

VON TIERWOHL UND FLEISCHQUALITÄT

Essenzen und Leitgedanken aus dem Weiterbildungsseminar
der Genussregion Niederbayern vom 21. Juni 2021



INHALT

Einführung	3
Der Sonntagsbraten	4
Fleischqualität	6
Regionalität	7
Vertrauen und Kommunikation	8
Ganzheitliche Verwertung des Tieres	9
Bewusstsein und ganzheitlicher Konsum	10
4 Pfeiler für ein ganzheitliches Verständnis	11
Praxisbeispiel	12
Philosophie des Betriebs	12
Weiderinder und Weideschweine	14
Weideschlachtung	16
Metzgerhandwerk und Fleischveredelung	17
Rezepte	19
Herz Sous Vide	19
Kronfleisch süß-sauer	19
Milz-Semmelknödel	20

EINFÜHRUNG

Warum verstehen wir größtmögliches Tierwohl als Grundstein für höchstmögliche Fleischqualität? Weil wir endlich die Möglichkeiten haben, Qualität vor Quantität zu setzen. Unsere tägliches "Buffet" bietet eine breite Palette an Proteinquellen, die wir uns kreativ und lecker zu Nutze machen. Und damit brauchen wir Fleisch nicht mehr in der Masse auf unserem Teller, um uns energiereich zu versorgen. Was wiederum weniger Tiere pro Hektar bedeuten würde und mehr zur Verfügung stehende Weideflächen: Insgesamt mehr tierwohlgerichtete Aufzucht, achtsamere Schlachtung und Verarbeitung der Produkte.

Wenn wir in die Zukunft schauen, sehen wir viel glücklichere Tiere, die nach hohen Tierwohl-Standards gehalten werden. Und gerade, weil Essen etwas sehr emotionales ist, ist es für uns sehr naheliegend, dass Tierwohl mit Fleischqualität einhergeht.



DER SONNTAGSBRATEN

Eine kurze Geschichte einer Familie

VOR CA. 120 JAHREN

(in der breiten Mitte der Gesellschaft)

- wenig Fleisch
- Fleisch war etwas Besonderes
- der Sonntagsbraten war ein Relikt - eine Feier
- Lebensmittelverschwendung gab es nicht - Resteverwertung montags im Eintopf - Es gibt einen persönlichen Bezug zum Produzenten und gar zum Tier



VOR CA. 65 JAHREN

(in der breiten Mitte der Gesellschaft)

- Fleisch wird häufiger auf dem Teller
- Aufschwung nach Jahren der Entbehrung deutlich am Konsum festzumachen
- Neue Technologien erlauben schnellere bessere und hygienische Verarbeitung von Fleisch
- Fortschreiten der Industrialisierung in der Aufzucht der Tiere, auch in Deutschland stark spürbar



VOR 35 JAHREN

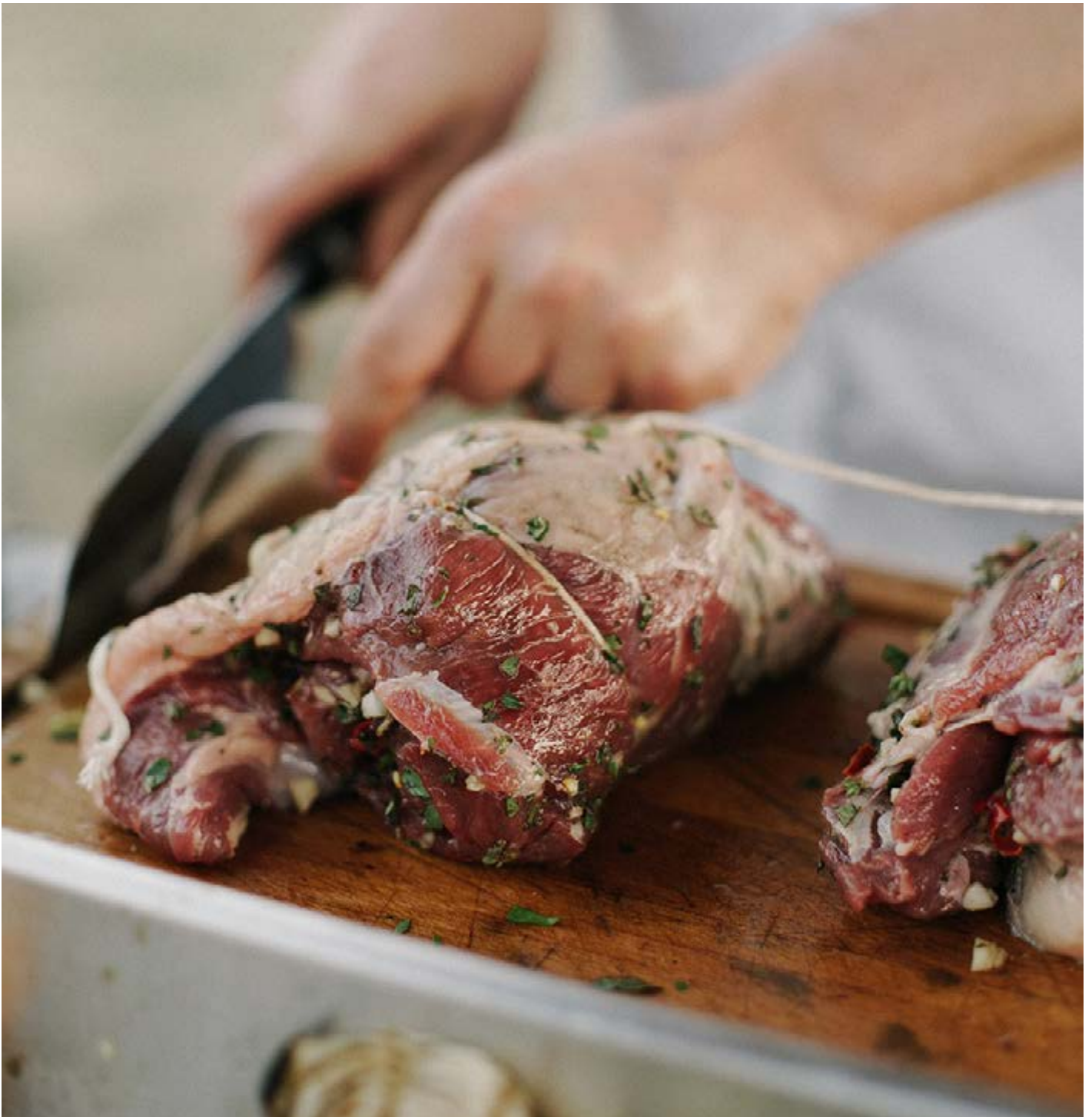
(durch alle Gesellschaftsschichten)

