

Messer u. Gabel

Hühner- haut

*So spannend kann Schweizer
Geflügel sein. >> Seite 2*

Jahresserie «Geschmacksache»

Sag mir, was du isst – wie Futter die
Fleischqualität beeinflusst.

>> Seite 6

Schlossbeindeckel, Bürgermeisterstück und Filetkette

Unbekannte Special Cuts vom Schwein.

>> Seite 12

Federwies DER EXTRAKLASSE

Für vielfältigste Geflügelprodukte aus Schweizer Produktion muss man heute nicht mehr weit gehen. Dies nicht zuletzt dank einem findigen Ostschweizer Geflügelzüchter und der regionalen Gastronomie, die 2008 beschlossen haben, gemeinsame Sache zu machen.

Am Anfang stand der Mais. Genau genommen der Rheintaler Ribelmais. Eine damals vom Verschwinden bedrohte lokale Maissorte, deren Erhalt sich der Verein Culinarium Ostschweiz auf die Fahne geschrieben hatte. «Die Anfrage vom «Culinarium» kam genau zum richtigen Zeitpunkt», erzählt Robin Geisser. Er ist die Hauptperson in dieser Erfolgsgeschichte rund um delikates Schweizer Federwies. «Gerade hatte unsere Brüterei einen grossen Auftrag verloren und wir mussten uns nach einem anderen Standbein umschauen. Die Idee, mit lokalem Mais ein exklusives Schweizer Maispoulet zu füttern, lag auf der Hand.» Denn wollte man damals in der Schweiz exklusives Geflügel – zum Beispiel eine besondere Hühnerrasse, Fleisch von älteren Tieren, Gänsen oder Enten – ,musste man es aus dem Ausland beziehen.

Schweizer Maispouarden

«Bis heute», so Geisser «gibt es in der Schweiz in Bezug auf Geflügel nicht viele andere Optionen als das Schweizer Standardpoulet. Nicht, dass an diesem Standard etwas falsch wäre. Im Gegenteil, der ist sogar sehr gut.

Nur beschränkt er sich auf ein einziges Produkt. Bei einer Marktanalyse 2008 realisierten wir schnell, dass vor allem die Gastronomie Interesse an Schweizer Alternativen zum 0815-Poulet hat.» Und so lancierten Geisser und der Verein Culinarium wenig später die Ribelmais-pouarde. Eine langsam wachsende Hühnerrasse nach französischem Vorbild, deren Futter zu 51% aus Rheintaler Ribelmais besteht. Erste Abnehmerin und Hauptzielgruppe des Projekts: die Gastronomie.

Fleischqualität und Geschmack

Sowohl beim Ribelmais-Poulet als auch bei allen anderen Produkten, die später folgten, legt Geisser den Fokus ganz klar auf den Geschmack und die Fleischqualität. Masse kann er nicht liefern, und darum ist die Zusammenarbeit mit der Gastronomie so wichtig: «Sie bringt unsere Produkte an den Endkonsumenten. Eine echte Maispouarde zum Beispiel ist geschmacklich etwas anderes als ein Standardpoulet und man muss wissen, wie man dieses Produkt richtig zubereitet. Denn auch wenn wir unsere Tiere aus Tierschutzgründen nicht gleich mästen wie die Franzosen, sind unsere Schweizer

Maispouarden dank höherem Fettgehalt und Alter geschmacklich sehr intensiv. Zudem sehen sie wegen der gelben Haut im Rohzustand für Herrn und Frau Schweizer eher gewöhnungsbedürftig aus.» Für Geisser ist es deshalb sinnvoll, wenn versierte Köche und Köchinnen durch gekonnte Zubereitung Hemmschwellen abbauen.

Innovativ ohne Ende

Was vor 12 Jahren mit der Ribelmais-pouarde angefangen hat, ist heute die Geflügel Gourmet AG, und Geissers Sortiment an Spezialitätengeflügel ist kontinuierlich gewachsen. Vom Perlhuhn über spezielle französische Rassen bis hin zum Ribel-Güggel, zu Gänsen und Truten findet man bei Geisser alles. Sein Geflügel wächst mittlerweile auf diversen Partnerbetrieben in der Ostschweiz auf. Und seit 2012 betreibt er einen eigenen kleinen Geflügelschlachthof. So kann er auch in diesem Punkt optimal auf die grosse Vielfalt seiner Produkte eingehen. Nur logisch also, hat Geisser bereits wieder ein neues Projekt in der Pipeline: Appenzeller Wachteln werden es diesmal sein.



Geflügel ist sein Leben: Geflügelprofi Robin Geisser.

