

Das ganze Tier verwerten

Ob Schweinefüße, Innereien oder Flomen – aus allen diesen weniger geschätzten Teilstücken lassen sich schmackhafte Fleisch- und Wurstwaren herstellen. Hermann Jakob, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, gibt Tipps, worauf es dabei ankommt.



Hermann Jakob, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, gibt praktische Tipps zur Wurstherstellung aus weniger gefragten Fleischteilen.

Nina Weiler

Möglichst alles vom Schwein oder Rind zu verwerten, das sollte eigentlich für jeden Metzger selbstverständlich sein. Was der Landwirt mit viel Sorgfalt erzeugt hat, gehört nicht in die Tonne, sondern sollte mit ebenso viel Sorgfalt verarbeitet werden. Das gebietet allein der Respekt vor dem Tier. Doch Anspruch und Realität klaffen hier weit auseinander: „Ob Rind, Schwein oder Geflügel, bei jedem Tier verkaufen sich manche Teile wunderbar, andere dagegen gar nicht“, erläutert Hermann Jakob, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach und gelernter Metzgermeister.

Laut dem Fleischatlas der Heinrich-Böll-Stiftung kommen hierzulande der menschlichen Ernährung je nach Tierart höchstens 40 bis 55 Prozent des geschlachteten Tieres zugute. Dabei ist es natürlich auch in wirtschaftlicher Hinsicht interessant, die

weniger geschätzten Teilstücke zu verwerten. Gerade wenn der Metzger sein Schweinefleisch in Hälften und sein Rindfleisch in Vierteln kauft, ist nach Einschätzung von Hermann Jakob die Ganztierverswertung sinnvoll.

Von der Nase zum Schwanz

Allmählich scheint auf der Nachfrageseite ein Umdenken einzusetzen. Artgerechte Haltung, stressfreie Schlachtung, Biofutter vom Hof – darauf legen mehr und mehr Menschen Wert. Da ist es in puncto Nachhaltigkeit nur konsequent, sich an der Fleischtheke nicht nur die Edelteile herauszupicken. Unmissverständlich bringt das der aus England stammende Slogan „From nose to tail“ (deutsch: Von der Nase zum Schwanz) – zugleich Titel eines bereits 1999 erschienenen Kochbuches – auf den Punkt.

Auch in der gehobenen Gastronomie geht der Trend hin zur Ganztierverswertung: Ochenschwanzsuppe, Kalbskopfsülze, Zungenragout oder auch saure Nieren und Kutteln – mittlerweile verhelfen pfiffige Köche diesen vermeintlich unedlen Fleischteilen zu neuer Wertschätzung, indem sie diese etwa mit edlen Zutaten wie Trüffeln oder Champagnersauce verfeinern. Für das Restaurant ist das ein Aushängeschild und Qualitätsmerkmal. Christopher Hinze, Berater und Kochtrainer, formuliert es so: „Für die Gäste ist klar, dass Kochkunst und enormes handwerkliches Können dahinterstecken.“

Auch im Fleischereihandwerk ist oft ein Umdenken erforderlich. Obwohl Ganztierverswertung ihren Ursprung in der traditionellen Hauschlachtung hat, ist sie nicht nur für Hofmetzgereien interessant. Auch für Fleischereien ohne Eigenschlachtung gibt es viele Ansätze dafür: „Letztendlich kann sich so das ganze Tier in der Theke wiederfinden“, erklärt Hermann Jakob während eines Praxisseminars im Rahmen des Bundespro-

Info

Bei der Ganztierverswertung können sich Metzger an traditionellen Verarbeitungsverfahren und Produkten orientieren.

gramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Konkret ging es in der Veranstaltung um die Herausforderungen und Chancen der Ganztierverswertung.