- Fleisch ist omnipräsent
- Es kommen nur noch „die vermeintlich besten Cuts/Zuschnitte“ auf den Teller, wie zum Beispiel Filet und Roastbeef
- Fleisch verkommt zum billigen Discounter-Produkt
- Teile wie Zunge, Leber, Nierenzapfen verschwinden vom Teller - der Bezug zum Tier, der Tötung und allem was dazu gehört, verschwindet
- Zunehmend Fertiggerichte
- Schlachten / Metzgern „verschwindet“ aus der Gesellschaft, Abschottung des Schlachtprozesses



HEUTE

- Fleisch ist ein Streitpunkt der Gesellschaft - es entzweit die Familie (am Tisch)
- Es gibt die Möglichkeit verschiedener Substitute, um richtiges Fleisch zu ersetzen
- Ältere Generation verstehen nicht, warum man jetzt auf Fleisch verzichten soll - es ist doch das höchste Gut auf dem Teller
- Im gleichen Moment ist es aber immer und sehr günstig verfügbar (Diskrepanz in der Wertschätzung)
- Junge Generationen wollen nicht zwingend auf Fleisch verzichten, allerdings verurteilen sie die Machenschaften der Fleischindustrie wie IBP, Tönnies oder Wiesenhof
- Der Fleischpreis teilt die Gesellschaft
- Eine Rückbesinnung zu regionalen Fleischprodukten und Qualität ist vermehrt spürbar
- Die ethische Komponente spielt in die Definition von Fleischqualität hinein



FLEISCHQUALITÄT

Über die letzten 120 Jahre vollzog sich ein Wandel in der Qualität schlichtweg durch Quantität ersetzt wurde. Dabei kam es nicht darauf an, wo das Fleisch herkam, wie die Tiere gehalten und gefüttert wurden. Solange Endkonsumenten*Innen suggeriert wurde - alles ist gut, sauber und tierfreundlich - wurden keine Fragen gestellt!

Während wir Jahrzehnte lang dachten Gauchos und Rinder reiten immer noch in der Prärie durch grüne Graslandschaften ahnten wir nicht, dass diese Bilder nur noch nach außen existierten, und die Fleischbranche schon längst zu einer Industrie geworden ist. Und Industrien arbeiten nach Richtlinien der Effizienzsteigerung, der Gewinnmaximierung und Erhöhung des Ausstoßes, allerdings sehr selten an der Maximierung des Geschmacks und der Fleischqualität.

Wir haben es gegessen und essen es immer noch. Es stellt sich die provokante Frage: Hat die Haltung und das Futter, die Art der Tötung doch keinen Einfluss auf Qualität des Fleisches und somit auf den Geschmack?

Oder haben wir uns damit abgefunden einfach die Definitionen von Qualität und Quantität vertauscht zu haben? Und gleichzeitig verlernt, wie ein gutes Stück Rind- oder Schweinefleisch schmecken kann?

