



Viele der sogenannten «Second Cuts» sind prädestiniert für die Zubereitung auf dem Grill. Die Referenten schwören dabei auf Trockenmarinade. (Bilder: be)

Schwerpunkt Fleischverarbeitung

## Vermarktung von Maul bis Schwanz

Es wird viel über die ganzheitliche Verwertung der Tiere gesprochen, und der Ansatz ist für einen nachhaltigen Fleischkonsum wichtig. So war dieses Thema kürzlich auch Mittelpunkt einer Veranstaltung von Bio Suisse.

«Den wahren Wert der unterbewerteten Fleischstücke zu entdecken», war der Leitsatz der diesjährigen Bio-Suisse-Tagung zum Thema «Nose to Tail». Verschiedenste Referenten berichteten über Zubereitung und Vermarktung der sogenannten «Second Cuts» und zeigten anhand von praktischen Beispielen, wie daraus feinste Leckerbissen entstehen.

Journalist Michael Lütcher und Kochbuchautorin Karin Messerli

baten die Besucher ins Freie und präsentierten durch ihren fachmännischen Auftritt einen kleinen Lehrgang, wie vernachlässigte Stücke auf dem Grill richtig zubereitet werden. Da ging es vorab einmal um die Stücke selber. Onglet, Bürgermeisterstück, Fledermaus, Flank-Steak oder Skirt, um nur einige zu nennen. Wie die anschliessende Degustation von Federstück und Skirt zeigte, können diese je nach Teil entweder mit direkter oder mit indirekter Hit-

ze perfekt auf den Punkt gebraten werden. Die Konsistenz ist etwas grobfasriger, aber der vorzügliche Fleischgeschmack überzeugte. Dieser wird unter anderem durch den höheren Fettgehalt hervorgerufen, welcher aber bekanntlich eine optimale Voraussetzung für die Zubereitung auf dem Grill ist.

### Eine Geisselung muss nicht zu Hundefutter werden

Auch im zweiten Praxisbeispiel ging es um sogenannte vernachlässigte Fleischstücke und zwar um Innereien. Biobauer und Direktvermarkter Cäsar Bürgi sowie Hobbyköchin und Food-Bloggerin Nicole Hasler



(zumfressngern.ch) zeigten, wie auf einfache Weise Herz, Zunge und Co. zubereitet und erfolgreich verkauft werden. Nicht nur das kurzgebratene und zum Carpaccio aufgeschnittene Herz, die dünnen mit Sesamöl, Ingwer und Knoblauch marinierten und gebratenen Rindszungenscheiben, auch die Mousse von der Geisenlunge liess manch einen Teilnehmer staunen. Und wie könnte es anders sein, alle Gerichte wurden mit dem guten alten Schweineschmalz gebraten.

Auch der Walliser Biobauer und Schafzüchter Daniel Ritler fördert die Vermarktung des ganzen Tiers. Im Lötschental angesiedelt, arbeitet er streng nach dem Grundsatz «Kompromisslos Wallis» und möchte dadurch die Berglandwirtschaft stärken, die Wertschöpfung wieder zurück in die Region holen und Arbeitsplätze schaffen. Mit ausgewählten Restaurants organisiert er Themenabende, an welchen Degustationsmenüs mit Teilen vom ganzen Schaf serviert werden.

Wie weniger beliebtes Fleisch zart und haltbar gemacht werden kann, war Schwerpunkt im letzten Teil der Veranstaltung. Das Thema

Sous-vide wurde sowohl von der technischen wie auch von der Zubereitungsseite beleuchtet und deren Vorzüge aber auch Herausforderungen detailliert erläutert. Durch die Tatsache, dass die Kundennachfrage für zartes Fleisch da ist, die Wertschöpfung bei gleichem Materialpreis durch einen geringeren Flüssigkeitsverlust wesentlich höher ist und Langzeitgarstücke und Innereien dem Kunden mit

einem hohen Convenience-Grad angeboten werden können, machen diese Halbkonserven zu einem attraktiven Absatzprodukt.

Die vielen positiven Geschmackserlebnisse von sämtlichen «Nose to Tail»-Gerichten liessen die Hemmschwelle für die Zubereitung in der eigenen Küche bei den Teilnehmenden deutlich sinken. **be**



Das Rinds Herz ist ein oft verkanntes Muskelfleisch. Richtig zubereitet wird es zur wahren Delikatesse.