ribs

5 Lempen

- 25 Flank Steak
- 27 Flap Steak

6 Stotzen

- 29 Araignée

7 Brust-/Bauchhöhle

- 31 Skirt Steak
- 33 Hanging Tender



- 34 Interview mit Guido Lehmann



Ausgangsstück
Hals mit Bein



Schritt 1
Halsstrang ablösen

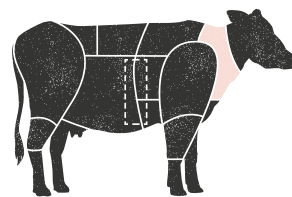


Schritt 2
Abgelösten Halsstrang zuschneiden

Bevor der Hohrücken vom Hals getrennt wird, kann idealerweise der gesamte Strang an einem Stück abgelöst werden. Den Halsstrang auf der Genickseite grosszügig anschneiden, da dieser stärker durchwachsen ist.

Dieser eher unbekanntes Schnitt entpuppt sich als wahre Überraschung. Kräftiger Biss und volles Aroma.

Kurzbraten und ruhen lassen.

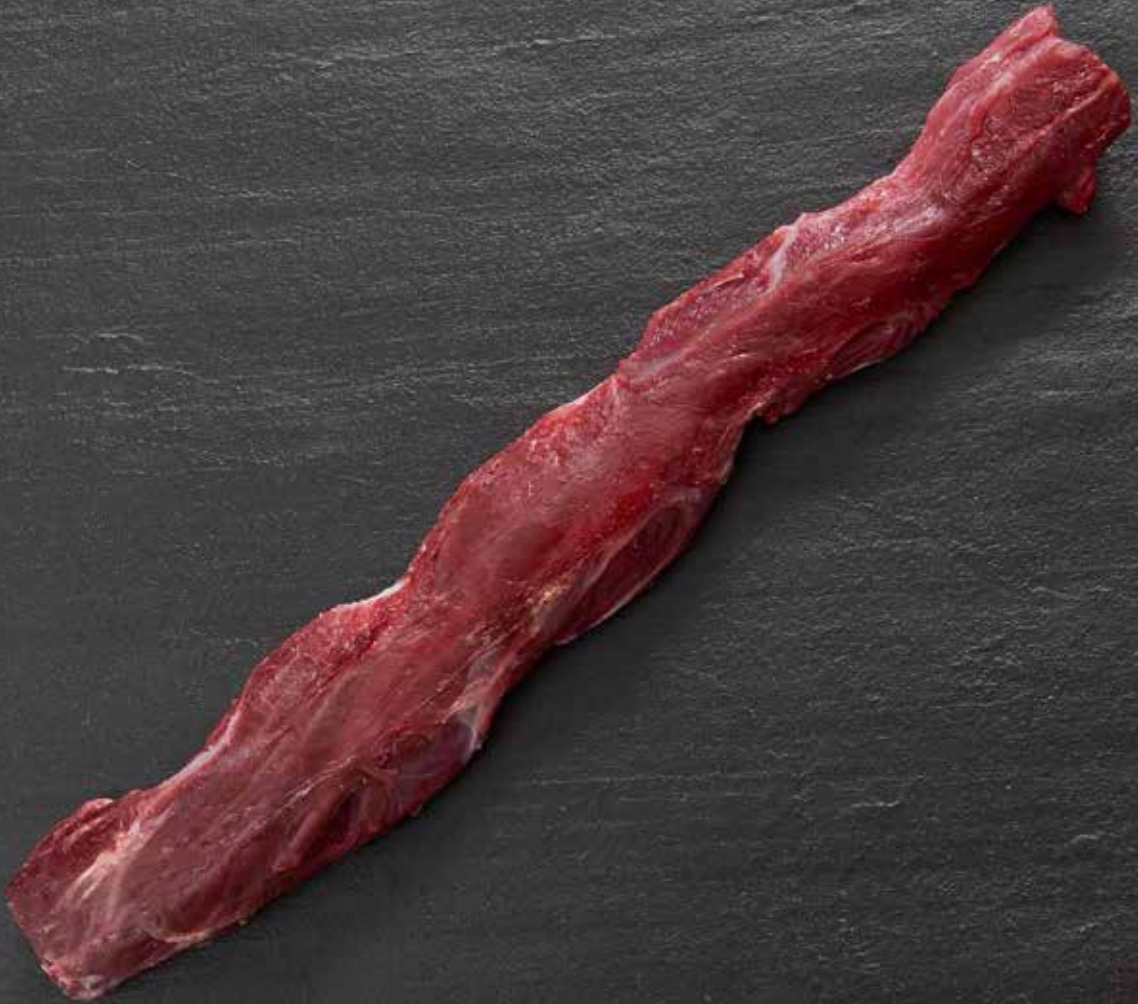


pro Tier verfügbar
0.50 - 0.80 kg

Lagerung
4 - 6 Wochen

Halsstrang

Chaînette du cou





Ausgangsstück
Hohrücken mit Bein, Strang abgelöst



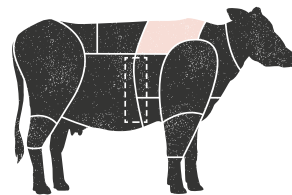
Schritt 1
Rindshohrücken abschälen



Schritt 2
Rippen absägen und zuschneiden

Die Spare Ribs vom Schwein sind bereits sehr begehrt. Die Back Ribs vom Rind bieten sich als aromatische und etwas grössere Alternative für Kenner an.

Sous-vide garen,
72 Stunden bei 57 °C
davor oder danach
scharf anbraten.



pro Tier verfügbar
1.30 - 1.70 kg

Lagerung
2 - 3 Wochen

Back Ribs

Beef Spare Ribs, Rib Bones,
Spare Ribs





Ausgangsstück
Hohrücken mit Bein

Auf der Aussenseite kann das Fett nach Belieben belassen werden. Wichtig ist bei diesem Schnitt die ausreichend lange Lagerung.

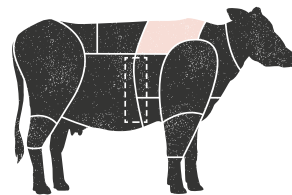
Gut geeignet für Pastrami oder Pulled Beef aufgrund des Fettgehalts und der fasrigen Textur. Sous-vidé 48 Stunden bei 64 °C garen.



Schritt 1
Hohrückendeckel ablösen



Schritt 2
Abgelösten Hohrückendeckel zuschneiden



pro Tier verfügbar
1.60 - 2.00 kg

Lagerung
4 - 6 Wochen

Rib Eye Cap Steak

Couvert de côte, Hohrückendeckel,
Prime rib cover



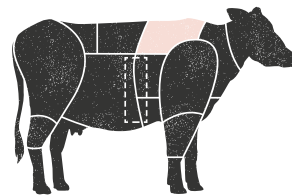


Ausgangsstück
Kuh Hohrücken ohne Bein



Schritt 1
Kuh Hohrückenfilet auslösen und zuschneiden

Das Hohrückenfilet schafft es schon auf manche Menükarte. Dieser Schnitt ist nur beim Kuh Hohrücken sinnvoll, der Hohrücken vom Rind ist zu wertvoll zum Zertrennen. Ein tolles Kurzbratstück.



pro Tier verfügbar
1.80 - 2.50 kg

Lagerung
3 - 6 Wochen

Kuh Hohrückenfilet

Filet de parisienne de la vache,
Rib Eye Petite Roast





Ausgangsstück
Schulterspitz ganz

Die Ober- und Unterseite des zertrennten Schulterspitzes werden für Flat Iron Steaks verwendet. Der Sommerschnitt aus dem Schulterspitz.

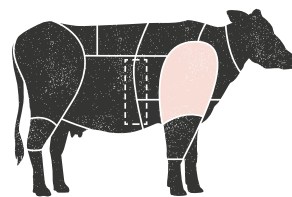
Zum Kurzbraten oder aber auch für ein geschmackvolles Tatar.