KLEINE Geflügelkunde



Alpstein-Poulet

Was bei Geisser Alpstein-Poulet heisst, ist ein Poulet der Standardmastrasse, das nach den üblichen 5 Wochen sein Schlachtgewicht erreicht. Geissers Alpstein-Poulets leben in kleinen Herden auf Ostschweizer Bauernhöfen. Zentral ist die Fütterung mit Produkten aus einheimischem Anbau und die lokale Schlachtung in Geissers eigenem Geflügelschlachthof.

Geflügelspezialitäten aus Schweizer Produktion sind eine Rarität. Robin Geisser ist ein Pionier, was Schweizer Spezialitätengeflügel anbelangt. Er findet: «Gerade für die Gastronomie sind Vielfalt, Qualität und Geschichten hinter diesen Produkten besonders interessant.»



Perlhuhn

Dieser Wildvogel mit Ursprung in Afrika ist ein Klassiker der französischen Küche. «Die Tiere sind ziemlich lärmig und wild. Das macht ihre Haltung nicht gerade einfach», so Geisser. Das dunkle, aromatische und zarte Fleisch des Perlhuhns zeigt deutlich, dass es sich hier um Wildgeflügel handelt. Am besten schmeckt ein ganzes Perlhuhn langsam im Ofen gebraten.



Gauloise

Auch bekannt unter der geschützten Herkunftsbezeichnung «Poulet de Bresse». Ausserhalb der Region der Bresse heissen die weissen Tiere mit den blauen Füessen «Gauloise». Dank einem Schlachtalter von 20 Wochen, einer Fütterung aus Getreide und Milch sowie ausgiebiger Fleischreifung ist ihr Fleisch besonders intensiv im Geschmack. Es eignet sich wunderbar für die Zubereitung im Ofen und macht sich bestens mit cremigen Saucen.



Ribel-Gügge

Der Ribel-Gügge ist Robin Geissers Pendant zum französischen Kapaun. Als kastrierte Hähne und dank der Fütterung mit Milchkraut und Getreide setzen Kapaune besonders viel Fett an. Geisser verzichtet auf das Kastrieren und auch die Ausmast am Schluss ist weniger intensiv, als dies in Frankreich der Fall ist. Dennoch: «Unser Ribel-Gügge ist ein typischer Festtagsvogel und eine Delikatesse, vor allem wenn er langsam im Ofen geschmort wird», so Geisser.



Noir Fermier

Das Schwarzfederhuhn ist eine französische Fleischhuhnrasse. Man erkennt es am schwarzen Gefieder, den schwarzen Füessen und dem nackten Hals. Diese sogenannte «Label-Rouge-Rasse» wächst besonders langsam. Geissers Tiere sind etwa 13 Wochen alt, wenn sie geschlachtet werden. Ihr Fleisch ist somit exquisit im Geschmack und hat eine angenehm feste Textur. Es ist dennoch zart und saftig genug, um à la minute oder im Ofen gebraten zu werden.



Ribelmaispoulette

Mit seinen Ribelmaispouleten brachte Geisser 2008 die ersten Maispouleten aus Schweizer Produktion auf den Markt. Die Tiere einer langsam wachsenden Label-Rouge-Rasse werden mit Rheintaler Ribelmais gefüttert und in mobilen Freilaufställen teils sogar direkt in den Ribelmaiskulturen aufgezogen. Sie zeichnen sich durch ihre gelbliche Haut und ihr zartes Fleisch aus.

GEMEINSAM ERFOLGREICH

Gastronom Sascha Beilke vom Restaurant Burg in Au (SG) arbeitet eng mit Robin Geisser zusammen. Das Geflügel aus der Region bereichert seine Karte und begeistert seine Gäste.

Herr Beilke, Sie arbeiten oft mit Robin Geisser zusammen. Wie kam es zu dieser Zusammenarbeit?

Ich arbeite mit Vorliebe mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region – also der Ostschweiz und dem St. Galler Rheintal. Hierbei orientiere ich mich auch an den Grundsätzen des Vereins Culinarium. Über diesen Verein habe ich vor sechs Jahren auch Robin Geisser kennengelernt.

Was schätzen Sie an Geissers Produkten?

Dass ich eine grosse Vielfalt an Produkten direkt in der Region beziehen kann und natürlich die Qualität. Qualität, die auch jedem Gast gleich auffällt: saftiges Geflügel mit Geschmack und Charakter. Jede Extrameile, die Geisser für seine Produkte geht, merkt man diesen an.

Wie sieht Ihre Zusammenarbeit mit Geisser konkret aus?

In erster Linie beziehe ich mein Geflügel bei ihm, dafür hole ich es jeweils persönlich ab. Dieser direkte Kontakt ist wichtig, denn so sind wir immer in regem Austausch. Sei es, dass ich für Robin ein neues Produkt teste, wir gemeinsam Rezepte entwickeln oder uns Dinge einfallen lassen, die man noch machen könnte. Das Dry-Aged-Poulet ist ein Beispiel für so eine Idee, die wir zusammen entwickelt und verwirklicht haben.