Braucht es Knoblauchbutter zum Steak? Eine kräftige Jús/Soße oder Sauce Bernaise? Natürlich, wenn das Fleisch vollgepumpt ist mit Wasser, Futter ohne Nährstoffe und die Muskeln keinerlei Bewegung widerfahren, um intramuskuläres Fett einzulagern. Wenn man aber ein gutes Stück Schweinekotelett mit ordentlich Fett hat, wird man die Soße oder den Ketchup kaum noch schmecken - wenn diese denn überhaupt noch gewünscht werden. Gleiches gilt für sämtliche BBQ-Saucen, die mit ihrer Süßen Klebeeigenschaft ziemlich alles überdecken, was das Tier an Geschmack mitbringt. Natürlich, sofern es so aufgezogen, gehalten und getötet wurde, dass es Geschmack mitbringt.

WIE ENTSTEHT FLEISCHQUALITÄT?

- Durch Tierwohl (gutes Futter / ausreichend Auslauf / ethisch korrekter Umgang mit den Tieren)
- Durch respektvolle Schlachtung
- Durch handwerklich einwandfreie Verarbeitung und Reifung der Fleischteile
- Durch Geschmack in allen Facetten des Tieres



REGIONALITÄT

Um die eigene Region wertzuschätzen, muss man nicht nur seine eigenen Augen öffnen und seinen Sinnen Zugang zu seiner direkten Umgebung geben – man muss sich auch über vieles bewusst werden. Vor allem über geschönte Realitäten, Unwahrheiten und falsch suggerierte Gefühle einer vermeintlichen Regionalvermarktung der Industrie. Die größte Herausforderung von regionalem Konsum ist das Auseinanderhalten von echter Regionalität, hinter denen Familien stehen und den Produkten des Marketingapparats der Industrie, mit hohen Budgets.

Wir als Gesellschaft sind in den letzten Jahrzehnten (und tun es noch immer) auf viel Marketing hereingefallen: Auf hübsche Bilder, die Sehnsucht wecken, aber mit der Realität nichts zu tun haben. Das hat dazu geführt, dass wir die Bilder in unserem Kopf essen, ohne auf den tatsächlichen bzw. den fehlenden Geschmack zu achten.

Doch das Schöne an Regionalität ist, dass es in der Region nicht nur möglich ist reale Bilder zu den Produkten entstehen zu lassen, sondern zusätzlich reale

Gefühle zu zeigen und reale Geschichten zu erzählen. Kennt man seine Region, seine Erzeuger, seine Landwirtschaft und die Tiere, dann bekommt das Produkt auf vielen Ebenen einen ganz anderen Wert - einen besseren Wert und eine persönliche Beziehung.

Und unserer Meinung nach auch einen besseren Geschmack. Gleichzeitig bringt man den Produkten am Ende der Kette eine ganz andere Wertschätzung entgegen - auf dem Teller beim Essen, aber auch in der Zubereitung in der Küche, in der Kommunikation am Gast und beim Verkauf wirklicher aller konsumierbaren Teile des Tieres. In der Region einkaufen heißt eben auch:

- Absolute Transparenz
- Nähe zum Erzeuger
- Nähe zum Produkt

Voraussetzung dafür ist: Ein Umdenken, ein Rückbesinnen sowie ein Neudenken. Für mehr regionalen Geschmack und regionales Bewusstsein auf dem Teller.



VERTRAUEN UND KOMMUNIKATION

Gerade der Bezug zur Regionalität braucht Veränderung auf allen Seiten. In der Landwirtschaft, im Metzgerhandwerk und in der Gastronomie. Und das wiederum braucht den verlässlichsten Partner in allen Wandlungsprozessen: Kommunikation.

Die größte Herausforderung in der Kommunikation besteht darin, ein und dasselbe Bild (oder zumindest ein Ähnliches) von der gleichen Sache in allen Köpfen entstehen zu lassen. Ansonsten reden wir vielleicht von demselben, aber vielleicht eben auch nicht. Deswegen braucht es ein neues gemeinsames Bild von Fleischqualität und Regionalität sowie ein anderes Verständnis von Konsum.



GANZHEITLICHE VERWERTUNG DES TIERES

Von der Nase bis zum Schwanz – Nose to Tail

Wenn wir Tiere für unseren Konsum töten (lassen) ist es unsere Pflicht das ganze Tier bestmöglich (für unsere Ernährung) und in Gänze zu verwerten. Aus wirtschaftlichen und moralischen Gründen sind wir dazu verpflichtet nichts verkommen zu lassen.

Aber nur aus reinem Pflichtbewusstsein zu essen ist nicht zwingend von Freude geprägt. Daher soll natürlich der Genuss im Vordergrund stehen, doch genau an diesem Punkt ist in den letzten Jahrzehnten viel Kompetenz und Wissen verloren gegangen. Glücklicherweise aber auch Altes, mit veränderten Garmethoden und neuen Kombinationen wieder zurück auf den Teller gekommen. Eine kleine Revolution im Stillen.

Unabhängig davon was für eine geschmackliche Vielfalt ein Tier von der Nase bis zum Schwanz mit sich bringt, müssen wir uns überlegen, wie wir die breite

Masse der Konsumenten*Innen wieder dazu animieren mehr Leber, Nieren, Knochenmark und so weiter zu essen. Wie bereits erwähnt ist hier in erster Linie mehr Kommunikation der Themen nötig, aber auch Vorbildfunktionen und gute Berater*Innen.