Schritt 1
Entlang der Sehnenplatte längs zertrennen



Schritt 2
Sehnenplatte ablösen und Flat Iron Steak zuschneiden



pro Tier verfügbar
3.30 - 4.00 kg

Lagerung
4 - 6 Wochen

Flat Iron Steak

Schulterispitz-Steak,
Steak palette





Ausgangsstück
Schulterdeckel ganz



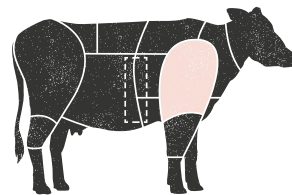
Schritt 1
Petite Tender auslösen



Schritt 2
Petite Tender auslösen und zuschneiden

Ob Petite oder auch nur Petit, der «zierliche» Tender ist ein äusserst vielseitiges Stück, welches zu schade ist um als Ragout geschnitten zu werden.

Ein tolles Kurzbratstück.



pro Tier verfügbar
0.70 - 1.00 kg

Lagerung
3 - 4 Wochen

Petite Tender

Flaches Filet, Shoulder Tender,
Teres Major





Ausgangsstück
Dicke Schulter ganz

Ein Sommerartikel als Alternative zum Schulterbraten. Bei der Kalkulation für den Fachhandel die Anschnitte berücksichtigen.

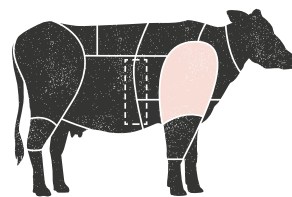
Lange und bei niedrigen Temperaturen garen. Sous-vide zum Beispiel 24 Stunden bei 55 °C.



Schritt 1
Dicke Schulter entlang der Sehnenplatte trennen



Schritt 2
Sehnenplatte ablösen und beide Teile zuschneiden



pro Tier verfügbar
5.40 - 6.30 kg

Lagerung
4 - 6 Wochen

Ranch Steak

Ranch Cut





Ausgangsstück
Federstück mit Bein



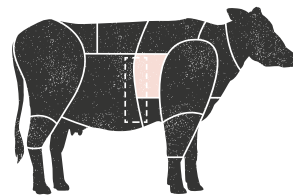
Schritt 1
Federstück halbieren



Schritt 2
Short Ribs zuschneiden

Short Ribs müssen nicht kurz sein – die Länge der Rippen kann beliebig variiert werden. Bis hin zu Dino-Ribs.

Sous-vide 72 Stunden bei 57°C, davor oder danach scharf anbraten.



pro Tier verfügbar
6.00 - 8.00 kg

Lagerung
2 - 3 Wochen

Short Ribs

Asado de tira, Flache Rippe,
Querrippe, Spannrippe





Ausgangsstück
Lempen mit Bein

Das Flank Steak hat einen angenehmen Biss und kann für mehrere Personen dünn und quer zur Faser aufgeschnitten werden.

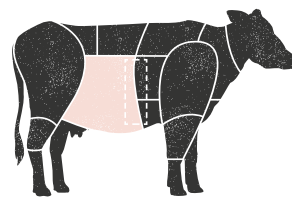
Kurzbraten und besonders vorsichtig sein, dass das Fleisch nicht trocken wird.



Schritt 1
Flank Steak auslösen



Schritt 2
Haut ablösen und Flank Steak zuschneiden



pro Tier verfügbar
1.30 - 1.90 kg

Lagerung
3 - 4 Wochen

Flank Steak

Bavette du flanchet, Bife de vacio,
Dünner Lempen





Ausgangsstück
Lempen mit Bein

Aus diesem Schnitt wird oft auch nur der dickste Teil als Flap Steak verwendet, da sich dieser schön präsentiert.

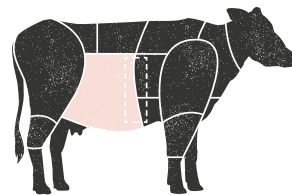
Aufgrund der Form kann dieses Stück auch gut zu Tatar geschnitten werden. Ansonsten kurzbraten.



Schritt 1
Haut vom Flap Steak ablösen



Schritt 2
Flap Steak auslösen und zuschneiden



pro Tier verfügbar
1.80 - 2.40 kg

Lagerung
3 - 4 Wochen

Flap Steak

Bavette d'aloiau, Flap Meat,
Sirloin Tip





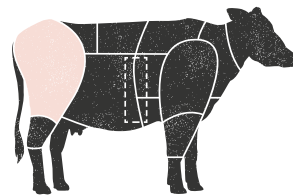
Ausgangsstück
Stotzen mit Bein



Schritt 1
Araigée am Stotzen auslösen und zuschneiden

Der heimliche Star der Special Cuts! Die Marmorierung verläuft ähnlich einem Spinnennetz und verleiht dem Stück ein herrliches Aroma.

Ein zartes und saftiges Kurzbratstück.



pro Tier verfügbar
0.40 - 0.75 kg

Lagerung
3 - 4 Wochen

Araignée

Fledermaus, Kachelfleisch,
Schlossbeindeckel, Spider,
Spider Steak, Spiegel, Spinne





Ausgangsstück
Leistenfleisch ganz



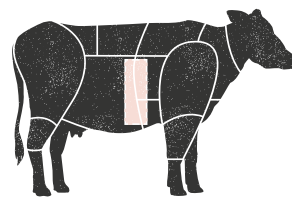
Schritt 1
Leistenfleisch vom Nierenzapfen trennen



Schritt 2
Haut vom Leistenfleisch ablösen und zuschneiden

Oft wird für das Zwerchfell (lat.: diaphragma) auch der Begriff «Outside Skirt» verwendet. Dieser ist jedoch nicht zu verwechseln mit dem «Inside Skirt» (lat.: musculus transversus abdominis). Letzteres wird handwerklich unterschiedlich verstanden, weshalb wir uns auf ein «Skirt Steak» beschränken.

Das Zwerchfell hat einen intensiven Eigengeschmack und sollte bleu oder saignant kurzgegart werden.

