

BEEF!

MÄNNER KOCHEN ANDERS

STAPELN SIE HOCH!

Vier neue Rezepte für
Burger-Connoisseure

Der Glut-Guide

WELCHE KOHLE
IST DIE RICHTIGE FÜR
MEINEN ZWECK?

„The Eagle has landed“: Dieser Vogel schreibt kulinarische Weltgeschichte

MIT DEM TOPF
DURCH DIE WAND!

Wie ein Mann
seine Küche in
ein Kochparadies
verwandelt

WIR HABEN DEN
HIRSCH ZERLEGT!

Genießen Sie mit
uns Filet, Hüfte,
Kotelett, Tomahawk,
Nuss... → Seite 26

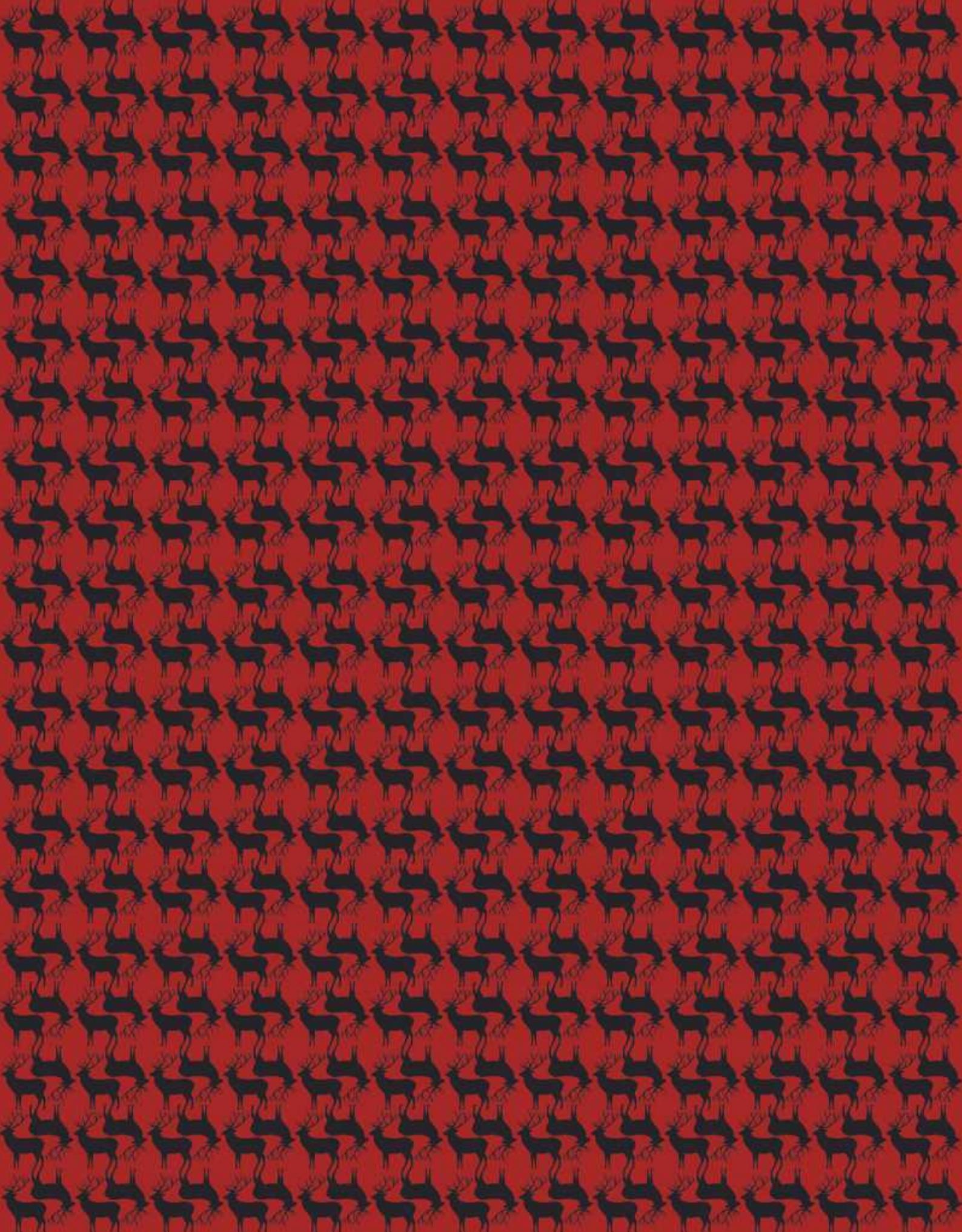
PRACHT-BROILER

Würzig, saftig, kross: Hier kommt das beste Rezept der
Welt für Ihr nächstes Hähnchen vom Grill