Um das Bild von der ganzheitlichen Verwertung des Schlachtkörpers oder besser des Tieres weiter zu zeichnen, benötigt es an der Stelle auch einen ganzheitlichen und vor allem bewussten Blick auf den Konsum: Warum Nose to Tail?

- Es ist auf verschiedenen Ebenen (ethisch/moralisch/wirtschaftlich) relevant
- Es feiert in Gourmetkreisen ein kleines Revival
- Es ist kulinarisch wertvoll - vor allem in Punkto Diversität des Geschmacks
- Es ist ernährungsphysiologisch wert- und sinnvoll



BEWUSSTSEIN UND GANZHEITLICHER KONSUM

Was ist Bewusstsein? Oder genauer gesagt „sich bewusst sein“? Das ist sich darüber im Klaren zu sein, dass jede eigene (auch noch so kleine) Handlung einen Einfluss auf seine/ihre persönliche Umgebung hat. Ein essenzieller Aspekt, wenn es um Konsum geht.

Wir erleben, nehmen wahr und handeln bewusst, wenn wir etwas sehen, fühlen, riechen, schmecken und uns konkret darauf konzentrieren. Auch wenn es hier um Geschmack und Fleischqualität geht, es ist immer mehr Bewusstsein, um mehr Geschmack und Fleischqualität zu erleben. Mit Fokus und Konzentration auf das Produkt: Mehr Zeit, Respekt und Wertschätzung. Womit immer auch ein Gefühl von „das ist richtig“ einhergeht.

Wenn man weiß was richtig ist, kann man nicht wider seiner Natur handeln - und die Natur des Menschen ist letztlich und sehr häufig – gut (auch wenn es in verschiedenen Medien und Filmen sehr häufig anders dargestellt wird).

Nachhaltiges Denken ist eine Straße in nur eine Richtung, auf der man sich nicht verlaufen kann - man ist höchstens in verschiedenen Tempi unterwegs. Wir handeln selten aus böser Absicht, sondern eher aus Unwissenheit. Darüber, dass es falsch ist wie wir gerade handeln und konsumieren oder aus fehlendem Bewusstsein, welche Möglichkeiten wir eigentlich haben.



VIER PFEILER FÜR EIN GANZHEITLICHES VERSTÄNDNIS

KNOW-HOW

- Essenziell für das Verständnis und die Produktion / Herstellung / Aufzucht guter Produkte und einer transparenten Kommunikation nach innen und außen

GUTE PRODUKTE

- Ein wesentlicher Teil, um Vertrauen gegenüber Kunden aufzubauen
- Schlechte Produkte kauft man nur einmal, egal wie viel Know-How der Verkäufer hat oder wie sympathisch die Kommunikation ist

KOMMUNIKATION

- Offen / transparent / ehrlich und nachvollziehbar
- Ein weiterer wichtiger Punkt in Sachen Vertrauen zum Kunden

KUNDE

- Die Basis, das Fundament eines Betriebs der wirtschaftlich arbeiten muss
- Kunden füttern mit Know-How, mit Begeisterung für gute Produkte
- Mit lockerer Art in die Kommunikation gehen, nicht bewerten, immer eine Wahl haben



PRAXISBEISPIEL

Praxis am Beispiel Land.Luft.Leberfng

PHILOSOPHIE DES BETRIEBS

Es gibt sehr wenig Fleisch und Wurst, welche in biologischer Landwirtschaft ganz konsequent unter dem Aspekt des Tierwohls produziert werden. Und genau hier liegt unser Antrieb: Wir wollen den Tieren - egal ob Schwein oder Rind - ein glückliches, ein gutes Leben ermöglichen und dir das beste Biofleisch online oder bei uns vor Ort im Hofladen und Biorestaurant bieten. Denn wir wissen, Fleisch und Wurst von Tieren, die ohne Angst und Stress leben und auch geschlachtet werden, die ausschließlich mit bestem Bio-Futter gefüttert werden und die in der Mast keine Impfungen oder Medikamente erhalten, können uns Menschen wertvolle Lebensmittel sein.