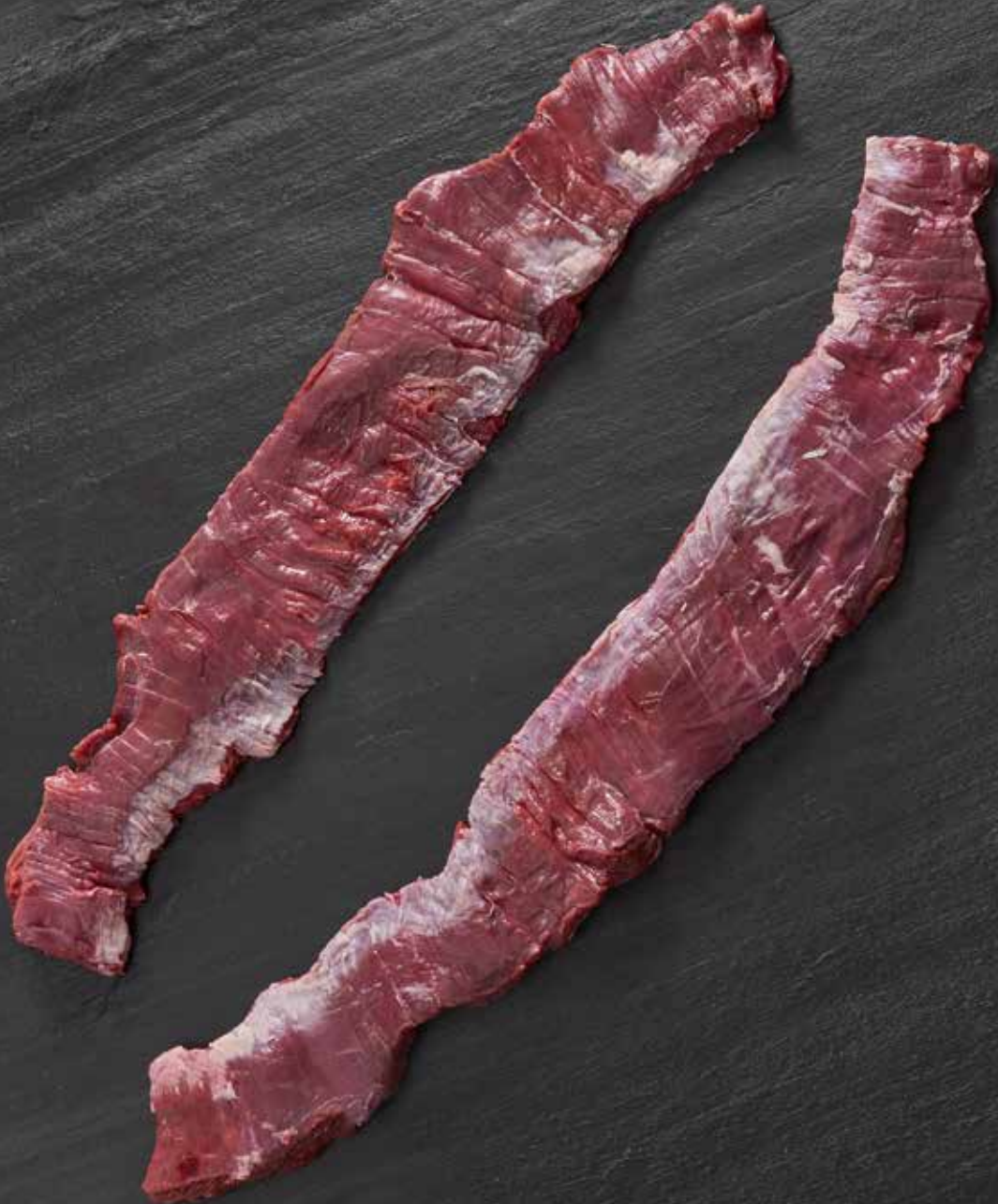


pro Tier verfügbar
0.70 - 1.00 kg

Lagerung
1 - 2 Wochen

Skirt Steak

Entraña, Hampe, Kronfleisch,
Leistenfleisch, Saumfleisch, Zwerchfell





Ausgangsstück
Leistenfleisch ganz

Die Sehne in der Mitte des Hanging Tender sollte entfernt werden. Dies kann vor oder nach dem Braten gemacht werden.

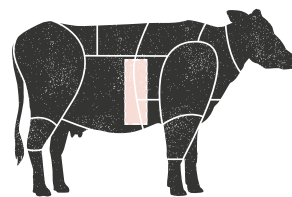
Der Hanging Tender genießt man am besten bleu oder saignant. Es hat einen sehr guten Biss – ideal für Liebhaber.



Schritt 1
Leistenfleisch vom Nierenzapfen trennen



Schritt 2
Nierenzapfen entlang der Sehne trennen, zuschneiden



pro Tier verfügbar
0.30 - 0.50 kg

Lagerung
2 - 3 Wochen

Hanging Tender

Lombatello, Nierenzapfen, Onglet,
Solomillo de pulmón



Interview



Guido Lehmann
Metzgermeister und
Geschäftsführer,
Metzgerei Eichenberger AG

Für dich sind Special Cuts gar nicht mehr so «special»?

Das würde ich so nicht sagen – sie sind wieder «special»! Da wir den Viehhandel selbst machen und im Schlachthof Hinwil schlachten lassen, fallen all diese Stücke bei uns im Betrieb an. Vor einiger Zeit

haben sich nun gewisse Kunden wieder nach solchen Stücken erkundigt. Wir haben begonnen, sie auf Wunsch zuzuschneiden, und brachten sie damit wieder in den Verkauf. Aus Neugier haben wir die Stücke dann selber probiert und gemerkt, dass es sich tatsächlich lohnt, diese auf die Seite zu legen. Ältere Metzger erzählen mir, dass die Verwendung bestimmter Special Cuts früher gang und gäbe war. Mein Vater hat im Welschland die Lehre gemacht, dort ist das Onglet ein geläufiges Stück. Hier bei uns schlummerte es jedoch lange in Vergessenheit. Seit etwa drei Jahren ist die Nachfrage bei uns nun stetig gestiegen und das Thema gewinnt zunehmend an Bedeutung. Der Boom beim Kalbskopfbäcklein illustriert dies sehr schön – die sind schon vier oder fünf Jahre ein Thema und schon wieder rar.

Wie definierst du für dich Special Cuts?

Special Cuts sind für mich ganz einfache Stücke, die bisher so nicht verwendet wurden. Zum Beispiel haben wir aus dem Flank Steak (siehe Seite 25) bisher Voressen hergestellt. Heute wird daraus ein Kurzbratstück für den Grill gemacht. Das Araignée (siehe Seite 29)

ging direkt ins Wurstfleisch und fand keine weitere Beachtung als ganzes Stück. Zum Unterschied: Es kommt darauf an, welches Stück man hat. Das Flank Steak zum Beispiel ist fein, aber hat eher noch etwas Biss. Das Flat Iron Steak (siehe Seite 17) ist fein gefasert und kommt fast an ein Entrecôte heran. Demgegenüber ist das Araignée völlig anders, wie ein Spinnennetz ist der durchspickt mit Fett und deshalb sehr saftig. Vergleichbar ist das nur mit dem Hohrücken.

Welche Herausforderungen siehst du für gewerbliche Metzgereien mit diesen Stücken?

Die Krux der Special Cuts liegt in den Mengen – es gibt oft einfach wenig davon. Für Entrecôte habe ich pro Tier 8 Kilo zur Verfügung, während als Flank Steak nur 1,5 – 2 Kilo anfallen. Für das Araignée sind es sogar nur 300 Gramm! Mengenmässig wird es also schwierig bei den Special Cuts.

Die Gefahr der Special Cuts ist, dass sie als Alternative zu Edelstücken gekauft werden und somit weniger Filet, Huft oder Entrecôte verkauft werden kann. Da wir Edelstücke jedoch immer zukaufen müssen, ist dies jedoch eigentlich ein positiver Impuls. Generell sind Special Cuts ökonomisch spannend: Stücke, die wir vorher zu Voressen geschnitten haben, können wir über Special Cuts zu einem besseren Kilopreis verkaufen.

Für die Theke einer gewerblichen Metzgerei sind Special Cuts also ein Muss.

Definitiv. Auf der Suche nach Special Cuts kommen Kunden in unseren Laden, die uns vorgängig nicht gekannt haben. Dank neuen Schnitten und dem nötigen Fachwissen für



Tagliata vom Hanging Tender, Jann Hoffmann

die Beratung kommen wir ins Spiel. Natürlich muss man sich dieses Knowhow erst aneignen. Einige Stücke sind schon speziell – der Hanging Tender (siehe Seite 33) zum Beispiel. Man muss ihn zwei bis drei Wochen lagern und dann zum richtigen Zeitpunkt konsumieren, damit er nicht an Qualität verliert. Das Stück ist nahe bei den Innereien im Schlachtkörper und somit bakteriell stärker belastet als andere Teile.

Für den Verkauf also nicht ganz einfach den Kunden zu erklären?

Wenn wir die Special Cuts prominent präsentieren und den Kunden das nötige Know-how

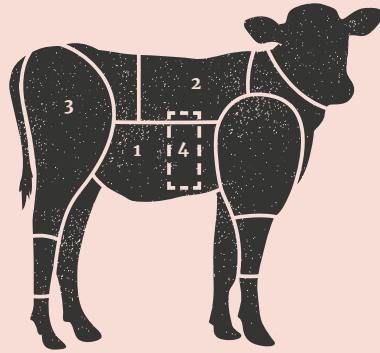
mitgeben für die Zubereitung, verkaufen wir sie gut. Im Verkaufsgespräch können wir die Kunden animieren, etwas Neues auszuprobieren – darin sind wir gewerblichen Metzgereien stark. Die Zubereitungstipps geben wir nur mündlich weiter, nicht ausgedruckt. Wir suchen den persönlichen Kontakt.

Welchen Special Cut empfehlst du besonders?

Besonders mag ich Araignée vom Schwein auf dem Grill zubereitet. Dieser Muskel ist schön durchwachsen, überraschend zart und vielseitig verwendbar. Es muss jedoch nicht immer zart sein: Ich finde auch das Flank Steak sehr gut, gerade wegen seinem Biss!



Kalb



Grundsätzlich können die Special Cuts vom Rind auf das Kalb adaptiert werden. Die Auswahl beschränkt sich an dieser Stelle auf jene Stücke, die von der Grösse und Verwendung des Ausgangsstücks her sinnvoll erscheint.

Die Special Cuts eignen sich hervorragend, um das Kalbfleisch neuen Kundensegmenten näher zu bringen, denn ihr mildes Aroma und die feine Faserung vermögen auch sensible Konsumenten zu überzeugen. Die preislich interessanten und dennoch edlen Stücke sind somit ideale Einstiegsprodukte mit überzeugendem Mehrwert.