12,50 € ■ 4 / 2023
ÖSTERREICH 14 € SCHWEIZ 20,50 SFR
BELUX 14 € ITALIEN 15,20 €
SPANIEN 15,20 €

191669 612208
4 1250 4 / 2023







Kann Wurst mehr
als Grill? Klar!
Ab Seite 124 servieren
wir den Evergreen mit
Saucen de luxe



Die Wagyu-Wurst

Gestern war ich beim Nachbarn zum Grillen eingeladen. Das war sehr, sehr schön. Erstens, weil ich nicht mit den Worten begrüßt wurde: „Ah, da ist er ja, der Chefredakteur von BEEF!, übernimm doch

mal den Grill.“ Das passiert mir nämlich ziemlich oft. Und zweitens, weil der liebe Nachbar eine wirklich eindrucksvolle Auswahl von Grillwürsten zusammengestellt, richtig gut gegrillt und serviert hat.

Da war wirklich viel dabei – außer dem, was man im Handel das „Preiseinstiegsportfolio“ nennt. Es gab Grillwürste aus Lammfleisch, Schwein und Rind, bio, vegetarisch und vegan, vom Metzger um die Ecke, aus dem Großhandel und der Gastronomie.

Der Abend wurde zu lang und zu fröhlich, als dass ich Ihnen jetzt konkrete Tipps über Hersteller und Rezepte geben könnte. Woran ich mich aber noch genau erinnere, ist, dass es wirklich einige richtig gute, raffiniert abgeschmeckte und atemberaubend leckere Grillwürste gab – eine vegane inklusive.

Doch Höhepunkt der Würstchenparty sollte eine Wagyu-Bratwurst werden, mit mehr als 50 Prozent echtem Wagyu-Rindfleisch.

Na ja, sicher ahnen Sie schon, was passiert ist. Die Wurst war natürlich keineswegs besser als die Konkurrenz. Denn die anderen Zutaten in der Rezeptur, unter anderem Schweinebacken, jodiertes Speisesalz, Dextrose, die vielen Gewürze, Säuerungsmittel und so weiter, drängten das japanische Rind natürlich in den Hintergrund. Lecker war die Wurst trotzdem, nur wahrscheinlich viel zu teuer.

Ich wünsche Ihnen einen Nachbarn wie meinen.

Jan Spielhagen

Wie gefällt Ihnen diese BEEF!-Ausgabe?
Bitte schreiben Sie mir an spielhagen@beef.de
oder über facebook.com/beef.de,
oder twittern Sie @JanSpielhagen

17 AUFGEGABELT

Alles über das wichtigste Essbesteck der Welt: Die **BEEF!-Infografik**



8 SECOND LIFE

Nichts für die Tonne: Wie Kaffeereste ein Steak verfeinern

S. 3 Editorial	03
S. 6 Geschmack des Monats	05
S. 9 Kavaller des Monats	06
S. 10 Grill des Monats	08
S. 14 Dreischockelle des Monats	11
	12
	13
	14



12 TOPOGRAFIE

Eine Landkarte? Nein, ein
Rib Eye, das von feinen
Fettadern durchzogen ist



22 RÜHREND

KOMMEND
Eine Feuerschale, ein
Likör, ein Speck und
ein Schneebesen mit
40 Jahren Verspätung



18 WASSER MARSCH

WACHTAROU
Über Büffel, die ein Leben
führen wie die Götter



92 KÄNGURU-CHRONIKEN

In Australien wird gegrillt, dass es die Geschichtsbücher füllen könnte



88 NEXT LEVEL

**Der BEEF!-Store
hat die Upgrades für
Ihr Grill-Game**



52 AUFGERÜSTET

Dieser Mann hat
99 Probleme, aber keins
mit einem Gerät



58 ABGESTÜRZT In der neuen

GRILLBIBEL in der neuen
Grillbibel wird ein Brathähnchen als
Spatchcock platt gemacht