Generell gilt: Mit veredelten Fleischteilen und schmackhaften Wurstspezialitäten lässt sich der Mehrwert für die Kunden deutlich verbessern. Das gilt umso mehr für



Die Verwertung weniger geschätzter Teilstücke wie Eisbein und Schwarten ist vor allem auch wirtschaftlich sinnvoll. Nina Weiler



Schweinebacken, Schwarten und Blut gehören zu den Zutaten für eine schmackhafte Schinkenrotwurst. Nina Weiler

Teilstücke, die bei Verbrauchern kaum oder gar nicht gefragt sind: Innereien, Flomen, Blut und Fleischteile mit hohem Bindegewebsanteil wie Kopf, Eisbein oder Füße. Ansprechend gewürzt können solche Produkte auch jene Kunden überzeugen, die eigentlich wenig für Sülze, Blutwurst, Griebenschmalz oder Leberpresssack übrig haben. Hermann Jakob hat spezielle Rezepturen entwickelt, die ganz ohne Zusatzstoffe auskommen und daher auch für die Verarbeitung in Biometzgereien geeignet sind. Von klassischen Gewürzen wie Muskat, Kümmel oder Majoran bis hin zu Nelken und Zitronenengwer – so ziemlich alle bekannten Gewürze bieten sich nach seinen Produkttests an. „Mit den Gewürzen kann man je nach regionalen oder individuellen Vorlieben der Kunden spielen“, so Jakob. Und nicht nur für Biometzger sind die konservierenden oder farbgebenden Eigenschaften mancher Gewürze hilfreich – dank ihrer ätherischen Öle verhindern beispielsweise Rosmarin und Oregano ebenso wie Salbei oder Thymian ein Ranzigwerden der Wurst.

Schwarten statt Aspikpulver

Wichtig ist es, Fleisch, Leber und Blut so schnell wie möglich zu verarbeiten. Insbesondere für Kochfleisch und Kochwurst ist die Verarbeitung am Schlachttag ideal: „Der unvergleichliche Hausmachergeschmack ist nur auf diese Weise zu erreichen“, erläutert Jakob.

Das Verarbeiten von Teilstücken mit hohem Knorpel- und Schwartenanteil ist allerdings vergleichsweise aufwändig. So ist etwa beim Auslösen und Zerkleinern von Eisbein, Schweinefüßen oder Schwänzen viel Handarbeit gefragt. Einige Mühe bereitet es auch, die Schwarten gründlich zu reinigen und die Füße sorgfältig von Borsten zu befreien. Dafür gleichen die extrem niedrigen Rohstoffkosten den Mehraufwand aus.

Jeder Metzger weiß, dass es gar nicht so einfach ist, aus dem Fleisch und den Schwarten von Schweinefüßen und Schwänzen attraktive Produkte herzustellen. Hierfür empfiehlt Hermann Jakob Topfsülze. Sülzwurst

lässt sich ganz ohne Aspikpulver herstellen, vorausgesetzt das Material enthält genug Kollagen. Insofern bilden Schwarten und Fleisch von Eisbeinen, Schweinefüßen und Schwänzen (Mengenanteil 50 Prozent) die ideale Zutat für Sülzwurst, neben Schweinefleisch (20 Prozent Mengenanteil), Kochbrühe (30 Prozent Mengenanteil) sowie Gewürzen wie Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Wacholder, Lorbeeren und Kümmelkörnern. Dabei kommt es darauf an, wie Hermann Jakob erläutert, die Einlagen lange genug weich zu kochen, noch heiß auszulösen und anschließend in die passende Form und Größe zu schneiden: magere Teile maximal



Die Einlagen für Sülzwurst wie Schwarten und Fleisch von Eisbeinen und Schwänzen müssen lange genug weich gekocht und noch heiß ausgelöst werden. Nina Weiler



Traditionelles Fleischerhandwerk: Ganztierverswertung bedeutet viel Handarbeit.

Nina Weiler



Produkte aus „unedlen“ Fleischteilen können auch geschmacklich überzeugen.

Nina Weiler

1 cm, Schwarten und Fett maximal 4 mm. Anschließend die zerkleinerten Einlagen mit gehackten Karotten und Zwiebeln nochmals kochen und mit Weinessig und Zucker abschmecken.

Info

Auch weniger geschätzte Teilstücke vom Schwein oder Rind lassen sich mit handwerklichem Können zu geschmacklich überzeugenden Fleischwaren verarbeiten.

