

Das ganze Tier im Blick: Alles ist verwertbar und essbar

Es muss aber nicht dreimal die Woche Nieren, Hoden oder Kutteln sein

Von PZ-Mitarbeiter
Matthias F. Mangold

■ Vergangene Woche hatte ich einen ganz besonderen Kochkurs bei mir: die „Großen“ aus dem Kindergarten meiner viel besseren Hälfte – also die, die im Herbst eingeschult werden – waren da. Pasta selber machen, also auch den Teig dafür. Und Tomatensauce, ganz einfach und simpel. Hat auch prima geklappt, wir hatten viel Spaß miteinander. Auf der Rückfahrt im Bus ging meine Frau mit den Kindern noch mal durch, was wir denn so gemacht hätten. „Tomatensauce!“ schallte es ihr entgegen. Und ein Kind setzte laut nach: „Sogar aus Tomaten!“

Was lustig klingt, ist Ausdruck einer schleichend vor sich gegangenen Entwicklung. Dass Tomatensauce oder Milch nicht in Tetrapacks entstehen, Möhren nicht im Supermarkt wachsen oder ein Schnitzel nicht als Scheibe auf die Welt kommt – wir Erwachsene mögen das wissen. Doch wer seinem Kind nicht zeigt, wo die Dinge ihren Ursprung haben, ist mitschuldig am Heranziehen einer Generation von ahnungslosen Essern. Die nichts schätzen kann, weil sie es nicht besser weiß. Der man vielleicht noch nicht mal einen Vorwurf daraus machen kann. Welches Kindergartenkind, selbst auf dem Land, hat schon mal eine Kuh, ein Schwein, eine Zie-

REZEPT

HÜHNERLEBERN MIT MARSALA

Zutaten: 500 g küchenfertige Hühnerlebern, zwei rote Zwiebeln, zwei Knoblauchzehen, ein EL Butter, sechs bis acht 8 Blätter Salbei, Pfeffer, Salz, 100 ml Marsala

Zubereitung: Die Lebern unter kaltem Wasser in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Mit einem scharfen Messer die sehnigen weißen Teile entfernen. Größere Leberstücke teilen. Zwiebeln schälen und

in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer weiten Pfanne die Butter zerlassen und darin die Zwiebeln andünsten. Die Lebern hinzugeben, dann den Knoblauch. So braten, dass die Lebern gerade durch sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salbei hacken und dazugeben. Mit Marsala ablöschen und noch drei bis vier Minuten vor sich hin dünsten lassen. Mit Baguette servieren.

ge aus der Nähe gesehen? Wir geben schlechte Vorbilder ab. Es muss nicht mal in die Richtung gehen, gerade Fleisch zu verdammen – obwohl wir inzwischen wissen sollten, welchen Energie- und Wasserbedarf die Produktion eines einzigen Kilo Rindfleischs zieht. Das Problem liegt vielmehr darin, dass wir zumeist und fast ausschließlich die so genannten „edlen“ Teile der Tiere verzehren. Steak, Bratenfleisch, Schnitzel, Kotelett sind die Renner an der Fleischtheke. Der Rest ist ja irgendwie komisch.

Der amerikanische Autor Upton Sinclair lässt in seinem sozialkritischen Roman „Der Dschungel“ (1905), der in den Schlachthöfen Chicagos spielt, einen der Protagonisten sagen: „Das Einzige, was vom Schwein übrig bleibt, ist das Queiken – und das verhält ...“.

Unsere reiche Gesellschaft kann es sich leisten, dies nicht mehr so zu handhaben. Eigentlich wertvolle Stücke werden verworfen oder, wie Hühner- und Schweinefüße, tiefgefroren und nach China und Afrika verfrachtet. Mit dem Effekt, dass die heimischen Erzeuger mit den Billig-

teilen aus Deutschland nicht mithalten können und wir eben mal so nebenbei dafür sorgen, dass deren Wirtschaft in diesem Bereich nicht auf die Beine kommt.