Sascha Beilkes Hommage an Robin Geissers Geflügel: Noir-Fermier-Pouletbrust am Knochen gegart mit Poulet-Teigtaschen, Ribelmais-Polenta, Spargeln und Morcheln.



HEU & BIER, DAS RAT' ICH DIR

In der Jahresserie 2020 geht «Messer & Gabel» der Frage nach, was Fleischqualität ist und wie sie entsteht. In dieser Ausgabe untersuchen wir den Faktor Futter bei Rindern. Wir besuchen dafür einen Produzenten, der punkto Fütterung ungewohnte Wege geht, und sprechen mit unserem Experten für Fleischqualität, Dr. Martin Scheeder.



Auf seinem Hof im
appenzellischen
Stein produziert Sepp
Dähler unter anderem
Rindfleisch.



Biertreber ist ein Nebenprodukt der Bierbrauerei.
Sepp Dählers Rinder sind dankbare Verwerter.



Biertreber lässt sich wunderbar als faser- und proteinreiches Tierfutter einsetzen.

Fleischqualität zu fassen, ist schwer. Der Viehhändler beurteilt sie anders als die Wissenschaftlerin und für den Verarbeiter stehen andere Merkmale im Vordergrund als für die Konsumentin. Vor allem letztere beurteilen Fleisch hauptsächlich nach sensorischen Merkmalen wie Textur, Aussehen und Geschmack. Es ist jedoch erwiesen, dass die Geschichte, die zu einem Stück Fleisch erzählt wird, ein weiterer wichtiger Faktor ist, der unsere Bewertung von Fleischqualität beeinflussen kann. Welches Tier essen wir? Wie wurde es gehalten? Welche Rasse hatte es? So eine Geschichte hat auch Sepp Dähler aus dem appenzellischen Stein zu erzählen.

Appenzeller Bieridee

Sepp Dählers Geschichte erzählt vom regionalen Produktionskreislauf, dem nachhaltigen Tierfutter und der artgerechten

Nutztierhaltung. Was vor 20 Jahren begonnen hat, heisst heute «Kabier». Unter diesem Namen verkauft Dähler sein eigenes Rindfleisch an Private und die Gastronomie. Fragt man ihn, wie es dazu kam, antwortet er: «Es war eine Bieridee», und das meint er ernst. Bier ist der rote Faden in Dählers Vermarktungsstrategie, vor allem aber in seinem Fütterungskonzept. Denn seine Rinder fressen hauptsächlich Nebenprodukte der Bierproduktion.

Wertvolles Protein

Bier wird auf der Basis von Getreide gebraut. Dafür wird Getreide gemälzt, geschrotet und ausgekocht. Danach wird die Flüssigkeit – das spätere Bier – von den festen Bestandteilen getrennt. Was zurückbleibt, ist das ausgelaugte Malz, der Treber: ein faser- und proteinreiches Produkt, für das die Brauerei keine Verwendung mehr hat. In der Schweiz wird der Biertreber

hauptsächlich in der Viehwirtschaft weiterverwertet. Sepp Dähler bezieht den Treber von der Brauerei Locher in Appenzell, für die er seit 20 Jahren auch Getreide anbaut. «So bleibt alles in der Region und ich bin nicht angewiesen auf Proteinfutter aus Übersee. Und was noch wichtiger ist: Ich verwerte wertvolle Proteine, die der Mensch nicht mehr als Nahrung verwerten kann.»

Ausgeklügelter Fütterungsplan

Doch für gesunde Tiere und gute Fleischqualität reicht eine nette Geschichte wie die vom nachhaltigen und regionalen Kreislauf allein natürlich nicht. Mit der landwirtschaftlichen Schule in Flawil hat Sepp Dähler einen Fütterungsplan entwickelt, damit es seinen Tieren an nichts fehlt und er mit seinem Fleisch eine Fleischqualität liefern kann, die auch Gastronominnen und Gastronomen auf



Zutrauliche Tiere und ein stressfreies Leben – Sepp Dähler ist überzeugt: Auch das trägt zu guter Fleischqualität bei.

höchstem Niveau überzeugt. Neben dem Treber bekommen seine Tiere Heu, Malzspelzen und eine Getreidemischung zum Fressen und neben Wasser noch Bierhefe zum Trinken. Diese ist ebenfalls ein Nebenprodukt aus der Brauerei. Sie liefert natürliche Mineralstoffe und Vitamine. Zweimal täglich wird das Fell von Dählers Tieren zudem mit dieser Bierhefe gebürstet.