Auf einem brachliegenden Hof in Niederbayern mit 45 Hektar Fläche haben wir unsere nachhaltige Biolandwirtschaft aufgebaut. Wir wollen, dass unser Bio Fleisch und unsere Bio Wurst unter optimalen Bedingungen hergestellt werden. Das bedeutet in allererster Linie, dass wir die Tiere gut behandeln. Egal ob Schwein und Rind, sie werden auf der Weide geboren und verbringen hier ihr ganzes Leben in 100 % Freilandhaltung, rund um die Uhr, in ihren Herden mit sehr viel Platz unter möglichst natürlichen

Bedingungen. Wir achten auf jedes Detail im Lebensrhythmus der Schweine und Rinder Tiere, um ihnen ein entspanntes Leben ohne Stress zu ermöglichen von der Geburt bis zur Schlachtung. Wir arbeiten jeden Tag daran, dass es unseren Schweinen und Rindern gut geht, vom ersten bis zum letzten Atemzug – hier bei uns auf dem Hof und ohne jeden Tiertransport. Am Ende werden die Schweine - 10 bis 15 Tiere pro Woche - und Rinder - 1 Tier alle 2 Wochen - auf der ihnen vertrauten Weide im Beisein der ihnen vertrauten Personen geschlachtet, denn schließlich geht es uns auch darum, die Menschen mit erstklassigem Bio-Fleisch und Bio-Wurst zu versorgen.

Dass Tierwohl auch Fleischqualität bedeutet, hat eine Promotionsarbeit der Ludwig-Maximilian-Universität München bestätigt. Die Stresswerte unserer Schweine wurden sowohl beim Spielen, Suhlen und Schlafen auf der Weide, als auch direkt vor der Schlachtung und nach der Schlachtung genommen. Das Ergebnis bestätigt, dass die Tiere komplett entspannt waren, denn geschlachtet werden bei uns nur die Tiere, die freiwillig in den mobilen Schlachthanänger gehen – die anderen haben Aufschub, bis die Neugierde überwiegt.



Das zweite entscheidende Ziel, das wir uns mit unserer Tierhaltung gesetzt haben, ist eine weitgehende Kreislaufwirtschaft: So sind zum Beispiel Sojabohnen aus Südamerika für uns absolut tabu. Wir bauen unser Bio Futter zu großen Teilen selbst an, ziehen die Schweine und Rinder auf dem Land.Luft Bio Hof in Leberfing auf, schlachten sie ohne Transport direkt auf der Weide und verarbeiten das Fleisch in unserer eigenen Hofmetzgerei, einer kleinen Manufaktur, direkt vor Ort.

In diesem geschlossenen Kreislauf wollen wir so arbeiten, dass es unseren Tieren gut geht, dass die Böden zusätzlichen Humus bilden und so nicht nur immer fruchtbarer werden, sondern auch CO2 binden. Nicht zuletzt gehört für uns zu einem ganzheitlichen Konzept, dass selbstverständlich auch unsere Mitarbeiter unter guten Bedingungen arbeiten und Freude an ihrer täglichen Arbeit haben.

Unser Team ist mit Herzblut dabei bestes Bio-Fleisch – Bio-Rindfleisch und Bio-Schweinefleisch - und Bio-Wurstprodukte aus artgerechter Weidehaltung zu produzieren. Die Verarbeitung des Bio Fleisches erfolgt handwerklich nach alten Rezepten.

Wir freuen uns über jeden Landwirt und jeden Betrieb, der mehr über uns erfahren möchte und unsere Ideen aufnehmen und weiterentwickeln will. Dafür stellen wir unser Wissen gerne zur Verfügung.



WEIDERINDER UND WEIDESCHWEINE

Auf den Wiesen und Weiden am Fluss weiden unsere Murnau-Werdenfelder Rinder, eine eher kleine, robuste Rinderrasse. Das ist wichtig, um die Stiere, Kühe und Ochsen rund ums Jahr im Freien in Weidehaltung halten zu können. Die leichten Tiere schonen nämlich sowohl den Boden als auch ihre eigenen Gelenke. Die Murnau-Werdenfelder waren ursprünglich ein typisches Dreinutzungsrind als Zuchtier, Milchvieh und Fleischlieferant. Weidehaltung war eine Selbstverständlichkeit. Zuchtier werden nicht mehr gebraucht und andere Rinder geben viel mehr Milch, die autochthone Rasse aus dem Voralpenland geriet in Vergessenheit. Doch das Fleisch der Murnau-Werdenfelder schmeckt außergewöhnlich gut. So kamen die Murnau-Werdenfelder Rinder in den vergangenen Jahren gerade in Bayern wieder zu einigem Ruhm und gerade in Weidehaltung. Trotzdem steht die Rasse immer noch weit oben auf der Liste gefährdeter Nutztierassen. Wir wollen mitwirken sie wieder sicher zu etablieren. Auf dem Land.Luft-Hof leben wenige Rinder auf großen Flächen: Durch diese echte Form der Weidehaltung helfen die Tiere dabei, Humus aus den Wurzeln abgefressener Gräser zu bilden und das weit

unter der Erdoberfläche. So wird reichlich Kohlendioxid gebunden und die Fruchtbarkeit der Böden verbessert. Natürlich gibt es auf den Weiden geräumige Unterstände, wo unsere Rinder Schutz vor Unwetter suchen können, doch selbst mitten im Schneesturm bleiben die meisten lieber unter freiem Himmel. Sie leben das ganze Jahr auf der Weide. Dort haben sie ein schönes freies Leben in Weidehaltung bis zum letzten Atemzug. Große, sogenannte Fleischrinder werden sehr schnell sehr schwer, dabei bilden sich dicke Fettschichten auf den Muskeln. Unsere Rinder wachsen viel langsamer. Neben dem günstigen Erbgut geeigneter Rinderrassen spielt dafür auch die ständige Bewegung an der frischen Luft in Weidehaltung eine große Rolle. So bildet sich durch die Bewegung auf der Weide mehr intramuskuläres Fett statt dicker Fettschichten, das Bio-Fleisch ist wunderbar marmoriert, schmeckt gleichzeitig zart, saftig und aromatisch.

