



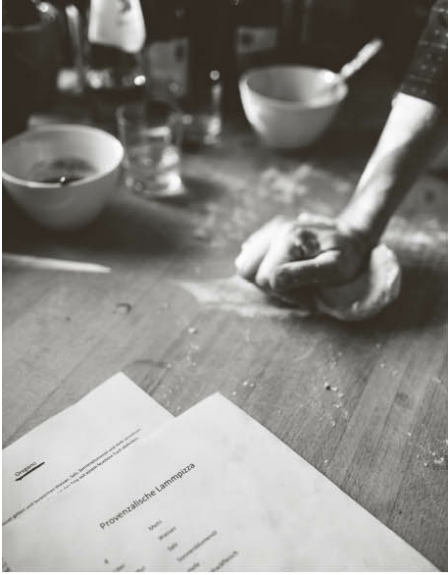
DAS GANZE TIER

Simon Tress
Georg Schweisfurth
Fotografie: Silvio Knezevic

Warenkunde
Küchenpraxis
80 Rezepte

FLEISCH NACHHALTIG
UND BEWUSST GENIESSEN







Was ist gutes Fleisch?

Und wie erkennen wir es?

Simon: »Wie kann man einem ganz normalen Verbraucher eigentlich klarmachen, was gut ist und was nicht?«

Georg: Da braucht es viel Interesse, viel Wissen und die Möglichkeit, direkt mit einem Metzger in Kontakt zu treten. Man muss auch wissen, welche Fragen man stellen muss. Hinter dem Fleisch steckt einfach zu viel, was man richtig oder falsch machen kann. Das geht schon beim Acker los, bei der Auswahl der Nutztier rasse, der Haltung und Fütterung. Kommt das Tier aus einem Biobetrieb? Wie viel Zeit hatte es zum Wachsen? Hatte es genügend Rohfutter, wann wie viel Kraftfutter? Wurde es weit transportiert und wie? Wie schwer war es, als es geschlachtet wurde? War die Schlachtung ruhig und professionell? Wie war die Reifung? Wie wurde das Fleisch zugeschnitten? Viele Fragen, die man erst einmal kennen muss. Und dann muss man noch die Antworten unterscheiden lernen ...«

Dry Aged Beef

Georg: »Ein befreundeter Metzger aus Bern sagte mir mal, ›was soll das mit dem Dry-Age-Hype? Wir machen das schon seit 30 Jahren! Unser Fleisch reift im Ganzen am Knochen ...«

Anke: »Wir haben einen kleinen Dorfmetzger in der Nähe, der sich auf Dry-Age spezialisiert hat.

Wunderbar. Es gibt eben nur dann Fleisch bzw. wir kaufen nur dann welches ein, wenn es reif ist. Wenn man sich einmal an das wunderbare Aroma und die super Konsistenz gewöhnt hat, macht einem vakuumiertes Fleisch echt keinen Spaß mehr.«