Futter allein macht kein Fleisch
Etwas muss Dähler immer wieder klarstellen: «Trotz der ganzen Brauereinebenprodukte, mein Fleisch schmeckt nicht nach Bier oder sonst irgendwie ausgefallen. Mein Fleisch schmeckt nach Fleisch. Die spezielle Fütterung, aber auch die Zuwendung, die unsere Rinder bekommen, sorgen in erster

Linie dafür, dass wir gesunde, zutrauliche Tiere haben.» Und wie beeinflusst die spezielle Fütterung nun die Fleischqualität? «Über die verschiedenen Bestandteile des Futters stellen wir sicher, dass alles vorhanden ist, um Muskelfleisch und Fett im richtigen Verhältnis und der richtigen Beschaffenheit aufzubauen. Das Fleisch, das ich anstrebe, ist dunkelrot und schön marmoriert. Das Fett ist fest und weiss. Das Futter ist dabei aber nur ein Faktor. Für gutes Fleisch muss alles stimmen: Rasse und Geschlecht des Tieres, die Schlachtung und Reifung des Fleisches.»

FUTTER, FETT UND FLEISCH-QUALITÄT

Wer von spezieller Tierfütterung eine spezielle Aromatik erwartet, wird vermutlich enttäuscht werden – das sagt unser Experte für Fleischqualität, Dr. Martin Scheeder. Sehr wohl hat die Fütterung aber einen Einfluss auf gesundheitliche Aspekte und die Beschaffenheit des Fettes.

In der letzten Ausgabe haben wir über die Merkmale für die Beurteilung von Fleischqualität gesprochen. Welche dieser Merkmale werden durch die Fütterung beeinflusst?
Es kommt ganz darauf an, wer die Qualität beurteilt. Ich als Wissenschaftler werde andere Dinge feststellen als die Konsumenten.

Was stellen Sie als Wissenschaftler fest?
Bei meinen Analysen werde ich zum Beispiel Veränderungen in der Zusammensetzung der Fettsäuren feststellen. Ich werde sagen können, ob das Tier hauptsächlich Gras gefressen hat oder ob es aus einer intensiveren

Mast kommt, wo auch Getreide im Spiel war. Die Zusammensetzung der Fettsäuren ist ein ernährungsphysiologischer Wert. Bei einer Fütterung mit mehr Gras habe ich zum Beispiel das bessere Omega-6/Omega-3-Verhältnis und keine schädlichen Transfettsäuren im Fleisch. Beides wirkt sich positiv auf den ernährungsphysiologischen Wert des Fleisches aus. Gut zu wissen also, dass für die Wiederkäuerfütterung in der Schweiz traditionell immer noch ein sehr hoher Anteil an Gras eingesetzt wird.

Was stellen die Verbraucher fest?
Konsumenten werden eher auf der Ebene von Genusswert und ethischem Wert argumentieren. Für die Beurteilung des Genusswerts ist vor allem die Farbe und Konsistenz des Fettes massgebend. Denn Fütterungseinflüsse sind vor allem im Fett festzustellen. Je mehr Getreide im Spiel war, desto weisser wird das Fett sein. Aromatische Einflüsse von extra viel Kräutern oder eben Bier werden aber kaum feststellbar sein.

Dr. Martin Scheeder
ist Agrarwissenschaftler und Dozent für Fleischqualität und -technologie an der Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL). In unserer Jahresserie steht er uns mit der wissenschaftlichen Sicht auf die Dinge zur Seite.



Das spezielle Futter schmeckt man also nicht im Fett? Dabei hört man doch immer, Fett sei Geschmacksträger?
Der wesentliche Aromageber im Fleisch ist das rote Muskelfleisch. Fett trägt nur zu einem geringeren Anteil dazu bei. Dennoch ist es natürlich richtig, dass sich gewisse fettlösliche Stoffe im Laufe der Zeit im Fett ablagern. Sensorisch wahrnehmbar ist das aber nur in Extremfällen. Zum Beispiel, wenn man Fleisch von Tieren, die vor allem mit Gras gefüttert wurden, mit Fleisch von Tieren vergleicht, die man intensiv mit Getreide gefüttert hat.

Wie wirkt das Futter auf das Muskelfleisch?
Muskelfleisch wird weniger direkt von der Fütterung beeinflusst als das Fett. Am Muskelfleisch lässt sich zum Beispiel feststellen, ob das Tier aufgrund der Fütterungsintensität schneller gewachsen ist.
Sepp Dähler hat einen ausgeklügelten Fütterungsplan für seine Tiere. Warum reicht der Treber alleine nicht?
Der Produzent hat ein Interesse daran, seine Tiere ausgewogen zu ernähren. Treber allein wäre zu einseitig. Grundsätzlich könnte ein Rind von Gras alleine leben. Da Dähler aber

Fleischproduzent ist, muss er effizient füttern. Der Treber ist die Proteingrundlage, die seine Tiere für den Fleischaufbau benötigen. Gleichzeitig ist er sehr faserreich. Diese Fasern braucht ein Wiederkäuermagen, um richtig funktionieren zu können. Darum füttert Dähler zusätzlich noch Heu und Spelze. Die Getreidemischung schliesslich ist für die Energie und die Energiereserven, welche die Tiere für das Wachstum benötigen bzw. als Fett abspeichern.