Nach der Erfahrung der Tagwerk Bio-Metzgerei in Niederhummel weit von Freising läuft der Verkauf von Sülze besonders im Sommer sehr gut: „Das wird gekauft und sehr gut angenommen, vor allem an warmen Tagen“, so Metzgermeister Bernhard Renner, Geschäftsführer der Bio-Metzgerei. Während sich Eisbein und Schweinskopf im Sommer als Sülzwurst verwerten lassen, kann es in der kälteren Jahreszeit als Kochfleisch angeboten werden. „Gekochte Haxe oder gekochter Saukopf, beides hat bei uns Tradition und wird von den Kunden gerne zur Brotzeit geges-

sen“, berichtet ein Metzger aus einer fränkischen Kleinstadt. Auch unter gesundheitlichem Aspekt hat der Verzehr von Sülze und Eisbein etwas Gutes: Wer regelmäßig Fleisch mit hohem Schwartenanteil verzehrt, kann seinen Körper mit dem für den Knorpelaufbau und die Gelenke so wertvollem Kollagen versorgen.

Schinkenrotwurst im Angebot

Zur Verwertung von Schwarten und Blut bietet sich des Weiteren Schinkenrotwurst an. Zudem kann die Metzgerei so auch weniger gefragte Fleischteile wie etwa Schweinebacken aufwerten. Hauptsache das Fleisch ist sehnenarm. „Wichtig ist es, das Blut schnell zu kühlen, am besten in einem flachen Metallgefäß, und mittels etwas Bier den leicht sauren pH-Wert von Blut zu erhöhen“, rät Herman Jakob. Und gegen den bitteren Biergeschmack helfe der Zusatz von Honig oder Apfelstückchen. Damit die Wurst nicht muffig schmeckt, müsse man die Schwarten vorher gründlich reinigen.

So funktioniert's: Die Schwarten über Nacht in Salzlake eingelegen, an-

schließend weich kochen und noch heiß zusammen mit Zwiebeln wölfen. Hinzu kommen Schweinebacken (10 Prozent) sowie Einlageschinken (50 Prozent). Beides, die vorher über Nacht gepökelten Backenwürfel und der ebenfalls gewürfelte Schinken, sind kochend heiß abzubrühen. Anschließend die Einlagen mit den gewolften Schwarten, Salz und Gewürzen vermengen und zuletzt das Blut und die Fleischbrühe dazugeben. Nach dem Füllen in eine viereckige Schinkenpressform wird die Schinkenrotwurst so lange gebrüht, bis eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist.

Zutaten für feine Fonds

In einer Metzgerei, so die Beobachtung von Hermann Jakob, sind die Maschinen oft nicht ausgelastet. Was spricht also dagegen, Rinder- oder Schweineknochen über Nacht im Druckkochkessel auszukochen? „Dazu braucht es als weitere Zutaten nicht mehr als Gemüse wie Möhren oder Petersilienstengeln sowie Gewürze und schon hat man einen tollen Fond, voller Aroma und ganz ohne Chemie“, schwärmt Jakob. So ein Fond lässt sich problemlos einfrieren und sehr gut als Wurstzutat verwenden: Das Kollagen macht beispielsweise Leberwurst besonders streichfähig. Und natürlich sind feine Rinder- oder Bratenfonds auch für den Verkauf interessant, gerade in der gehobenen Küche sind Fonds aus natürlichen Zutaten unentbehrlich.

Nina Weiler

BÖLN-Qualifizierungsseminare für Fleischer

Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher legen Wert auf regional, umwelt- und tierschutzgerecht erzeugte Fleischprodukte. Fleischereien können hier mit regionaler Wertschöpfung und traditioneller handwerklicher Herstellung punkten.

Die Seminarreihe des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) setzt genau hier an: Maßgebliche Themen sind der Einstieg in die Biozertifizierung sowie Methoden der Fleischreifung bis zur Ganztierversarbeitung. Weitere Informationen finden sich unter www.oekolandbau.de