Das von Jann Hoffmann beschriebene Kalbsmüsli aus der Schulter (siehe Seite 70) ist ein gutes Beispiel, wie individuell die Vorlieben sind und welche Möglichkeiten und Potenziale Special Cuts bieten.

Optimale Qualität

- Schweizer Kalbfleisch
- rosafarbenes Fleisch
- mittel- bis vollfleischige Tiere
- mittlere, gleichmässige Fettabdeckung

1 Brust

- 39 Flank Steak
 - 41 Flap Steak
-

2 Karree

- 45 Back Ribs
-

3 Stotzen

- 47 Araigée
-

4 Brust-/Bauchhöhle

- 49 Skirt Steak
- 51 Hanging Tender



- 42 Interview mit Patrick Marxer



- 52 Interview mit Marlene Halter



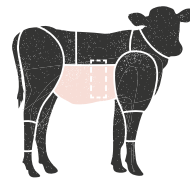
Ausgangsstück
Brust mit Bein



Schritt 1
Flank Steak auslösen und zuschneiden

Wie beim Rind kann das Flank Steak vom Kalb für mehrere Personen dünn und gegen die Faser geschnitten werden.

Ein tolles Kurzbratstück.



pro Tier verfügbar
0.60 - 0.90 kg

Lagerung
2 - 3 Wochen

Flank Steak

Bavette du flanchet





Ausgangsstück
Brust mit Bein

Dieser Schnitt eignet sich je nach Verwendung der Kalbsbrust nur bedingt.

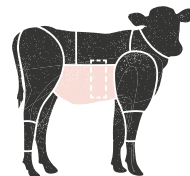
Kurzbraten und dünn gegen die Faser aufschneiden.



Schritt 1
Flap Steak auslösen



Schritt 2
Haut ablösen und Flap Steak zuschneiden



pro Tier verfügbar
0.75 - 1.10 kg

Lagerung
2 - 3 Wochen

Flap Steak

Bavette d'aloiau, Flap Meat,
Sirloin Tip



Interview



Patrick Marxer

Unternehmer,
Das Pure – Ökologische
Delikatessen

Was begeistert dich an der Nose-to-Tail-Thematik?

Ich denke, es ist zentral für uns, die maximale Wertschöpfung aus den von uns geschlachteten Tieren zu realisieren. Es geht um ein lebendiges Tier und somit ist der Nose-to-Tail-Gedanke die Grundlage. Ich habe das als Kind gelernt und gebe es nun meinen

Kindern weiter. Bis zu Beginn der fünfziger Jahre war die Vollverwertung von Tieren bei Warmblütern und Fischen noch ganz normal – heute kennt keiner mehr Schwartenmagen oder Ochsenmaulsalat. Diese aromatische Vielfalt jenseits der Standardprodukte wiederzuentdecken finde ich spannend. Die Ausgangsstücke, aus denen Special Cuts geschnitten werden, schmoren wir traditionell. Als winterliche Schmor-kultur brauchen wir die speziellen Schnitte also vor allem für den Sommer. So wird aus dem Schulterspitz – den wir im Winter als Braten schmoren – im Sommer ein Flat Iron Steak.

Wie würdest du Laien erklären, was ein Special Cut ist?

In unserer Esskultur liegt in Kurzbratstücken die grösste Wertschöpfung. Auf der Suche nach neuen solchen Stücken sind Special Cuts wichtig. Die Schnitte sind bezüglich den Aromen und Gartechniken vielfältiger und müssen tendenziell etwas stärker gegart werden, damit sie für unsere Essgewohnheiten nicht zu viel Biss haben. Die Zubereitung ist aber nur der Schluss, denn beste Fleischqualität fängt bei optimaler Tierhaltung an – dies muss man an Laien unbedingt weitergeben.

Welche Herausforderungen siehst du in deinem Berufsalltag mit Special Cuts?

Ich stehe vor der Herausforderung, diese Schnitte zu beziehen, ohne lange Diskussionen über deren Zuschnitt zu führen. Ich habe den Eindruck, dass das Wissen über viele Schnitte in der Branche noch nicht gänzlich verbreitet ist. Das liegt nicht zuletzt auch daran, dass viele Benennungen von Schnitten nicht einheitlich sind oder ähnlich klingen. Mittels dieser Referenz bezüglich der Bezeichnung der Stücke können sich Metzger, Gastronomen und Privatpersonen endlich verständigen. Ansonsten: Die Special Cuts sind eben «special». Sie haben unterschiedliche Lagerzeiten, sind abhängig von der Tierqualität und dem Fettgehalt und müssen mit Geduld genügend lange gegart werden.

Und doch verkaufst du die Stücke erfolgreich?

Ich gebe meinen Kunden (mehrheitlich Gastronomen) eine Probe oder bereite ein Stück mit ihnen gemeinsam zu. So stelle ich sicher, dass die Zubereitung nicht misslingt. Ich kann diese Stücke nicht kommentarlos verkaufen und der Kunde muss sich mit den Stücken auseinandersetzen. Einige Kunden lassen sich auf die Herausforderung ein, andere muss ich zuerst überzeugen.

Welches ist dein persönliches Lieblingsstück?

Ich bin keine gute Messlatte – ich liebe Nieren knapp gegart! Aktuell bin ich ein Fan der Hohrückenkette (siehe Halsstrang Seite 9). Mein Lieblingsfleisch kommt grundsätzlich von Tieren, die unter guten Bedingungen aufgewachsen sind und ein gewisses Alter erreicht haben. Genuss kommt mit dem Tierwohl.



Flat Iron Steak quer zu den Fasern in Streifen geschnitten servieren.



Ausgangsstück
Karree mit Bein

Die Back Ribs entstehen nur,
wenn keine Kalbskoteletten
geschnitten werden.

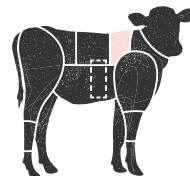
**Sous-vidé: 24 Stunden
bei 60 °C.**



Schritt 1
Rippen abschälen



Schritt 2
Rippen absägen und zuschneiden



pro Tier verfügbar
0.90 - 1.30 kg

Lagerung
2 - 3 Wochen

Back Ribs

Spare Ribs



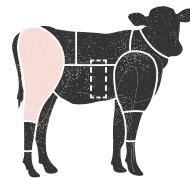


Ausgangsstück
Stotzen mit Bein



Schritt 1
Araignée am Stotzen auslösen und zuschneiden

Wie beim Rind ist auch das Araignée vom Kalb ein einzigartiges mit Fett durchzogenes Kurzbratstück.



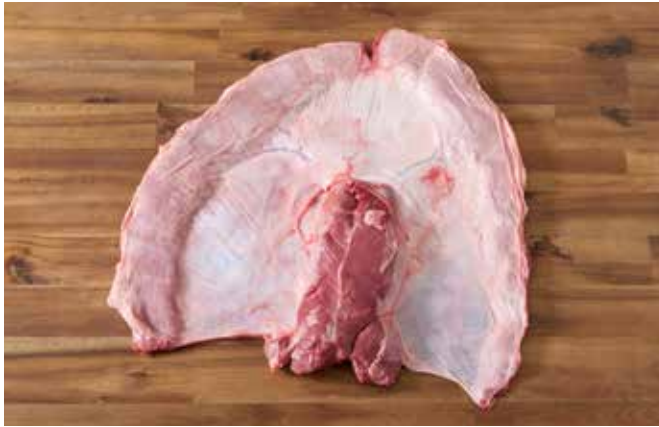
pro Tier verfügbar
0.15 - 0.30 kg

Lagerung
2 - 3 Wochen

Araignée

Fledermaus, Kachelfleisch,
Schlossbeindeckel, Spider, Spiegel, Spinne





Ausgangsstück
Leistenfleisch ganz

Diese kleinere und edlere Variante des Skirt Steak vom Kalb ist farblich heller und etwas zarter als vom Rind.

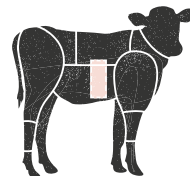
Bleu oder saignant kurzbraten.



