



Slow Food® Karlsruhe

Produzentenbesuch „Rindfleischqualität und Rindfleischzuschnitt“ bei der Metzgerei Sack in der Karlsruher Weststadt am 24.10.2009

Rindfleisch ist ein (nicht nur) in Europa beliebter Bestandteil des Speisezettels. Der Rindfleischabsatz ist durch die Rinderseuche BSE etwas zurückgegangen, aber nach wie vor noch sehr hoch. Gleichzeitig macht der Rückgang der Artenvielfalt auch vor Rinderrassen nicht halt.



das Murnau-Werdenfelser Rind ↑

...und der Weideochse vom Limpurger Rind ↓



Zubereitungen ab. Darüber wollten wir mehr wissen und trafen uns daher an diesem Samstagnachmittag in der Metzgerei Sack in der Uhlandstrasse zu einer qualifizierten Einführung in das Thema Rindfleischqualität.

Das ist ein Grund dafür, dass inzwischen bereits verschiedene Rinderrassen von Slow Food als Passagiere in die Arche des Geschmacks aufgenommen worden sind. In Italien z.B. das Chianina-Rind, in Deutschland das Anglerind, das Glanrind, das Hinterwälder Rind,

Slow Food
Karlsruhe

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von
Slow Food Deutschland
e.V.

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Zu Beginn gab es eine kurze allgemeine Einführung ins Thema durch den Inhaber der Metzgerei Sack, Herrn Michael Grom. Er erklärte uns z.B., dass das Chianina-Rind zu den ältesten Rinderrassen gehört. Das weltweit teuerste Rindfleisch kommt hingegen vom Japanischen Kobe-Rind bzw. den inzwischen auch in anderen Teilen der Welt nachgezüchtete Wagyu-Rind.



Die Metzgerei Sack verarbeitet aus Qualitätsgründen in erster Linie Färsen (junge Kühe, die noch nicht selbst gekalbt haben) und zwar vor allem vom Simmentaler Rind (ein braunes Fleckvieh aus dem Schwarzwald) oder aus einer Kreuzung vom Limousin-Rind mit dem Charolais-Rind. Diese Tiere liefern eine bessere Fleischqualität als Rinder, die vor allem im Hinblick auf ihre hohe Milchproduktionsleistung gezüchtet worden sind. Die Färsen liefern wiederum ein besonders zartes Fleisch, aber mit einem ausreichenden Fettanteil, so dass der Geschmack des Rindfleischs auch präsent ist. Davon konnten wir uns anhand von sowohl rohen als auch gegarten Proben zweifelsfrei überzeugen!

Während es offenbar ein gewisses Interesse an immer neuen Extremen auch im Zusammenhang mit Lebensmitteln wie Rindfleisch gibt, nimmt gleichzeitig das Wissen vieler Verbraucher



darüber, welches Stück überhaupt für welche Zubereitung geeignet ist, ab.



Slow Food® Karlsruhe

Viele interessante Hinweise dazu lieferte uns Herr Marc Klug, der als qualifizierter Metzger seit über zwanzig Jahren die Qualität der Metzgerei Sack positiv beeinflusst. Dabei kann er als Elsässer unter anderem auch seine Kenntnisse über die Arbeitsweise französischer Metzger mit einbringen.



Ein interessantes Beispiel für Unterschiede im Umgang mit Rindfleisch zwischen den Nachbarn Deutschland und Frankreich ist das so genannte Kronfleisch (frz. Onglet), das in Deutschland i.d.R. verwurstet wird, da es keine Nachfrage am Stück hat – während es in Frankreich als Delikatesse gilt.

Das saubere Parieren eines Fleischstücks ist in Frankreich Standard, in Deutschland bei vielen Metzgereien aber nicht in derselben Gründlichkeit selbstverständlich.

Das Rinderbein wird in Deutschland von den Verbrauchern häufig unterschätzt, dabei eignet sich eine Beinscheibe z.B. hervorragend zum Schmoren und das ausgelöste Fleisch ist eine preisgünstige und qualitativ einwandfreie Basis für ein Gulasch-Gericht.

Oder haben Sie sich schon einmal vom Metzger ein „Steak“ von einem Rinderherz schneiden lassen?

Auch die schmackhaften Rinderbäckchen gehören wegen relativ geringer Nachfrage nicht (mehr) zum Standard-Sortiment von jeder Metzgerei – können aber auf Nachfrage beschafft werden.

Und wie wäre es mal mit einer selbst hergestellten Ochsenschwanz-Suppe?





Slow Food® Karlsruhe

Weitere praktische Tipps betrafen das Garen von Rindfleisch:

- Butter liefert beim Braten auch von Rindfleisch einen hervorragenden Geschmack – hat nur den Nachteil, dass sie nicht lange hoch erhitzbar ist. Es ist daher zum Kurzbraten von Rinderstücken vorteilhafter, die Butter erst in die heisse Pfanne zu geben, als bereits in die kalte Pfanne. So wird sie nicht so lange der grossen Hitze ausgesetzt und verbrennt daher nicht so leicht.
- Wer eine helle Fleischbrühe erhalten möchte, sollte das Fleisch erst ins kochende Wasser hineingeben; wer hingegen eine dunklere und kräftigere Brühe bevorzugt, sollte das Fleisch bereits im kalten Wasser aufsetzen.



Neben den Proben direkt vom Fleischzuschnitt gab es auch Kaltgetränke und belegte Häppchen.

Aus dem Weinbau ist vielen interessierten Laien inzwischen bekannt, dass die Herkunft der Trauben, der

Boden, auf dem sie gewachsen sind und das Kleinklima des Standortes, einen wichtigen Einfluss auf die Qualität des späteren Weines hat. Ähnliches gilt auch für die Rinderzucht: Auch hier ist es wichtig, wo die Tiere aufgewachsen sind, was sie auf der Weide und überhaupt gefressen haben. Das Fleisch von einem Rind, das die meiste Zeit auf der Weide zugebracht hat, liefert einen deutlich besseren Geschmack als das Fleisch seiner Artgenossen von derselben Rasse, die in ihrem Leben nur einen Stall kennen gelernt haben...

Fragen Sie beim nächsten Einkauf doch einmal Ihren Metzger, von welcher Rasse das Rind war und wo es wie gelebt hat!

Weitere interessante Informationen über Rinder und Rindfleisch(zuschnitt) finden Sie z.B. auch unter folgendem link im Internet: <http://www.aalfred.de/warenkunde/fleisch/rind.php>

Jens Herion (Text)

Hartmut Schmid (Fotos von der Veranstaltung)

© Slow Food / Arche (Fotos vom Murnau-Werdenfelser Rind und vom Weideochsen vom Limpurger Rind)