64 FLAME GRILLED

04 FLAME GRILLED
In Stockholm spielt ein einstiger
Molekular-Koch mit dem Feuer





Die Titelthemen sind ROT gekennzeichnet

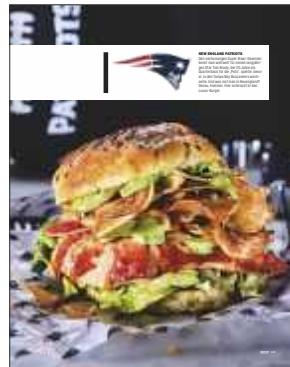
164 KRAUTROCK

Nix mehr mit Imageproblem:
Sechs Wermuts, die Sie einmal
getrunken haben sollten



116 BRENNELEMENTE

Holzkohle oder Briketts?
Der große Grillkohle-Guide
bringt Glut ins Dunkel



144 BURGER ZUM EI

Football kommt ins
deutsche Fernsehen!
Hier sind vier Burger
für den Kick-off

76 BEERE LOS!

Stachelbeere als
Sauce, Beize oder
Chutney bringt
Ente, Wolfsbarsch
und Flammkuchen
zum Abheben



S. 152 Impressum/Fachhändler

S. 168 Leser-Mails

110 WHITE WEDDING

Vier Fäuste für ein „Habe die Ehre“: Ein Weißwurst-Metzger und sein Botschafter



124 DIE WELT IST EINE WURST

Hier trifft die Currywurst auf ihre engsten Verwandten

154 FUTUR II
Fleisch per App
bestellen?
Wird schon bald
völlig normal
sein



170 MESSERS SCHNEIDE

Er und Sie haben
mit einer Schnitt-
verletzung im
Finger zu kämpfen





WIE SCHMECKT EIGENTLICH

KARIBU?

Karibus sind die liebe US-Verwandtschaft vom europäischen Rentier: kernige Outdoor-Typen, deren mageres Fleisch gesund und vielseitig genießbar ist

Sie sind etwas größer und haben ein nicht ganz so dickes Fell, doch damit hört der Unterschied auch schon auf: Karibus sind die nordamerikanischen Vertreter der Rentiere. Das Karibu/Rentier ist so etwas wie der Chuck Norris unter den Hirscharten. Es steckt Bibber-Temperaturen bis zu minus 50 Grad weg. Alles weiß und nichts zu beißen? So what – Karibus hebeln den Schnee einfach mit Vorderfüßen und Geweih weg, um an ihr winterliches Leibgericht, Flechten, zu kommen. Die können sie sogar tiefgefroren verdauen, womit Norris wohl Probleme hätte. Im Sommer finden sie Birkenblätter lecker. Dass so kernige Outdoor-Typen kaum Fett ansetzen, versteht sich von selbst. Das magere Karibu-Fleisch ist zart und hat eine feine Textur. Es schmeckt weit weniger wild als Hirsch und ist am ehesten mit Reh zu vergleichen. In Kanada genießt man gern die Zunge und die geräucherten Beine, bei uns ist man weit weniger experimentierfreudig: Rentierfleisch wird als Schulter, Rücken oder Keule angeboten. Das Nationalgericht in Lappland heißt Poronkäristys, ist geschnetzeltes, sautiertes Ren und kommt sogar praktisch vorgegart in Dosen daher. Vegetarier müssen übrigens tapfer sein, denn das Wildfleisch macht der Avocado in Sachen Superfood Konkurrenz: Es steckt voller Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Superheld, Superfood – ein echter Fleisch-Streber, und lecker!

Wo gibt's das? Fleisch von Hüfte bis Oberschale versendet der Skandinavien-Experte afttrading.com. Poronkäristys in Dosen bestellt man etwa über finnkiosk.de.

Wie mag's der Profi? Schweden lieben geräuchertes Rentierherz! Über swedishwild.de

NÄCHSTE FOLGE: KAIMAN



WARUM IST DIES EIN STAR-MESSER?

Die Messerserie „Seki Magoroku Kaname“ von Kai wurde jüngst mit dem Red Dot Award geehrt. Begründung: Technik trifft Handwerkskunst und Design. Die Optik erinnert an ein japanisches Katana-Schwert, Form und Fertigungsmethode begünstigen extra filigrane Schnitte bei wenig Kraftaufwand. Schneidig! Klingelängen von 12 bis 19,5 cm, ab ca. 219 Euro, kai-europe.com (ab Herbst)



Warum ist er so (schnell) heiß?