Schritt 1
Leistenfleisch vom Nierenzapfen trennen



Schritt 2
Haut vom Leistenfleisch ablösen und zuschneiden

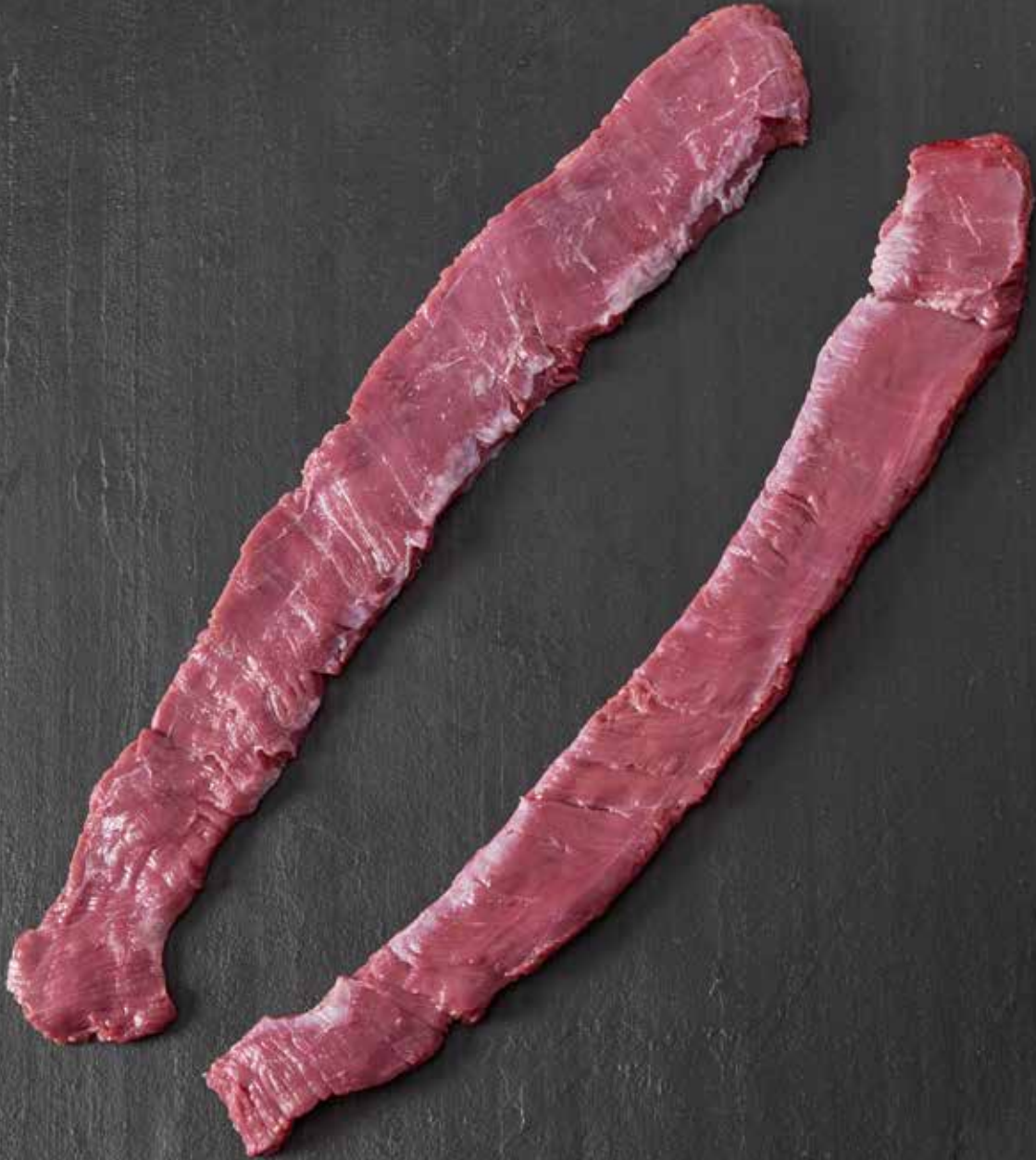


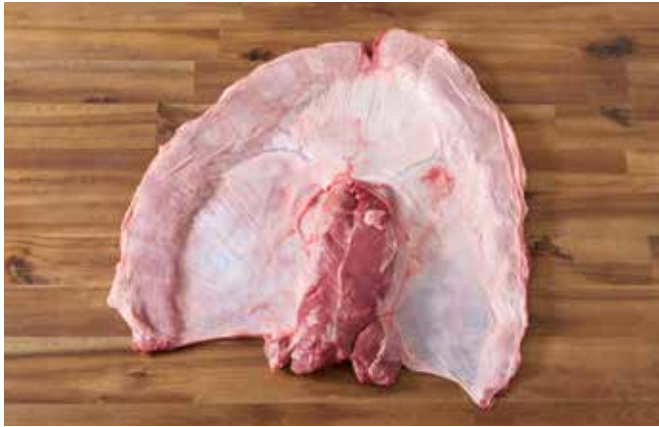
pro Tier verfügbar
0.20 - 0.30 kg

Lagerung
1 - 2 Wochen

Skirt Steak

Entraña, Hampe, Kronfleisch,
Leistenfleisch, Saumfleisch, Zwerchfell





Ausgangsstück
Leistenfleisch ganz

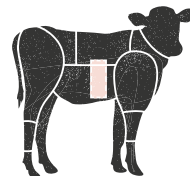


Schritt 1
Leistenfleisch vom Nierenzapfen trennen



Schritt 2
Nierenzapfen entlang der Sehne zertrennen und zuschneiden (kann auch ganz belassen werden)

Der Hanging Tender vom Kalb ist milder im Geschmack und hat eine feinere Faserung verglichen mit dem Rind.



pro Tier verfügbar
0.18 - 0.25 kg

Lagerung
2 - 3 Wochen

Hanginɡ Tender

Lombatello, Nierenzapfen, Onglet,
Solomillo de pulmón



Interview



Marlene Halter
Geschäftsführerin und
Köchin, Metzger

Wieso kannst du dich als Köchin für Special Cuts begeistern?

Die Verwertung des ganzen Tieres ist für mich eine Selbstverständlichkeit, und in diesem Zusammenhang haben Special Cuts ihren Platz. Die neuen Schnitte, wie zum Beispiel das Skirt Steak

(siehe Seite 31) oder der Hanging Tender (siehe Seite 33), begegneten mir erstmals in den USA, wo ich in New York als Köchin arbeitete. Ich lernte dort viele Schnitte kennen, die in der Schweiz noch kaum bekannt sind oder waren.

Die Special Cuts sind teilweise so unglaublich gut im Geschmack, in der Saftigkeit und Textur, dass ich sie einem Entrecôte oder Filet klar vorziehe. Sie bringen eine Vielfalt und Abwechslung, die Fleisch essen für mich interessanter machen. Beispielsweise ist ein Outside Skirt vom Rind einiges aromatischer als ein Entrecôte, bleibt saftiger und hat mehr Biss.

Was macht für dich einen Special Cut «special»?

Als Special Cut bezeichne ich Schnittarten, die bei uns bisher kaum bekannt sind – in Amerika nennt die niemand Special Cut. Es sind insbesondere Kurzbratstücke von Muskeln, die hierzulande oftmals im Wurstfleisch landen. Weiss man, wie man die Schnitte herauslöst und zubereitet, eröffnen sich ganz neue Möglichkeiten. Aktuell sind diese Schnitte für mich noch preiswert im

Einkauf – dies ist aber eine Frage von Angebot und Nachfrage. Mir geht es auch nicht darum, die klassischen Edelstücke gegen Special Cuts auszuspielen, sondern lediglich darum, das ganze Tier möglichst gut zu verwerten.

Zurück in der Schweiz: Wie kommst du heute an deine Special Cuts?

Die Beschaffung der Schnitte kann eine Herausforderung sein, weil auch viele Metzger die Schnitte nicht kennen. Aus diesem Grund ist auch dieses Buch hilfreich, damit es in der Branche eine Referenz bezüglich der Bezeichnungen gibt und die Schnitte weiter bekannt werden.

Was heisst es für dich als Gastronomin, diese Schnitte zuzubereiten?

Bei Special Cuts ist die Fleischqualität noch viel wichtiger als bei Edelstücken. Während ein wenig marmoriertes und nur kurz gelagertes Filetstück immer noch geniessbar ist, wird ein Flat Iron von solch einem Rind zäh, trocken und wenig aromatisch. Als Gastronomin muss ich Special Cuts sorgfältig aussuchen und zuerst ausprobieren, was in meiner Küche wie funktioniert.