Rund um den Land.Luft Hof im niederbayrischen Leberfing tummeln sich unsere Schwäbisch Hällischen und Schweizer Weideschweine auf unseren eigenen Wiesen und Wäldern. Hier haben sie sehr viel Platz



zum Laufen, Wühlen und Ruhen. Biologische Landwirtschaft ist eine Grundlage für alle Arbeiten auf dem Hof - doch unsere Bemühungen für eine tierfreundliche Art der Haltung gehen weit über die Anforderungen der biologischen Landwirtschaft hinaus. Sehr weit. Das fängt damit an, dass Sie bei uns keine Schweineställe finden werden. Ein Großteil der Schwäbisch Hällischen lebt in Gruppen von 20 bis 30 Tieren auf großen Weiden. Dort gibt es offene Häuser, wo die Schweine ruhen können, oft suchen sie dort vor allem Nähe zu anderen Mitgliedern der Gruppe. Nasses oder kaltes Wetter ist für die meisten Schwäbisch Hällischen kein Grund, sich zurückzuziehen - schließlich handelt es sich um eine sogenannte Robust-Rasse. Am wohlsten fühlen sich die Tiere in der Natur unter freiem Himmel. Nur wenn zu viel Sonne scheint, suchen sie Schatten oder kühlende Schlammgruben. Jede Muttersau hat eine eigene Hütte auf 400 Quadratmeter Grund. Dort baut sie ihr Nest aus Stroh, Blättern und Heu und bringt ganz natürlich ihre Ferkel zur Welt. Die können nach wenigen Tagen zwischen den verschiedenen Muttersau-Bereichen unter den ferkelgerechten Zäunen durchlaufen, so bilden sich sofort größere Ferkelgruppen. Sehr früh entwickeln schon die Ferkel eine soziale Gruppenstruktur und auch eine Rangordnung - lange bevor Rangordnungskämpfe gefährlich

werden könnten. Diese Zäune sind nur ein Beispiel für unzählige Details, an denen wir täglich arbeiten, damit sich unsere Schwäbisch Hällischen Weideschweine richtig wohl fühlen. Streng genommen müsste man sagen „Schwäbisch-Hällische-Duroc-Weideschweine“, denn erst die glückliche Kreuzung aus aromatischen Duroc-Pietrain Ebern mit den feinfaserigen, saftigen Schwäbisch-Hällischen ergibt die prächtigen Exemplare auf dem Land-Luft Hof. Auch bei dieser Kreuzung geht alles auf sehr natürliche Weise zu: Hierfür haben wir einen überdachten Bereich mit festem Boden für den sogenannten „Natursprung“ gebaut, also die natürliche Begattung der Muttersäue. Denn das klappt besser, wenn der schwere Eber nicht in den manchmal lehmigen Wiesen einsinkt. Ein positiver Effekt all unserer Bemühungen um das Tierwohl sind außergewöhnlich gesunde, starke Tiere. Zusätzlich schmeckt auch jeder Laie sofort, dass die Land.Luft Weideschweine ihr ganzes Leben keinen Stress hatten, ab der Geburt bis zu ihrem Ende. Frühestens nach zehn Monaten werden unsere Schweine geschlachtet. Und zwar direkt auf der ihnen vertrauten Weide in einem mobilen Schlachthänger. Das ist die mit Abstand beste Methode. So kommen wir auch unserem Ziel näher: viele Menschen mit sauber und fair produziertem Fleisch zu versorgen.



WEIDESCHLACHTUNG

Zur Weidehaltung gehört bei uns auch die Weideschlachtung, denn so vermeiden wir jegliche Tiertransporte und schalten damit eine enorme Stressquelle für Schweine, Rinder und Schafe vollständig aus. Es gibt keine bessere Art, Tiere zu schlachten. Für uns ist das eher ein Nebeneffekt, doch trägt diese stressfreie Schlachtung wesentlich zur Fleischqualität bei. Wenn man ein Steak oder einen Braten schneidet, erkennt man die besondere Qualität schon am seidig-matten Glanz der Schnittfläche, in der Pfanne entwickelt sich ein sehr angenehmer Duft. Das Fleisch behält seinen Saft in sich eingeschlossen. Ein weiterer positiver Effekt unserer Weideschlachtung, der Schlachtung direkt auf der vertrauten Weide in unmittelbarer Nähe zur Metzgerei führt auch dazu, dass wir anschließend zeitnah im Warmbrätverfahren unsere leckere Bio Fleisch und Wurst herstellen. Probiere es. Bestell bestes Biofleisch und Wurst online. Für die Weideschlach-