Dabei ist alles am Tier verwertbar und essbar. Der Brite Fergus Henderson schimpft seit Jahren sehr laut gegen die faden Minutensteaks und die vorherrschende „Filet-Gesellschaft“. Er nennt das auch „Pink in plastic“ und meint damit die eingeschweißten, hellen Fleischstücke in Schale und Folie, die in den Kühlregalen der Supermärkte und Discounter vegetieren.

Viel lieber widmet sich der Streitbare Engländer, ein durchaus umfangreicher Mann, dem, was die Italiener mit „quinto quarto“ umschreiben: dem fünften Viertel der Tiere. Dem, was kaum mehr auf unserem Speisezettel steht und auch in kaum einem Restaurant noch auf der Karte zu finden ist. Die Rede ist von Schweineschwänzen- oder Schnüffeln, Kalbsfüßen, Schafsköpfen, Rinderhoden, Hachse, Magen, Kutteln oder Herzen. Lebern und Nieren mögen noch hier und da auftauchen, doch

sind sie in Wahrheit auslaufende Exoten.

Die älteren unter den Kunden nehmen auch mal etwas gepökelte Zunge mit, doch das ist dann schon der Gipfel der Mutigkeit. In Rom ist die Krone des quinto quarto die „Pajata“, von 2001 von Brüssel verboten (wegen des Rinderwahnsinns), aber seit 2015 wieder erlaubt: es sind kleine Würstchen, die aus den Därmen von Kälbchen bestehen und noch mit Resten der schon leicht vergorenen und gestockten Muttermilch gefüllt sind. Diese Därme werden außen gesäubert und dann zu kleinen Ringen geknotet, diese wiederum gebraten und in Tomatensauce gegart, anschließend mit Rigatoni serviert. Soll angeblich köstlich sein.

In anderen Ländern ist dies ohnehin manchmal anders. In unserem Hygienewahn schauen wir irritiert nach Südamerika, Afrika oder Asien und können kaum glauben, wie dort auf den Märkten Fleisch ausliegt, in der Wärme, nicht gekühlt, kaum geschützt vor Fliegen. Aber in den örtlichen Lokalen oder am Streetfoodstand schmeckt es köstlich und wir fragen uns, warum das Schweinefleisch um so viel aromatischer ist als bei uns. Ganz einfach: weil uns andere Teile vom Tier serviert werden. Teile, die bei uns als „Beifang“ unter dem Tisch fallen. Dass Tiere dort von einem Metzger vor Ort geschlachtet werden, oft privat, ist das Normalste der Welt. Und war es auch bei uns bis weit in die 1970er Jahre hinein.

In meiner Kindheit auf dem fränkischen Land haben wir zusammen mit dem Nachbarn mindestens einmal im Jahr geschlachtet. Mit Kesselfleisch-Ritual und allem, was dazugehört. Im Jahr 2015 wurden in Deutschland nur noch 110 156



Schinken, Steaks, Schnitzel – und was passiert mit dem Rest? Eigentlich ist alles am Tier ess- oder verwertbar. (Foto: dpa)

Schweine bei Hausschlachtungen verarbeitet – im Gegensatz zu über 780 000 im Jahr 1978. Vorschriften und Gesetze nicht zuletzt aus Brüssel erschweren die Hausschlachtung obendrein.

Hinzu kommt, dass wir nach Standardisierung streben. Alles muss immer und jedes Mal genau gleich aussehen. Wenn wir aber Fleisch im Kopf normen, hat das Tier dabei schon verloren. Und genau hier ist der eigentliche Kernpunkt erreicht. Es geht um Respekt. Respekt vor dem Tier, welches wir essen. Geben wir ihm die Wertschätzung, die es haben sollte, für unsere Ernährung (von be-

wusstem Genuss wollen wir ja gar nicht mal reden) sein Leben zu lassen, so muss diese über Schnitzel, Rumpsteak, Roulade und Hackfleisch hinaus gehen.