Lohnt es sich also, in Fleisch von Tieren zu investieren, die speziell gefüttert wurden?
Wer dabei ein Erlebnis erwartet, das weit über Fleischaroma hinausgeht, wird möglicherweise enttäuscht sein. Aber auch hier darf der ethische Wert nicht ausser Acht gelassen werden. Wenn zu der Geschichte einer speziellen Fütterung auch noch Bilder und Facts geliefert werden, wie das beispielsweise Sepp Dähler macht, steigert das den Wert enorm. Legt man dann noch besonderen Wert auf fachgerechte Schlachtung, Reifung und Zubereitung, wird im Endergebnis auch der Einfluss Fütterung positiv beurteilt.

TISCHLEIN DECK' DICH

Dass Rinder, Kühe & Co. heute ausschliesslich Gras fressen, ist selten. Ein Blick auf die gängigsten Komponenten im Rindvieh-Speiseplan:

RAUFUTTER



Ein Rind kann von Gras alleine leben. Eine Ernährung ohne Gras hingegen ist schädlich. Damit die komplexe Wiederkäuerverdauung auch funktioniert, muss das Futter unbedingt eine gewisse Menge an Rohfasern enthalten. Diese liefern Gras, Heu und Stroh.

KRAFTFUTTER



Kraftfutter bekommt, wer leisten muss – sprich Milch geben oder Fleisch ansetzen soll. Als Energielieferant enthält Kraftfutter eine hohe Konzentration an Nährstoffen wie Stärke, Kohlenhydrate und Proteine. Das alles findet sich zum Beispiel in Mais, Weizen, Gerste, Hirse oder Sojabohnen.

MINERALSTOFFE



Je mehr ein Tier leisten muss, desto höher ist sein Bedarf an Mineralstoffen. Damit es zu keinen Mangelerscheinungen kommt, wird bei der Fütterung mit Extravitaminen und Mineralstoffen wie Kalzium, Phosphor und Magnesium vorgesorgt.

SILAGE



Gras kann auch haltbar gemacht werden, indem es fermentiert wird. Die Funktion als Strukturgeber für die Wiederkäuerverdauung erfüllt es als Silage immer noch. Neben Gras wird auch Mais siliert. Dabei wird die ganze Pflanze – also Grün und Kolben – versäuert. Maissilage ist somit Kraftfutter und Faserlieferant in einem.

MILCH



In den ersten Lebenswochen ernährt sich ein Kalb nur von Milch. Erst nach ein paar Wochen beginnt es, zusätzlich Heu oder Gras zu fressen. Das durch die Milchfütterung helle Kalbfleisch wird durch das eisenhaltige Heu rosa. Auf die Fleischqualität im Sinne des Genusswertes hat das aber keinerlei Auswirkungen.



Jialu, Luzern

China Swiss made

Currys und Sweet and Sour mit Ananas sucht man bei diesem Chinesen vergebens. Denn im Chinarestaurant Jialu soll alles möglichst authentisch sein. «Messer & Gabel» hat sich mit Inhaber und Chinakenner Lukas Achermann über die Küche Nordchinas, Schweizer Produkte und Authentizität unterhalten.

Lukas Achermann, wie kommen Sie als Nidwaldner Koch und Gastronom zum eigenen Chinarestaurant?

Familienbedingt. Meine Frau stammt aus China. Dieser familiäre Bezug und der Eindruck, dass es bezüglich authentischer chinesischer Küche in der Schweiz viel Luft nach oben gibt, haben uns motiviert, unser eigenes Chinarestaurant zu eröffnen und es ein bisschen anders zu machen.

Ein bisschen anders? Erklären Sie!

Seit wir unser erstes Lokal eröffnet haben, betreiben wir so etwas wie Aufklärung bei Herrn und Frau Schweizer. Nämlich darüber, dass chinesische Küche selten das ist, was man hier vorgesetzt bekommt. Die chinesische Küche besteht aus einer Vielzahl von Regionalküchen. Wir konzentrieren uns im «Jialu» auf zwei Regionen: die scharfe Küche Sichuans und die Küche meiner Frau, die aus Nordchina stammt. Dort dominieren wärmende Gewürze und Schmorgerichte. Meine Schwiegermutter Liu ist übrigens die strengste Kontrollinstanz für die Authentizität unserer Gerichte!