tung haben wir ein fahrbares Mini-Schlachthaus entwickelt, ein Schlachtmobil, das unseren Vorstellungen entspricht – und wir haben es von den zuständigen Behörden in der EU und in Deutschland abnehmen und genehmigen lassen. Wir gehen neue Wege in der Schweineschlachtung in Deutschland. Wir haben die EU-Zertifizierung, die EU-Zulassung für unser selbst entwickeltes Schlachtmobil. Das war ein langer Weg, den wir nur mit viel Geduld und Ausdauer gehen konnten. Mit viel Liebe für unsere Tiere und viel Herzblut für unser Land.Luft Projekt. Damit aber interessierte Landwirte, Bauern oder Metzger von unseren Erfahrungen profitieren können, haben wir diesen Schlachtanhänger bewusst nicht patentieren lassen. Wenn Du selbst daran arbeitest, diese Prozesse in deinem Betrieb bestmöglich zu gestalten, kontaktiere uns bitte – wir freuen uns über jeden Nachbau!



METZGERHANDWERK UND FLEISCHVEREDELUNG

Bei Land.Luft lassen wir uns Zeit. Nicht nur uns, sondern auch unseren Tieren, unseren Rindern und Schweinen auf der Weide. Hier wachsen sie langsam heran, entwickeln durch das fröhliche Spielen auf den Weiden eine gesunde Muskulatur. Wir lassen uns Zeit bei der Schlachtung. Ganz in Ruhe, ohne Angst und Stress gehen die Tiere von sich aus in den mobilen Schlachthänger auf der ihnen vertrauten Weide. Und auch bei der Verarbeitung und der Reifung lassen wir uns Zeit. Slow Food im wahrsten Sinne des Wortes.

In der Land.Luft Metzgerei arbeiten derzeit zwei Metzgermeister mit drei bis vier Gesellen und Lehrlingen. Jedes unserer schmackhaften Bio Produkte wird sorgfältig von Hand hergestellt und ganz individuell genauso lange gereift, wie es jeweils am besten ist. Wir sind eine Manufaktur im besten Sinne des Wortes. Solch kleine Bio-Metzgereien mit eigener Schlachtung werden leider immer seltener, die hohen Anforderungen der EU-Normen fördern eher die Entstehung großer Betriebe. Weil die Lindner Group aber zugleich Eigentümer und großer Kunde der Land.Luft Bio-Fleischerei ist, können wir unseren Highend-Schlachtbetrieb finanzieren - nach allen Regeln der Kunst und nach den

neuesten Vorschriften der Europäischen Union. Jedes Bio Fleisch- und Bio Wurstprodukt aus der Land.Luft Biometzgerei soll man mit gutem Gewissen genießen – die Arbeit auf der Weide ist wichtige Voraussetzung, die Handwerkskunst unserer Metzger verwandelt die edlen Grundprodukte dann in raffinierte Delikatessen von höchster Qualität.

Der Unterschied beginnt damit, dass es bei uns keine Gewürzmischungen gibt, wir würzen selbst und das sehr bewusst. Das schmecken Sie in jeder Wurst, in jeder Salamini und jedem Schinken. An der Qualität unserer Bio Produkte. Wir interessieren uns sehr für Techniken der Fleischreifung oder Fleischverarbeitung, bei denen wir ohne unerwünschte Zusatzstoffe auskommen. Manche davon sind zu Unrecht fast in Vergessenheit geraten. Hier einige Beispiele: Rinderkeulen reifen wir im Talg. Bei dieser sehr traditionsreichen Methode der Fleischveredelung, werden große Stücke vom Rind mit Rindertalg umhüllt und damit gleichzeitig vor Sauerstoff und starker Verdunstung geschützt. So findet die Reifung in einer Art natürlichem Vakuum statt. Allerdings besteht gerade so viel Luftaustausch mit der Umgebung, dass das Fleisch schön trocken bleibt.



Während einer Reifezeit zwischen 14 und 28 Tagen entwickelt sich ein angenehmer, leicht nussiger Duft. Für alle Schmorstücke ist dies eine zwar seltene, doch eindeutig die beste Art der Reifung. Die großen Zuschnitte für Steak aus dem Rücken lassen wir trocken reifen. Beim sogenannten „Dry Aging“ verliert das Fleisch Feuchtigkeit, vorhandene Aromen werden konzentriert und neue Geschmacksstoffe entstehen durch langsame Reifeprozesse. Damit das gut klappt, braucht es nicht nur ein gutes Gefühl für die richtige Reifezeit, sondern auch eine gute Lüftungsanlage für die Reiferäume – wir haben sie.