In der Zubereitung tendieren viele Köche dazu, Special Cuts erst sous-vide zu garen und dann zu grillieren. Dies ist bei guter Fleischqualität und richtiger Handhabung meist nicht notwendig. Wir servieren Hanger und Outside Skirt sowie ab und zu Araignée vom Rind. Diese Stücke muss ich nicht erst «sous-viden». Bereitet man ein Flank Steak zu, sieht es wieder anders aus – damit der Biss nicht zu fest wird und es nicht austrocknet, eignet sich das Wasserbad vorher.

Viele Leute essen, was sie kennen. Wie verkaufst du einen Schnitt, von dem die Leute noch nie gehört haben?

Es ist tatsächlich eine Herausforderung, Special Cuts an den Mann und die Frau zu bringen. Dazu braucht es die Neugier der Kunden und Vertrauen zur Köchin oder zur Metzgerin. Wir haben den Vorteil, dass wir Restaurant und Detailhandel gleichzeitig sind. So können wir den Gästen im Restaurant ein neues Stück zu probieren geben. Sind sie begeistert, kaufen sie dies dann auch gern für die Küche zu Hause.

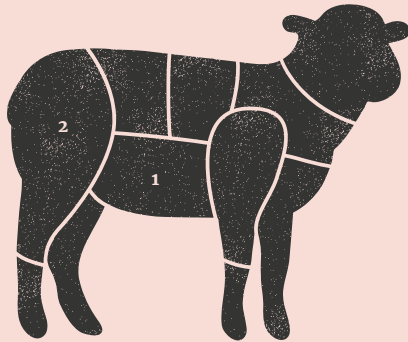
Verrätst du uns dein persönliches Lieblingsstück?

Das hängt sehr vom Tier und der Fleischqualität ab. Ich habe einmal ein Flat Iron Steak (siehe Seite 17) aus einem sehr schön marmorierten Schulterspitz selbst rausgeschnitten. Das Tier kam von einem Produzenten, dessen Tiere nur Gras fressen. Das Steak war unglaublich aromatisch und saftig – ich hatte eine Riesenfreude.



Das Flat Iron Steak kann am Stück zubereitet oder portioniert kurzgebraten werden.





Lamm

1 Brust

57 Spare Ribs

2 Gigot

59 Lammhaxe

Durch die relativ geringe Grösse des Schlachtkörpers ist die Anzahl an sinnvollen Special Cuts beim Lamm begrenzt. Auch ist die Beliebtheit des Lammfleisches deutlich geringer als diejenige von Schwein, Geflügel, Rind und Kalb, was den Bedarf an Special Cuts schmälert.

Während beispielsweise der Kopf bei uns verschmäht wird, ist er in anderen Kulturen äusserst begehrt. Hierzulande würden sich vor allem die geschmorten Backen als Delikatessen anbieten. Stattdessen liegt bei uns der Fokus auf Rücken und Gigot – welche grösstenteils importiert werden, da die Inlandproduktion beim Lammfleisch nur rund 35% der Nachfrage zu decken vermag. Folglich finden die weniger gefragten Teilstücke den Weg nicht zu uns, was hierzulande den Anreiz für neue Schnitte schwächt.

Der zunehmende Bedarf an aromatischem Lammhackfleisch wirkt sich zwar positiv auf die Verarbeitung des ganzen Schweizer Lammes aus – doch die Hackmaschine sollte nicht die einzige Lösung bleiben.

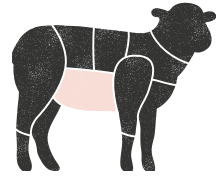
Die höchste Verfügbarkeit von Schweizer Lammfleisch besteht zwischen Herbst und Frühling, wenn die jungen Lämmer das ideale Schlachtgewicht von 18 bis 20 Kilo erreicht haben.

Optimale Qualität

- Schweizer Lammfleisch
- mittel- bis vollfleischige Tiere
- gleichmässige, mittlere Fettabdeckung



60 Interview mit Daniel Schnider



Die Spare Ribs vom Lamm können auch am Stück belassen und in der Breite variiert werden. Sehr gute Alternative zu Spare Ribs vom Schwein. Können etwas weniger lange gegart werden.

pro Tier verfügbar

1.70 – 2.20 kg

Lagerung

1 – 2 Wochen



Ausgangsstück
Brust mit Bein



Schritt 1
Rippen abtrennen



Schritt 2
Rippen vom Brustbein vollständig trennen

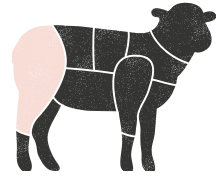


Schritt 3
Rippen zuschneiden

Spare Ribs

Denver Ribs, Ribs, Short Ribs





Je nach Schnittführung und Verwendung des Gigots entsteht eine grössere oder kleinere Portion.

Liebhaber verwenden oft auch die Haxe aus der Schulter (engl.: Fore Shank).

Ein Klassiker zum Schmoren. Oder sous-*vide* rosa garen während 56 Stunden bei 60 °C.

pro Tier verfügbar
0.60 - 0.80 kg

Lagerung
2 - 3 Wochen



Ausgangsstück
Gigot mit Bein



Kleine Portion: Schritt 1
Haxe auslösen



Grosse Portion: Schritt 1
Haxe auslösen und beim Durchtrennen des Gelenkes mit einem geraden Schnitt den Gigot anschneiden.



Schritt 2
Abgelöste Haxe zuschneiden

Lammhaxe

Jarret d'agneau,
Lamb Drumstick,
Lamb Shank



Interview



Daniel Schnider
Unternehmensberater
und Metzgermeister,
Metzger-Treuhand AG

Wo bist du erstmals mit «fremden» Zuschnitten in Berührung gekommen?

Als junger Mann führten mich diverse längere Reisen nach Australien sowie nach Nord- und Südamerika. Auf diesen Reisen kam ich mit verschiedenen Special Cuts in Berührung. Diese kulturelle Vielfalt auch in das Fleischhandwerk zu bringen, faszinierte mich schon damals. Man merkt so, dass die eigene Art und Weise etwas zu tun nicht immer die einzig richtige ist und legt die kulturellen Scheuklappen ab.

Welche Chance bieten Special Cuts den gewerblichen Metzgereien, deinen Kunden?

Ich bin überzeugt, dass sich die Fachleute in den Metzgereien mit Fachwissen zu diesen Cuts profilieren können, indem sie ihren Kundinnen und Kunden beratend zu Seite stehen und sie mit Alternativen zu den bekannten Edelstücken überraschen. Der Nose-to-Tail-Trend hilft bei der Verwertung der ganzen Tiere.

Wie definierst du als Fleischfachmann, was ein Special Cut ist?

Ich nenne die Special Cuts zu gut Deutsch immer «Metzgerstückli». Ein Metzgerstück ist ein Schnitt, der nur Eingeweichten bekannt ist. Es ist ein saftiges Spezialstück, das einer Kundschaft mit spezieller Liebe zu Fleischprodukten angeboten wird. Sozusagen ein Insidergeschäft (lacht).

Fleischfachleute schneiden Special Cuts aus Partien, die sonst z.B. als Siedfleisch oder Hackfleisch verkauft werden, aber eigentlich auch sehr gut als Kurzbratstücke oder Grillstücke genutzt werden können. Ein Special Cut kann – im Unterschied z. B. zu einem Entrecôte – günstiger angeboten werden und verspricht dennoch sehr viel Genuss. Ein Beispiel: Das «Weisse Stück» vom Rind wird meist als Rindsgeschnetzeltes verkauft. Kommt dieses Stück jedoch als ganzes «Bürgermeisterstück» auf den Grill, ist es ein Geschmackserlebnis besonderer Güte.

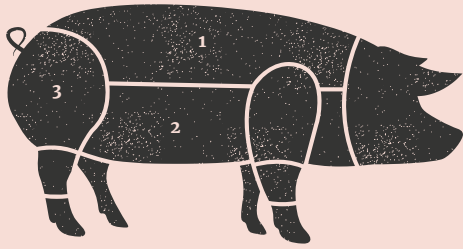
Was sind die Herausforderungen an Fleischfachleute bei Special Cuts?