Authentisch chinesisch kochen in der Schweiz – was sind die grössten Hürden?

Von den Produkten her gibt es wenig Probleme. Was an Gemüse und Fleisch benötigt wird, gibt es in bester Qualität und aus der Schweiz. Spezialitäten wie Gewürze oder Saucen kann man einfach importieren. Die grösste Herausforderung sind gute Köche. Viele Köche in Chinarestaurants stammen gar nicht aus China. Unser Koch kommt aus der gleichen Stadt wie meine Frau und ist extra wegen uns in der Schweiz.

Bei authentischer chinesischer Fleischküche denkt man schnell an Hühnerfüsse, Schweineohren oder Innereien. Ist das auch bei Ihnen der Fall?

Wir bringen natürlich keine Extreme, obwohl all die oben genannten Stücke in ganz China ein grosses Thema sind. Wir gehen hier sogar so weit, jegliches Fleisch von den Knochen zu lösen. Denn während man in China äusserst geschickt darin ist, vom Knochen zu essen, mögen wir Schweizer das gar nicht. Solche Kompromisse machen wir.



Was kommt also an Fleisch auf Ihre Karte?

Wir brauchen vor allem Poulet, Schwein und Rind. Unser Fleisch wird immer geschneuzelt verarbeitet, da bei uns alles «stäblifertig» sein muss. Da wir vieles nur kurzbraten, ist es besonders wichtig, dass das Fleisch lange genug gelagert wurde. Die persönliche Zusammenarbeit mit den Metzgern ist somit zentral. Ich arbeite am liebsten mit Betrieben, die noch selber schlachten. So kann ich sichergehen, dass nach unseren Wünschen gearbeitet wird – zum Beispiel das Fleisch lange genug gelagert wurde und am Schweinebauch die Borsten vollständig entfernt worden sind.

Bei Ihnen liegt auch eine bebilderte chinesische Karte auf. Warum?

Vor allem im Sommer essen viele chinesische Individualtouristen bei uns. In China haben Speisekarten immer auch Bilder. Auf dieser Karte führen wir dann auch zwei, drei Gerichte, die nur unsere chinesischen Gäste wirklich schätzen. Da gibt es schon mal auch Schweinsohren, geschmorte Schweinsfüsse oder manchmal Hühnerfüsse. Authentisch für Fortgeschrittene eben!

SHORT FACTS

zum Restaurant Jialu



Chinas Norden

Im «Jialu» setzt man auf die Küche Nordchinas. Die Winter dort sind hart und kalt. Und so bestimmen denn auch Kohlgemüse, deftige Schmorgerichte und wärmende Gewürze die Küche.



Made in China

Betritt man das «Jialu», klingelt leise ein Glöckchen. Auch der getäferte Raum weckt den Eindruck, direkt im Reich der Mitte gelandet zu sein. Täfer, Mobiliar, Geschirr – alles hier ist original chinesisch.



Fleischqualität statt Tricks

Viele chinesische Gerichte bestehen aus kurzgebratenem Fleisch. Oft wird darum zu Zartmachern gegriffen. Nicht so im «Jialu»: «Unser Fleisch ist zart dank bester Fleischqualität, -verarbeitung und -lagerung.»

SPECIAL CUTS VOM SCHWEIN

SAUGUT



BAUHLAPPEN

Beim Rind ist das der Special Cut schlechthin: das Flanksteak. Es spricht also nichts dagegen, auch das Stück vom Schwein als Special Cut statt als Wurstfleisch zu verwenden. «Das Schweine-Flank ist zarter als das vom Rind», so Lehmann. Gelagerte Stücke (10 bis 14 Tage) brät er darum nur in der Pfanne an, lässt sie absteigen und geniesst sie, solange sie innen noch rosa sind.

Special Cuts vom Rind sind längst vom Trend zum Kult geworden. Special Cuts vom Schwein hingegen trifft man selten an. Warum dies so ist, aber keineswegs so sein müsste, erklärt Metzgermeister Guido Lehmann.

Für Guido Lehmann von der Metzgerei Eichenberger in Wetzikon ist klar – es hat mit dem Ruf von Schweinefleisch zu tun, dass Special Cuts vom Schwein in den letzten Jahren nicht die gleiche Bekanntheit erlangt haben wie jene vom Rind: «Schweinefleisch gilt in vielen Köpfen – völlig unbegründet – als weniger edles Fleisch. Darum ist es in der modernen Gastronomie, wo Special Cuts hauptsächlich verwendet werden, seltener anzutreffen.» Doch auch am Schwein wäre mehr dran als Edelstücke, Kotelets, Schinken, Speck und Wurstfleisch. Denn beim Schwein besteht ebenfalls die

Möglichkeit, es anders oder noch feiner zu zerlegen und dadurch unbekannte und sehr attraktive Stücke zu erhalten – Special Cuts eben. Eine Aussicht, die gerade für die Gastronomie besonders spannend ist: «Wenn ich aus einem Stück Wurstfleisch ein Kurzbratstück machen kann, steigert das die Wertschöpfung um ein Vielfaches.» Gastronomen rät Lehmann deshalb, das Gespräch mit ihrem Metzger zu suchen und mit diesen über alternative Cuts vom Schwein zu beraten. Zur Inspiration haben wir mit Guido Lehmann eine Auswahl möglicher Special Cuts vom Schwein für Sie zusammengestellt.