Nur zehn Minuten braucht der „Fusion“ von Everdure by Heston Blumenthal, bis zur Grilltemperatur. Trick: eine elektrische Heizspirale, die der Holzkohle Beine macht. Ca. 895 Euro, everdurebyheston.de

HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

45 %

der Deutschen greifen (vor allem vormittags) zu To-go-Produkten.



WOMIT ANSTOSSEN, WENN'S KATERFREI BLEIBEN SOLL?

Die Manufaktur Jörg Geiger liegt in der schwäbischen Alb. Hier wachsen 100-jährige Obstbäume, die extra-süffige Spirits hervorbringen. Doch Geiger kann auch schwipsfrei: Seine neue Linie „Grad°Wanderung“ sind entalkoholisierte Weine, verfeinert mit frischen Säften, Hydrolaten, Kräutern, Blüten und Gewürzen. Ab ca. 11 Euro, manufaktur-joerg-geiger.de



Alle sprechen übers
Energiesparen.
Wir revolutionieren es.



Made
in Germany

Zurücklehnen, ein mit Eiswürfeln perfekt gekühltes Getränk in der Hand – und die Gewissheit, mit dem neuen Liebherr FNb 4655 sogar Ressourcen zu schonen, Tag für Tag. Der weltweit erste Gefrierschrank in Energieeffizienzklasse B verringert Ihren Energieverbrauch. Auch Abtauern wird dank NoFrost hinfällig – und mit EasyTwist-Ice haben Sie außerdem immer Eiswürfel für jede Erfrischung parat.
Qualität – Made in Germany. Der neue FNb 4655.

Entdecken Sie jetzt unsere energiesparenden Gefriergeräte:
home.liebherr.com/gefrieren

LIEBHERR

ALLES
AUFESSEN



WAKE-UP CALL

UNSER ALLERLIEBSTER
WACHMACHER GIBT AUCH
STEAKS EINEN FRISCHEKICK.
REST AT ITS BEST!

KAFFEE-GEWÜRZ-RUB FÜR STEAKS

ZUTATEN FÜR ETWA 4 STEAKS

2 EL Kaffeeschrot (Reste von der Kaffee-
zubereitung; nicht zu fein gemahlen)
1 TL Kubeben-Pfeffer
1 TL Korianderkörner
5 Wacholderbeeren
1 EL Meersalz
Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Limette
1 TL Chiliflocken
 $\frac{1}{2}$ TL granulierte Knoblauchpulver

1 Kaffeeschrot auf einem Küchenpapier ausbrei-
ten und vollständig trocknen lassen. Pfeffer und
Korianderkörner in einer Pfanne ohne zusätzli-
ches Fett unter Wenden kurz anrösten. Auf einen
Teller geben und auskühlen lassen. Wacholder-
beeren andrücken.

2 Pfeffer, Koriander, Wacholder, Kaffee und Meer-
salz grob mörsern. Limettenschale, Chiliflocken
und das Knoblauchpulver gründlich untermengen.
Fleisch mit dem Würz-Rub kräftig durchkneten,
bis zu 1 Tag durchziehen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 10 MINUTEN

GESALZEN



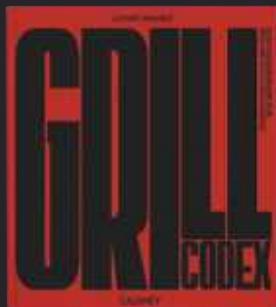
„Augen schließen, eine frische Brise Nordseeluft einatmen und über die See gucken – das ist Kavarierschmack.“ Hier macht Markus Rüscher gerade Kurzurlaub mit dem Löffel

„Welcher Kaviar der beste ist? Der, der dir schmeckt.“ Die Firma, die hinter dieser lässigen Aussage steht, heißt AKI. Klingt wie der Name eines putzigen Hundewelpen, steht aber für Altonaer Kaviar Import Haus – einer der fünf größten Kaviarimporteure weltweit. Markus Rüscher ist Chef in dritter Generation, sein Großonkel gründete AKI 1925 in seiner Altonaer Mietwohnung. Doch anzunehmen, dass Rüscher deshalb der Tradition huldigt, ist falsch. Er will „durchlüften“, setzt auf nachhaltige Aquakultur und Bezahlbarkeit für alle. Denn: „Schmeckt auch gut auf offenfrischem Brot!“ Neues Baby des Hamburgers: die „Pure“-Linie. Deutscher Kaviar ohne Konservierungsstoffe, nur mit Salz haltbar gemacht und „ohne goldene Schrift“. Schmeckt uns, Herr Rüscher!