Die Lagerung ist sehr wichtig. Die meisten Special Cuts müssen drei bis vier Wochen im Kühlraum gelagert werden. Metzgerstückli sind klassische Kurzbratstücke. Man brät sie in der Pfanne oder auf dem Grill und lässt sie an der Wärme ziehen. Das Fleisch bleibt so optimal saftig. Natürlich gibt es bei der Zubereitung immer unterschiedlichste Perspektiven – das macht das Thema ja auch spannend. Die Fleischfachleute stehen den Genießern deshalb gerne beratend zur Seite.

Welchen Special Cut empfiehlst du besonders?

Mein Lieblingsschnitt ist das Bavette d'aloiau (siehe Seite 27). Legen Sie es kurz heiss auf den Grill und lassen Sie es dann bei ca. 80 °C rund 20 Minuten ruhen. Danach schneiden Sie es gegen die Fleischfasern auf, würzen es mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer. Dazu empfehle ich «Aji picante», ein rassiges Tomaten-Zwiebel-Chili-Chutney.

Schwein



In Sachen Fleischverwendung ist das Schwein wohl das vielfältigste unserer Schlachttiere. Die Vielzahl an rohen und gekochten Pökelfleisch- und Wurstwaren ist kulturell bedingt und gut verankert. Auch darum hat das Schwein nicht ganz so viele bekannte Special Cuts zu bieten wie andere Tiere. Zusätzlich entfallen rund 23 % des Schlachtgewichts auf Wurstspeck und Schwarte. Die Schweinsbrust (Schweinebauch) wird oft im Kontext des Nose-to-Tail-Konsums als Fleischstück erwähnt, welches es im Sinne der Vollverwertung zu fördern gelte. Das stimmt allerdings nicht. Denn die Schweinsbrust hat sich in den letzten Jahren zu einem der gefragtesten Teilstücke des Schweins entwickelt und ist im Markt entsprechend beliebt. Paradoxiertweise bräuchte es hingegen viel mehr Ideen zur Förderung des als Edelstück geltenden Nierstücks, das mittlerweile um seinen Stammpfad auf den Menükarten bängen muss.

Auch die in beachtlichen Mengen anfallenden Abschnitte werden zu einer Herausforderung, da sie teilweise nur noch zu Brühwurst verarbeitet werden können – und das bei rückläufigem Wurstkonsum. Da Schweinefleisch auf den Punkt gegart und nicht bleu oder saignant gegessen wird, ergeben sich bei Ableitungen von anderen Special Cuts – wie beispielsweise dem Skirt Steak – auch Herausforderungen bezüglich der Zubereitung. Special Cuts vom Schwein bieten aber auch diverse Vorteile wie zum Beispiel kürzere Lagerzeiten oder höhere Verfügbarkeit infolge der mit 2.6 Mio. relativ hohen Anzahl Schweineschlachtungen pro Jahr in der Schweiz.

Optimale Qualität

- Schweizer Schweinefleisch
- mittel- bis vollfleischige Tiere
- gleichmässige, mittlere Fettabdeckung

1 Karree

63 Secreto

65 Spare Ribs

2 Brust

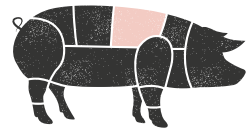
67 Costine

3 Stotzen

69 Araignée



70 Interview mit
Jann Hofmann



Liebhaber bevorzugen eher die Variante mit Fettschicht, aber auch die pure Variante kann überzeugen. Unbedingt etwas lagern! Die Variante mit Fett etwas länger garen – in jedem Fall sollte das Resultat medium sein.

pro Tier verfügbar
0.50 - 0.60 kg
0.70 - 0.90 kg (mit Fett)

Lagerung
1 - 2 Wochen



Ausgangsstück
Karree mit Bein, mit Deckel



Schritt 1
Karreedeckel ablösen I



Schritt 2
Karreedeckel ablösen II



Schritt 3
Abgelöster Karreedeckel zuschneiden

Secreto

Couvert du carré, Karreedeckel





Ausgangsstück

Karree mit Bein, ohne Hals, ohne Filet

Die Breite der Spare Ribs kann variiert werden. Ist das Stück vom Schwein vergriffen, bieten Sie auch die Variante vom Kalb an.

Niedrig vorgaren bei 80 °C (oder sous-vide 36 Stunden bei 60 °C), danach auf dem Grill fertig garen.



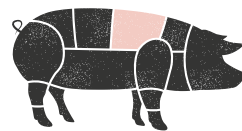
Schritt 1

Rippen abschälen



Schritt 2

Rippen zusägen und zuschneiden



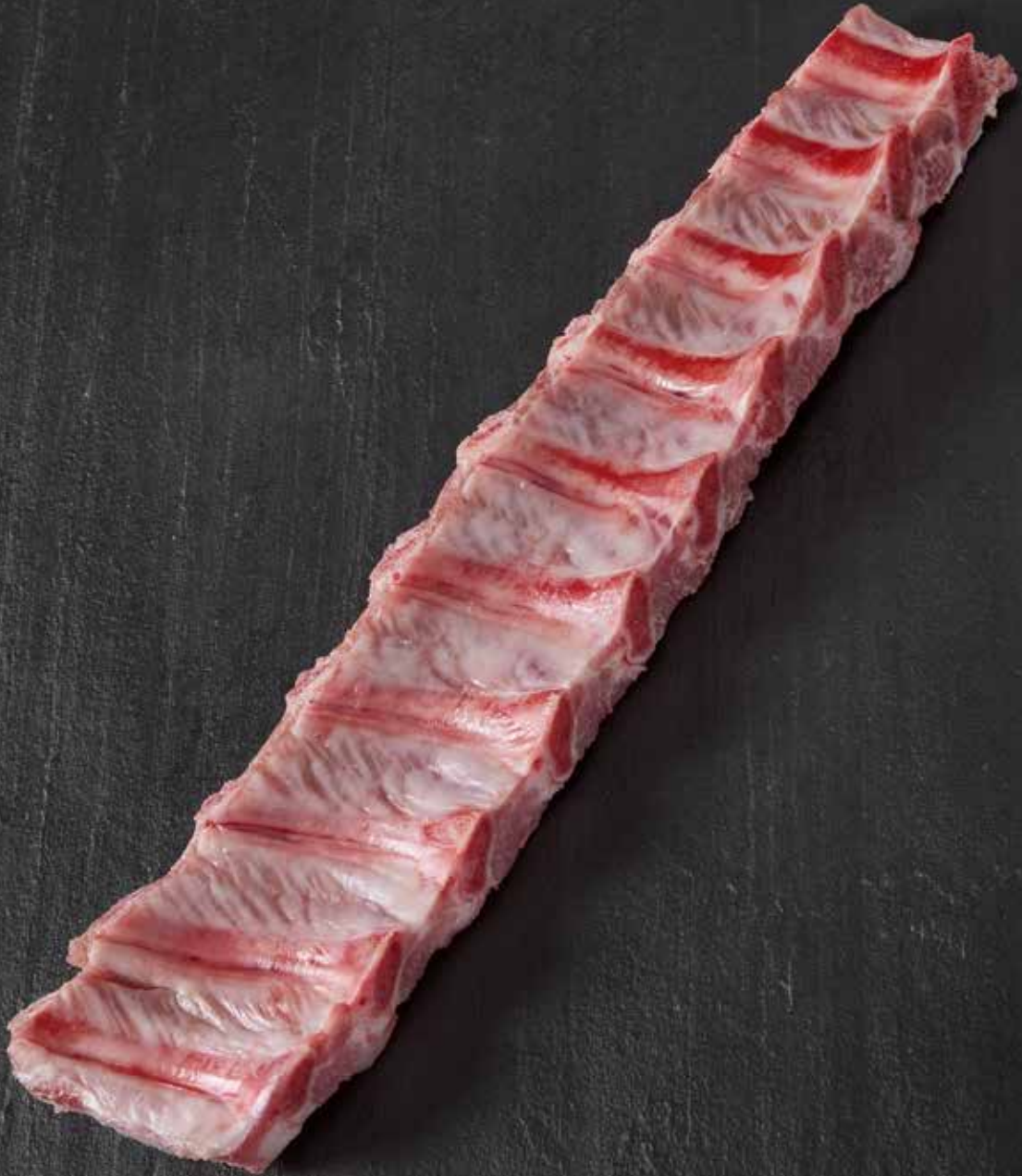
pro Tier verfügbar

0.60 - 1.10 kg

Lagerung

1 - 2 Wochen

Spare Ribs





Ausgangsstück
Brust mit Bein

Ein etwas vergessener traditioneller Schnitt, welcher mehr Fleisch am Knochen hat als die kleineren Spare Ribs. Ganz oder portioniert möglich.