BÜRGERMEISTERSTÜCK

Auch Babettli oder weisses Stück genannt, erinnert dieser flache dreieckige Muskel an eine Haifischflosse. Aus dem inneren Bereich der Hüfte geschnitten, ist das Fleisch sehr kurzfasrig, fein marmoriert und somit wunderbar zart. Es eignet sich perfekt zum Kurzbraten.

KARREEDECKEL

Dieser Schnitt ist besser bekannt unter seinem spanischen Namen: «Secreto» – Geheimnis. Geheim darum, weil sich dieses Stück zwischen Rücken und Rückenspeck des Schweins versteckt. Bei der klassischen Schweizer Zerlegung kann das Stück ohne Einschränkung entnommen werden. In der Metzgerei Eichenberger wird das schon lange gemacht. Die Gastronomie ist gute Abnehmerin des aromatischen Kurzbratstücks.



Guido Lehmann

Führt gemeinsam mit seiner Schwägerin die Metzgerei Eichenberger in Wetzikon. Er ist der Meinung, dass man sich auch in einem traditionellen Handwerk nicht auf dem Status quo ausruhen sollte.

FILETKETTE

Oberhalb des Filets verläuft ein separater, dünner Fleischstrang. Er ist genauso zart wie das Filet, endet aber oft als Wurstfleisch. Anders in Portugal, dort landet der Fleischstreifen als «Lagarto» – Eidechse – auf dem Grill. Auch Lehmann findet: «Ein sehr spannendes Stück für die Gastronomie. Der Metzger Ihres Vertrauens soll es Ihnen von nun an auf die Seite legen!»

MÜSLI

Versteckt unter dem Schultergelenk, liegt ein rundlicher ovaler Muskel. Beim Schwein wird er nicht länger als etwa 8 cm. Dressiert man das Stück heraus, hat es die Form einer Maus. «Das Müsli ist ein wunderbar gelatinöses Schmorstückli», so Lehmann. «Normalerweise wandert es ins Wurstfleisch. Wenn aber jemand regelmässig grössere Mengen wünscht, bewahrt Ihr Metzger die Müsli sicher gerne für Sie auf.»

SCHLOSSBEINDECKEL

Dieses Stück wird auch Araignée, Spider oder Fledermaus genannt. Das hat mit seiner Form zu tun. Es stammt aus dem Innern des Stotzens und ist kräftig marmoriert, es ist also saftig und aromatisch. Der Schlossbeindeckel wird sowieso ausgelöst. Er ist also ohne weiteren Aufwand in der Zerlegung vorhanden. Lehmanns Vater hat daraus am liebsten panierte Schnitzel gemacht.

Weitere Stücke und Spezial-schnitte vom Schwein, über die es sich mit Ihrem Metzger zu reden lohnt:

- Rückendeckel
- Kopfbäckchen
- Bagglideckel

NATÜRLICH LARS AUF WEITER FLUR

Letztes Jahr hat er den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» gewonnen. Jetzt kocht Lars Spiess zum zweiten Mal für «Messer & Gabel». Das Thema lautet «Feld und Wiese» – eine Steilvorlage für den bekennenden Naturfreund.

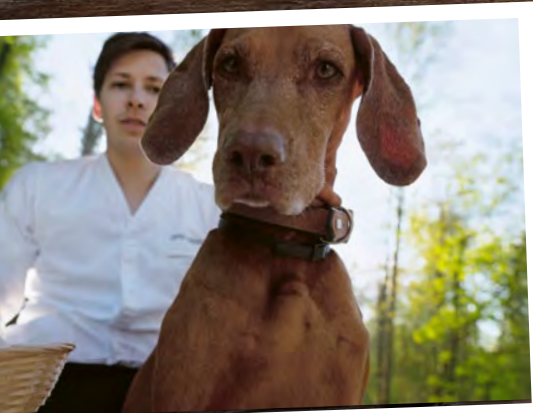
Wer wie Lars einen Hund besitzt, verbringt ganz automatisch viel Zeit in der freien Natur. Bei seinen Streifzügen durch Wald und Wiesen wurde auch sein Interesse für essbare Pflanzen und Kräuter geweckt. «Inzwischen habe ich mir zwar auch einen Kräutergarten angelegt, aber ich versuche immer noch, heimische Wildpflanzen zu sammeln und in meine Menüs zu integrieren.» Die Inspiration dazu holt er sich aus Kochbüchern, aber auch über den Austausch mit seinem Coach Niklas Schneider, der im Hotel Krone in Regensburg kocht und Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft ist.