Weißwurst, Wiener, Debreziner, Gelbwurst und Currywurst stellen wir im Warmfleischverfahren her - das ist eine sehr spezielle Technik. In der Hausschlachtung wurde früher immer nach diesem Verfahren gearbeitet. Kurz gesagt braucht man dafür tatsächlich das schlachtwarme Fleisch, was nur möglich ist, wenn Schlachtung und Metzgerei sehr konzentriert und zügig am besten am gleichen Ort stattfinden. Voraussetzung ist also ein Metzgerbetrieb mit eigener Schlachtung. Der Lohn der Mühe ist eine Wurst, die ohne künstliche

Bindemittel sehr gut bindet und wesentlich besser und natürlicher schmeckt als gewöhnliche Brühwurst. Und dies noch dazu in Bio-Qualität.

Die wissenschaftliche Erklärung ist etwas komplizierter, aber doch sehr interessant: In jedem lebenden Muskel befindet sich Adenosintriphosphat (ATP). Dieses natürliche Phosphat hat mit dem Energiehaushalt der Zellen zu tun, es schafft eine lockere Muskelstruktur - und bindet ganz natürlich Wasser in den Zellen. Nach der Schlachtung wird ATP abgebaut, die Bindefähigkeit geht ziemlich schnell verloren. Um diesen Verlust zu ersetzen wird in einer konventionellen Metzgerei das Wurstbrät mit künstlichen Phosphaten gebunden. Und sowohl durch die beschriebenen Abbauprozesse, als auch durch die Zugabe künstlicher Ersatzphosphate ändern sich Bekömmlichkeit und Geschmack der fertigen Wurst Produkte. Wir bevorzugen den natürlichen Weg, auch wenn das mehr Arbeit macht.



REZEPTE

HERZ SOUS VIDE

Zutaten:

- 1 Herz
- 2 EL Aprikosenmarmelade
- Thymian nach Belieben
- 2 Zitronenscheiben
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe gerieben
- Herz schön putzen (von Sehnen befreien).
- In einen Vakuumbbeutel geben.
- Aprikosenmarmelade, Salz und Pfeffer, Knoblauch, Zitronenscheiben und Olivenöl hinzugeben und im Beutel vakuumieren.
- Ca. 12 Stunden bei 68 Grad Wasser Sous Vide garen.
- Anschließend in dünne Scheiben aufschneiden.

KRONFLEISCH SÜSS-SAUER

Zutaten:

- 1 kg Kronfleisch
- 1 Prise Salz / Pfeffer
- 2 Stück Karotten
- 1 Stück Lauch
- 1 Hand voll Sojasprossen
- 1 EL Sojasoße
- Das Kornfleisch dünn plattieren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Karotten und Lauch in Streifen schneiden.
- Abrieb einer Limette. Saft separat aufbewahren.
- Gemüse scharf anbraten und Tandoori Paste mitbraten.
- Mit Honig karamellisieren und Sojasprossen hinzugeben.
- Mit Sojasoße und Limettensaft ablöschen.
- Knoblauch gerieben hinzugeben und alles einreduzieren.
- Die Masse aufs Kronfleisch geben und einwickeln lassen.
- Von allen Seiten scharf anbraten.
- Bei Niedrigtemperatur (100 Grad) im Ofen garziehen lassen.

Nach Geschmack:

Honig / Tandoori Paste / Knoblauch / Limette



MILZ-SEMMELKNÖDEL

Zutaten:

- 150 g Milz
- 500 g Knödelbrot
- Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, Salbeistreifen (nach Geschmack)
- 1 EL süßer und scharfer Senf
- 6 Eier
- ca. 300 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Prise Kurkuma
- Aus dem Rest einen Knödelteig erstellen.
- Frischhaltefolie ca. 20 cm groß auf der Arbeitsfläche ausbreiten.
- Darauf 1 Strang von dem Knödelteig belegen, länglich in der Mitte eine Mulde geben, darauf die Milzmasse geben.
- Alles miteinander zu einer Rolle zusammenrollen.
- Die Enden zudrehen.
- Ca. 45 Minuten dämpfen bzw. im Wasser kochen.

Milz in feine Würfelschneiden.

Marinieren mit süßem und scharfem Senf, Salz, Pfeffer, Salbeistreifen und Zwiebelwürfel.



Bildermaterial © Genussregion Niederbayern, Fotos: weissraum.media

Dieser Text wurde ausgearbeitet von:

Praxisteil: Josef Straubinger, Geschäftsführer Land.Luft Leberfing
Email: Josef.Straubinger@Lindner-Group.com
www.landluft.bio

Theorieteil: Vincent Fricke, Holisitc Food München
Email: Vincent.Fricke@bairischstew.com
www.vincentfricke.com

Unterstützend durch Lukas Dillinger, Projektleiter Genussregion Niederbayern
Email: Lukas.Dillinger@ale-nb.bayern.de

Gefördert durch das bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern und den Bezirk Niederbayern. Wir danken unserem lokalen Partner Land.Luft Leberfing und dem Foodpreneur Vincent Fricke für den unermüdlichen Einsatz und die partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit. Eine diesbezügliche Haftung wird ausgeschlossen.



BEZIRK
NIEDERBAYERN