altonakaviar.de

MANN AM ROST

Der lang erwartete Kochbuch-Nachfolger von Fleisch-Papst und BEEF!-Kolumnist Ludwig Maurer: Diesmal hat Lucki Grilltricks und -rezepte aus Japan parat, den USA und natürlich – Bayern! „Grill Codex“, 45 Euro, callwey.de

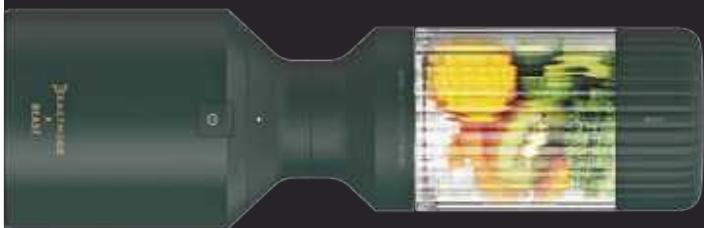


SO SEHEN SIEGER AUS

Sieht in der mattschwarzen Variante hammer aus und ist dazu auch noch Siegerin ihres Fachs: Die „Pur 98 W“ von Miele darf sich „best bewertete Dunstabzugshaube“ der Stiftung Warentest schimpfen. Konkurrenz macht nur die kleine Schwester „Pur 68 W“. Ab ca. 800 Euro, miele.de

RAUS MIT EUCH

Wer gern unter freiem Himmel werkelt, darf jubeln, denn die „Fire Kitchen“ ist eine echte Outdoorküche. Die an die Bowl grenzende Arbeitsfläche mit Saftrille schafft Platz für die Zubereitung, modulare Ablagen und Edelstahlbehälter bieten zusätzlichen Stauraum für Tools und Zutaten. In zwei Größen, ab ca. 1400 Euro, hofats.com



SO EIN BLENDER

Och nee, nicht noch ein Design-Stehrumchen? Moment! Dieses, zugegeben, schicke Ding kann mehr als posen: Der „Beast“ püriert selbst Tiefgefrorenes zu Smoothies oder Dips, und das in zwei Stufen, damit auch „Stückiges“ wie Pesto gelingt.

Ab Herbst in Tarnfarbe, ca. 175€, thebeast.com

INTERESSIERT UNS DIE BOHNE!

Die helle Röstung mit zart-fruchtigen Aromen ist exzellent, doch das hier auch: Lavazza lanciert mit „Tierra! For Planet“ eine neue Bio-Arabica-Linie und schult dafür Kaffeekleinbauern in klimafreundlichem Anbau. Mehr Infos: lavazza.de

KAI

13

THE LUCKY
EDITION

SMALL KIRITSUKE



Limited Edition II

**SHUN PREMIER
TIM MÄLZER**

Release 09/2023

Available Pieces

— 5 | 5 | 5 | 5 —

— 5 | 5 | 5 | 5 —

kai-europe.com

— 5 | 5 | 5 | 5 —



MARMOR DES MONATS

BMS* 5



CUT	ZEICHNUNG FETT HERKUNFT	ZUBEREITUNG	EINKAUF
Das Rib Eye liegt zwischen Nacken und Lende, reicht von der 6. bis zur 12. Rippe und besteht aus zwei Teilen: Rib-Eye-Kern und Rib-Eye-Deckel. Gibt es auch mit Knochen („Bone-in“).	Im Rippenbereich lagern Rinder viel intramuskuläres Fett ein, herrlich weiße Fettadern durchziehen das ganze Rib Eye Steak. Der Kern ist von einer dicken Fettschicht ummantelt, der Deckel ist sogar noch ein bisschen stärker marmoriert und somit der zarteste und saftigste Teil dieses Cuts. Je besser die Tiere gehalten wurden, desto deutlicher zeichnen sich diese Merkmale ab.	Drinnen oder draußen? Das Rib Eye gelingt überall. Drinnen: in der Pfanne, am besten rückwärts (also erst in den Ofen). Draußen: bei großer Hitze auf dem Grill. So entsteht eine krossen Kruste, während das Fleisch innen nicht übergart. Medium rare reicht, so bleibt es zart und saftig. Vorsicht: Bei sehr gut marmorierten Stücken kann Fett in der Glut Flammen schlagen – eine Eisenpfanne auf dem Grill hilft.	Gute Rib Eyes gibt es von Steierindern wie Angus und Wagyu, die Rasse und die Haltung machen einen großen Unterschied bei Textur und Marmorierung. Dieser Cut stammt von den Black-Angus-Weiderindern der Creekstone Farms in Kentucky. Dort werden sie mit Gras, Getreide und zum Schluss 140 Tage mit Mais gefüttert, für den Extrakick Marmorierung. 350 g ca. 47 Euro, über doncarne.de