Beim Fleisch hat sich Lars diesmal für Lammracks und Filets vom Spiegelschaf entschieden, die er von einem Bio-Bauernbetrieb im Safiental bezieht. Der direkte Kontakt zum Produzenten ermöglicht ihm eine bessere Kontrolle der Qualität, und der kurze Transportweg garantiert die Frische des Produkts. Auch die Geschichte für das Storytelling gegenüber dem Gast ist quasi gratis inbegriffen.

Das gebratene Lammrack serviert Lars auf einem Bett aus Couscous. Letzterem verleiht er mit Schnittlauch, Apfelminze, Petersilie und Estragon verblüffend viel Geschmack. Auch dem Lammfilet spendiert Lars einiges an Würze: Er gart es bei niedriger Temperatur in einem Bräter, den er mit feuchtem Heu auslegt. Dazu serviert er ein Löwenzahn-Chimichurri, und als Farbtupfer kommen gelbe Randen auf den Teller. Als Beilage hat er Liebstockel-Quinoa-Crackers ausgesucht, die er bei 90 °C im Ofen trocknet, bis sie knusprig sind.

Der Sieg am LCDJ-Kochwettbewerb

Lars Spiess gewann 2019 den nationalen Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes». Seine letzte berufliche Station war das Bistro Franzos in Zürich, aber nun hat er sich eine neue Herausforderung gesucht – ebenfalls in Zürich. Durch die Pandemie hat sich der Start etwas verschoben, aber wir werden schon bald mehr über seinen neuen Arbeitsort erfahren.



DNA-Herkunfts-Check

SICHERHEIT, DASS FLEISCH AUS DER SCHWEIZ STAMMT.

2018 lancierte Proviande den DNA-Herkunfts-Check. Die Dienstleistung bietet den zweifelsfreien Nachweis, dass Rind- und Kalbfleisch tatsächlich von Tieren stammt, die in der Schweiz gehalten und geschlachtet wurden. Davon profitieren nicht nur Ihre Gäste, sondern auch Sie als Gastronom.

Und so funktioniert's: Im Schlachtbetrieb wird den Tieren eine DNA-Probe entnommen. Daraus wird im Labor ein DNA-Profil erstellt und in der Proviande-Datenbank gespeichert.

Auch als Restaurant können Sie sich für einen kostenlosen DNA-Herkunfts-Check anmelden. Auf diese Weise können Sie überprüfen, ob Ihr Fleischlieferant das gelieferte Fleisch richtig deklariert hat. Ihr Betrieb wird dazu ein- bis dreimal pro Jahr besucht, um eine Probe zu nehmen. Der Besuch wird durch das Markt-Monitoring vorangekündigt und dauert bloss 30 Minuten. Aus den Proben werden DNA-Profile angefertigt und mit den Datenbank-Profilen verglichen.

Transparenz beim Einkauf und zufriedene Gäste

Als Gastronom finden Sie so zweifelsfrei heraus, ob Sie tatsächlich Schweizer Fleisch geliefert erhalten, und können dies mit gutem Gewissen gegenüber Ihren Gästen kommunizieren. Das ist wichtig, denn im Restaurant achten immer mehr Menschen auf die Herkunft der Zutaten – insbesondere bei Fleisch und Geflügel. Der DNA-Herkunfts-Check über die gesamte Verarbeitungs- und Lieferkette sorgt diesbezüglich für Gewissheit.

Kontakt und weitere Informationen:
proviande.ch/dna

Abonnieren Sie «Messer & Gabel». Wird auch dem «GastroJournal» beigelegt.



Der feine Unterschied.

- ☐ Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten. ☐ d ☐ f ☐ i
☐ Ich bestelle gratis den Sonderbund mit den Rezepten der Finalisten des LCDJ-Kochwettbewerbs. ☐ d ☐ f

☐ Frau ☐ Herr

Zustellung an ☐ Geschäftsadresse ☐ Privatadresse

Name:

Vorname:

Betrieb:

Unterschrift:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

E-Mail:

Telefon:

Schweiz. Natürlich.



Für Bestellungen oder Adressberichtigungen ausgefüllten Coupon einsenden an: Proviande, «Schweizer Fleisch», Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern. **Oder per E-Mail an gastronomie@proviande.ch** oder per Fax an 031 309 41 99. Sie können «Messer & Gabel» auch online abonnieren unter schweizerfleisch.ch/messerundgabel.ch