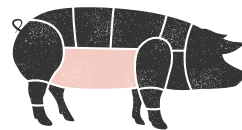
Eignet sich gut für den Smoker, 5 Stunden bei 100 °C (oder wie Spare Ribs zubereiten).



Schritt 1
Brustspitz abtrennen



Schritt 2
Abgetrennter Brustspitz zuschneiden



pro Tier verfügbar
1.40 - 1.90 kg

Lagerung
1 - 2 Wochen

Costine

Ericassée de porc,
Schweinsbrustspitz



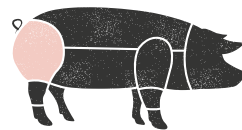


Ausgangsstück
Stotzen mit Bein



Schritt 1
Araignée am Stotzen auslösen und zuschneiden

Das Araignée ist eines der saftigsten und zartesten Kurzbratstücke vom Schwein.

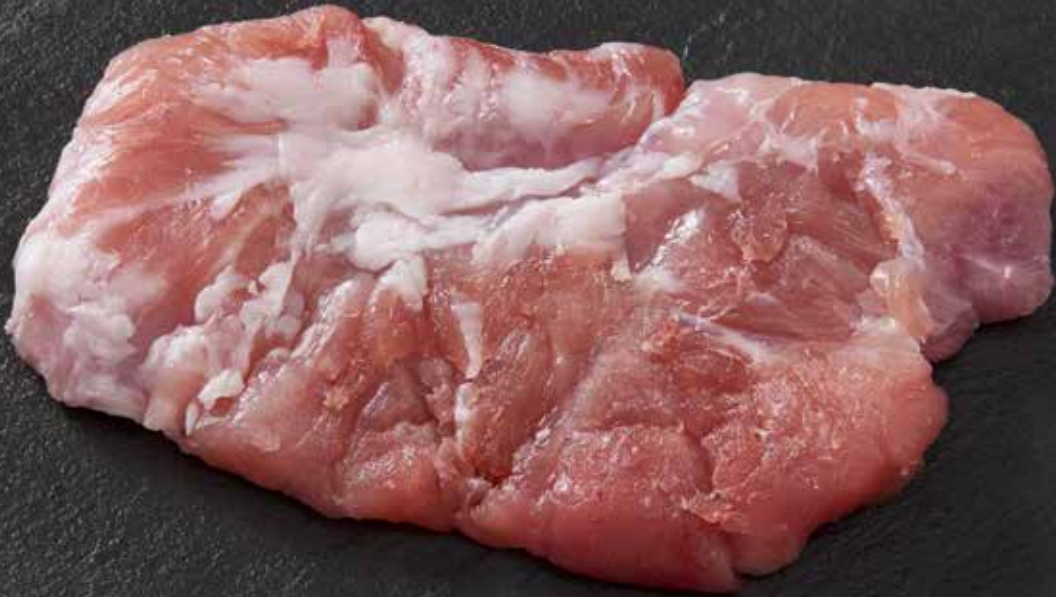


pro Tier verfügbar
0.15 - 0.25 kg

Lagerung
1 - 2 Wochen

Araignée

Fledermaus, Kachelfleisch,
Schlossbeindeckel, Spider,
Spiegel, Spinne



Interview



Jann Hofmann

Inhaber & Küchenchef,
Restaurant Cafe Boy

Was ist dein persönlicher Bezug zum Nose-to-Tail-Kochen?

Mit einem Nose-to-Tail Konzept kann ich als Koch zeigen, was ich kann. Ich brauche viel mehr Gefühl und Hingabe zum gesamten Prozess, von der Produktion bis zum servierbereiten Teller. Meine Eltern hatten einen

Bauernhof. Wenn wir beispielsweise ein Schaf geschlachtet haben, kam immer alles auf den Tisch – vom Kopf bis zu den Füßen. Ich wurde also schon als Kind darauf konditioniert (lacht). Meine Mutter kocht ein Lammvoressen aus Hals und Brust mit Knochen. Göttlich! Daher kommt meine Begeisterung für Geschmortes.

Was ist dein Bezug zu Special Cuts?

Als Nose-to-Tail-Koch muss man mehr vorbereiten und planen. Für die Special Cuts benötige ich zusätzlich Kenntnisse der Anatomie der Tiere, um an die Schnitte zu kommen. Oft nutzt man ja auch den Begriff «Second Cuts» und weist so auf eine vermeintlich zweite Qualität hin. In Geschmack und Konsistenz sind diese Schnitte jedoch unübertroffen, weil sie oft einen höheren Fett und Sehnenanteil haben. Auch im Fleischgeschmack sind sie meist intensiver, was Nicht-Kenner schon etwas erschrecken kann. Special Cuts und generell die Vollverwertung von Tieren gehören für mich in jede moderne Fleischküche. Das hat ganz einfach mit Ethik zu tun.

Was sind die Herausforderungen von Special Cuts für die Gastronomie?

Man braucht teilweise etwas Geduld, bis man eine genügend grosse Menge eines Cuts

beisammen hat. Ich persönlich sammle gewisse Schnitte über Monate im Tiefkühler, bis ich genug davon habe, um ihn auf die Karte zu nehmen. Dies mache ich zum Beispiel bei der Lammhaxe (siehe Seite 59). Ausserdem muss man in den Zubereitungs- und Verarbeitungsmethoden kreativ sein. Ich selbst schmore wie erwähnt sehr gerne und brauche deshalb häufig viele Stunden, teilweise sogar Tage für ein Gericht. Aus diesem Grund verwenden wir oft das Sous-vide-Verfahren. Aber wir verwenden hier die verschiedensten Methoden, um die Stücke vielseitig auf die Teller zu bringen – wir legen in Salzlake ein, räuchern, trocknen, wursten und schmoren. Manchmal verarbeiten wir auch ganz frisch am Tag der Schlachtung.

Wie verkauft man Schnitte, die den Gästen unbekannt sind?

Special Cuts benötigen mehr Beratung. Man muss den Leuten die Angst am Beissen nehmen. Oft werden in unserer Esskultur Schnitte mit etwas Biss als zäh empfunden und der Geschmack tritt in den Hintergrund. Auch entsprechen die Cuts in rohem Zustand oft nicht den verbreiteten ästhetischen Erwartungen, die wir an ein gutes Stück Fleisch stellen. Hier steht man als Koch vor der Herausforderung, optisch so zu veredeln, dass es den Gästen entspricht. Das Auge isst ja bekanntlich mit.

Was ist dein Lieblings-Cut?

Mein Favorit ist ein geschmortes Kalbsmüsl¹ aus der Schulter. Das ist ein fester, kleiner Muskelstrang mit viel Sehnen. Im Ofen langsam geschmort ist das ein Gedicht.

¹ Es gibt ein «Müsl» in der Schulter und im Stotzen. Beide Schnitte sind in dieser Publikation (noch) nicht einbezogen.



Unabhängig der Zubereitungsart ist es wichtig, den richtigen Garpunkt zu treffen.
Hier Petite Tender saignant, 55 °C.

Herausgeber:
Proviande Genossenschaft
Brunnhofweg 37
Postfach
CH-3001 Bern
031 309 41 11
www.proviande.ch/sf

Auflage:
2000 Exemplare

Redaktion:
Foodways Consulting GmbH, Bern
Proviande Genossenschaft, Bern

Layout:
Monika Zihlmann GmbH, Luzern

Druck:
Engelberger Druck AG, Stans

Fotografie:
Jules Moser, Foodfotografie, Bern

©Proviande, alle Rechte vorbehalten

Jegliche Verwertung, Wiedergabe, Vervielfältigung
oder Speicherung, elektronisch oder in Papierform,
bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung
durch Proviande.





www.proviande.ch/sf

In Zusammenarbeit mit