**„DER BESTE WEG
DIE ZUKUNFT VORHERZUSAGEN,
IST SIE ZU GESTALTEN.“**

– Abraham Lincoln

LUMAS ART EDITIONS GmbH, Ernst-Reuter-Platz 2, 10587 Berlin.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



**HANDSIGNIERTE
LIMITIERTE KUNST
ONLINE UND IN 20
GALERIEN WELTWEIT**

JAVIER SOLER ESPLUGUES
catching up i, Auflage 150
handsigniert, 90x90 cm
(weitere Größen verfügbar)
Art.-Nr. JS014, **999 €**



BERLIN · LONDON · MIAMI · NEW YORK · PARIS · SAN FRANCISCO
WIEN · ZÜRICH · DORTMUND · DÜSSELDORF · FRANKFURT · HAMBURG
HANNOVER · KÖLN · MANNHEIM · MÜNCHEN · STUTTGART

LUMAS.COM

liberation of arts LUMAS™



Drei Ideen für rasantes Tomatenbrot, hier aromatisch-mediterran

10 MINUTEN Tomatenbrot mit ANCHOVIS

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 2 Scheiben Bauernbrot (à ca. 50 g)
- 50 g Taggiasca-Oliven (ohne Stein, in Öl)
- 1 El feine Kapern (z. B. Nonpareilles)
- 4 Sardellenfilets (in Öl)
- 1 sehr reife Fleischtomate
- ½ Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 3 El Olivenöl
- 100 g Kirschtomaten
- 1 Messerspitze abgeriebene Bio-Zitronenschale

1 Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten hellbraun rösten. Inzwischen Oliven, Kapern und Sardellenfilets abtropfen lassen. Fleischtomate waschen, putzen und halbieren. **2** Brotscheiben aus der Pfanne nehmen und auf 2 Teller verteilen. Scheiben auf einer Seite mit der Knoblauchhälfte einreiben. Je 1 Tomatenhälfte auf den Brotscheiben verreiben, bis nur noch etwas Haut übrig ist. Brote mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 El Olivenöl beträufeln. **3** Kirschtomaten waschen, trocken reiben und grob schneiden. Oliven, Kapern, Sardellen und Tomaten mit Rest Olivenöl (1 El) mischen, mit Pfeffer und Zitronenschale würzen. **4** Mischung auf den Tomatenbroten verteilen, nach Belieben den Belag mit etwas Salz nachwürzen.

Im Salade-niçoise-Stil: Auf dem Weiße-Bohnen-Püree prunkt edler Thunfisch



20 MINUTEN

Tomatenbrot mit THUNFISCH

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 3 El Olivenöl
- 200 g weiße Bohnenkerne (Dose)
- 80 ml Schlagsahne
- 2 Scheiben Bauernbrot (à ca. 50 g)
- 1 sehr reife Fleischtomate
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
- etwas Zitronensaft
- 1 El Rauchmandeln
- 80 g Thunfisch (Dose, in Öl, abgetropft)

- 1 Schalotte und $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe fein würfeln, in 1 El Öl in einem kleinen Topf andünnen. Bohnenkerne zugeben, mit Sahne auffüllen. Die Flüssigkeit bei schwacher Hitze fast vollständig einkochen. 2 Inzwischen die Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten hellbraun rösten. Fleischtomate waschen, putzen und halbieren.
- 3 Brotscheiben aus der Pfanne nehmen, auf 2 Teller verteilen und mit übriger Knoblauchhälfte auf einer Seite einreiben. Je 1 Tomatenhälfte auf den Brotscheiben verreiben, bis nur noch etwas Haut übrig ist. Brote mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Bohnen in einen schmalen Mixbecher geben, mit einem Stabmixer pürieren, dabei eventuell etwas Wasser zugeben, sodass ein cremiges Püree entsteht. Das Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. 5 Mandeln grob hacken. Thunfisch grob zerzupfen. Brote mit Bohnenpüree, Mandeln und Thunfisch belegen, mit je 1 El Olivenöl beträufeln und servieren.