Es sagt ja keiner, dass jetzt dreimal in der Woche Nieren, Hoden oder Kutteln auf dem Tisch stehen. Doch man kann das Eine oder Andere ruhig mal ausprobieren. Vorurteile fallen lassen, nur weil etwas gewöhnungsbedürftig klingt. Kopsache ist. Fangen Sie mal mit etwas ganz Leckerem wie dem nebenstehenden Rezept als Vorspeise an. Ist garantiert Schmackofatz und kostet keine Überwindung.

Der leise Löwe aus Südtirol

Alois Lageder bei der Weinmesse „Véritable“

■ Nein, ein Marktschreier ist er sicher nicht, der Alois Lageder. Eher einer, der die Erfolge seiner Zähigkeit, seiner Beharrlichkeit und seinen Überzeugungen verdankt. Einer, der nicht das Detail sieht, sondern das Große, Ganze. Der weiß, dass seine Weine nur deshalb so gut sind, weil sie in ihrer biodynamischen Erzeugung eingebunden sind in den unendlich größeren Kreislauf der Natur. Deshalb ist ihm das Wohlergehen der Tiere auf seinem Hof ebenso wichtig wie das der Menschen. Lageder ist zu Gast bei der Weinmesse „Véritable“ in St. Martin.

Etwa 50 Hektar bewirtschaftet Alois Lageder mit seiner Familie rund um Margreid an der Südtiroler Weinstraße, knapp 15 Kilometer südlich von Bozen. Natürlich widmet er sich den klassischen regionalen Rebsorten, bei den Liebhabern sind freilich die „Meisterwerke“ gefragt, der Löwenang Chardonnay ebenso wie der Lindenburg Lagrein, der Krafuss Pinot Noir und natürlich sein Römigberg Kalterersee Classico. Das alles ist Lichtjahre entfernt, was viele Menschen auch heute noch mit Weinen aus Südtirol verbinden. Lageder gehört zur Weltklasse, definitiv. Doch

das ist bei dieser Persönlichkeit längst nicht alles. Kunst, Architektur, Musik, Ökologie – der Mann ist in seinen Interessen und Engagements vielschichtig ohne Ende.

Im Rahmen der ausschließlich Fachbesuchern vorbehaltenen Wein-



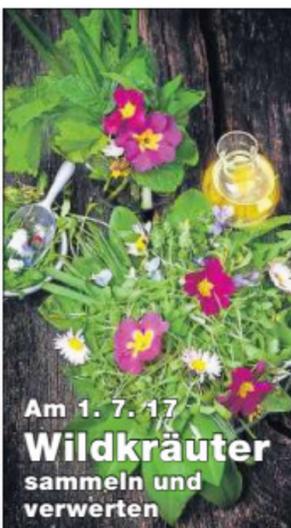
messe „Véritable“, die am Montag, 3. Juli im Weingut Aloisushof in St. Martin stattfindet, wird am Vortag, am Sonntag, 2. Juli, also, Alois Lageder im Neustadter Saalbau einen Vortrag unter dem Thema „Südtirols Zukunft – Eine spannende Herausforderung für uns Winzer“ halten. Und auch hier sicherlich einen großen Bogen spannen.

Die Veranstaltung beginnt um 14.30 Uhr und wird etwa zwei Stunden dauern. Die Teilnahme ist kostenlos, doch es ist ratsam, die noch wenigen Restplätze rasch zu reservieren. Händler und Gastronomen, die sich akkreditieren möchten, können sich direkt unter www.veritable.de melden. (mf)

www.veritable.de

BUCHTIPPS

Schinhartl/Koelliker, Quinto Quarto, AT Verlag, 26,95 Euro
Fergus Henderson, Nose to Tail, Echtzeit, 44 Euro
BEEFI, Nose to Tail - Meisterstücke für Männer, Tre Torri, 39,90 Euro
Reynaud, Innereien, Christian, 12,99 Euro



Am 1. 7. 17
Wildkräuter
sammeln und
verwerten



Nicht jedermanns Sache: Innereien von Tieren landen hierzulande oft im Abfall, während sie in anderen Ländern Delikatessen sind. (Foto: dpa)