Zwei, die sich verstehen:
Aubergine und Speck im Team
sorgen für fruchtige Würze

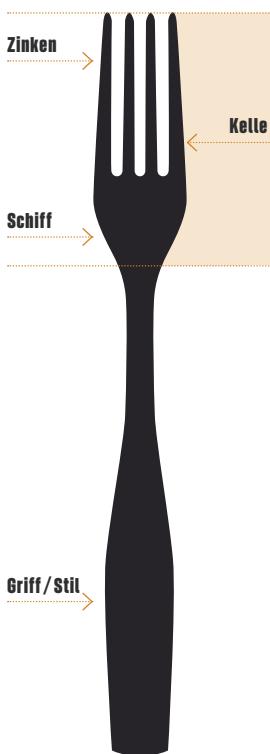


20 MINUTEN Tomatenbrot mit AUBERGINE UND SPECK

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 1 Aubergine (250 g)
- Salz
- 2 Scheiben Bauernbrot (à ca. 50 g)
- 1 sehr reife Fleischtomate
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 30 g Pancetta
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 4 El Olivenöl
- 2 Tl Aceto balsamico bianco

- 1 Aubergine waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Auberginenwürfel und etwas Salz mischen und 10 Minuten beiseitestellen. 2 Inzwischen Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten hellbraun rösten. Fleischtomate waschen, putzen und halbieren. Knoblauch halbieren. Brotscheiben auf 2 Teller verteilen, mit einer Knoblauchhälfte auf einer Seite einreiben. Je 1 Tomatenhälfte auf den Brotscheiben verreiben, bis nur noch etwas Haut übrig ist. Brote mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Übrigen Knoblauch ($\frac{1}{2}$ Zehe) und Pancetta jeweils in feine Streifen schneiden. Rosmarin zerzupfen. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Auberginenwürfel trocken tupfen und im heißen Öl bei starker Hitze unter Wenden 3 Minuten braten. Knoblauch, Pancetta und Rosmarin zugeben und alles weiterbraten, bis die Auberginenwürfel gar sind. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. 4 Auberginenmischung auf den Tomatenbroten verteilen, mit restlichem Öl (2 El) beträufeln und servieren.



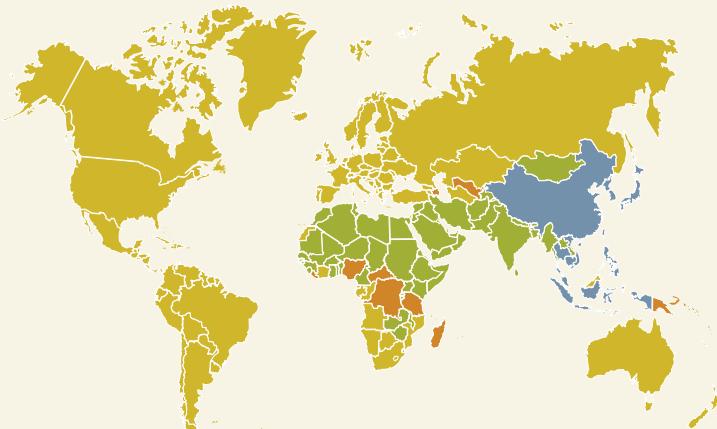
2400

BIS 1900 VOR CHRISTUS:
DIE ÄLTESTEN ERHALTENEN
GABELN STAMMEN AUS
CHINA – DORT WURDEN SIE IN
DER BRONZEZEIT AUS
KNOCHEN GEFERTIGT.

„GABEL“ STAMMT VOM
ALTHOCHDEUTSCHEN
„GABALA“ UND BESKRIBT
URSPRÜNGLICH EINE
ASTGABELUNG.

Eine Gabel besteht aus drei Teilen, dem Griff oder Stiel, den Zinken und dem „Schiff“, das Stiel und Zinken verbindet. Schiff und Zinken zusammen werden „Kelle“ genannt.

WO NIMMT MAN WELCHES WERKZEUG? Rund 2,6 Milliarden Menschen essen der Nachrichtenagentur Associated Press zufolge mit Messer und Gabel – circa ein Drittel. Etwa je genauso viele nutzen Stäbchen oder nehmen gleich die Hände.



HAUPTSAHLICH MIT DER HAND | **MIT HAND UND BESTECK GLEICHBERECHTIGT**
HAUPTSAHLICH MIT MESSER UND GABEL | **HAUPTSAHLICH MIT ESSSTÄBCHEN**

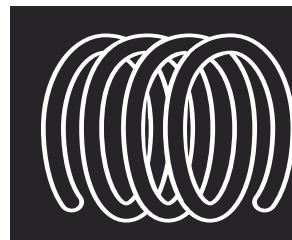
Messer und Gabel sind heute fast überall bekannt – was nicht heißt, dass sie auch benutzt werden. Von China, Korea und Japan bis nach Indonesien schätzt man Stäbchen. In einem breiten Band, das sich von Südostasien bis nach Westafrika zieht, nimmt man gleich die Hände. Auf der Karte sieht's nach Gabel-Übermacht aus, doch das liegt an den vielen bevölkerungsschwachen Gebieten.

BEEF!-INFOGRAFIK (51): VON ZINKEN & KELLEN – WISSENSWERTES ÜBER DIE

GABEL



TIERISCHES BESTECK SCHNECKENGABELN HABEN ZWEI LANGE, SCHMÄLE ZINKEN – MIT IHNEN KANN MAN TIEF INS HAUS VORDRINGEN UND DAS FLEISCH HERAUSZIEHEN. AUSTERNGABELN DAGEGEN SIND BREIT. DIE ZINKEN LÖSEN DEN SCHLIESSMUSKEL VON DER SCHALE, DANN LEGT MAN DEN KOPF IN DEN NACKEN UND SCHUBST DAS GLIBBERIGE FLEISCH SACHTE RICHTUNG SCHLUND.



Den Dreh raus haben die Italiener: Spaghetti werden ausschließlich mit der Gabel gewickelt, direkt auf dem Rand des Tellers, einen Löffel dürfen höchstens Kinder zu Hilfe nehmen.

TEUFELSWERKZEUG

Schon Petrus Damiani, Kirchenlehrer des 11. Jahrhunderts, wetterte gegen die Gabel. Er sah in ihr das Werkzeug des Teufels, Hildegard von Bingen eine Verhöhnung Gottes. „Gott behüte mich vor dem Gäbelchen!“, soll Martin Luther im 16. Jahrhundert ausgerufen haben. Die Assoziation des Teufels mit dem Dreizack, einer Art Riesengabel, geht auf die Antike zurück. auch Poseidon schwang ihn – als Ausdruck von Stärke.



POMMESGABEL

Plastikbesteck wurde erstmals in den 1940er-Jahren in den USA hergestellt. Größere Verbreitung fand es ab den 1960er-Jahren, als das Fast Food erst Amerika, dann die Welt eroberte. Nachdem 1971 das erste McDonald's-Lokal Deutschlands in München eröffnet worden war, steckte bald auch in deutschen Pommes meist eine bunte Plastikgabel.



TIERE
ACHTEN

BESSER BÜFFELN

**WASSERBÜFFEL PLANSCHEN
SO GERN WIE KINDER. IHR
FLEISCH IST EIN HOCHGENUSS**

Die Bislicher Insel am Niederrhein ist eine der letzten Auenlandschaften Deutschlands. Mit etwas Glück kann man hier Seeadler sichten – mit ziemlicher Sicherheit eine Herde Wasserbüffel. Pünktlich zum 1. Mai verlassen sie ihr Winterquartier, grasen hier und baden. Eine artgerechtere Haltung kann man den Tieren kaum bieten: Weil Wasserbüffel schlecht schwitzen können, benötigen sie Zugang zu Wasserstellen. Danach widmen sie sich auch gern der „Landschaftspflege“. In Asien und Nordafrika ist Büffelfleisch traditionell Bestandteil der Ernährung. Hierzulande ist es auch im Kommen, denn es weist nicht nur verhältnismäßig geringe Fett- und Cholesterinwerte auf, sondern enthält auch überproportional viel Eisen und Protein. „Auenbüffel Döring“ sorgt für eine tiergerechte Schlachtung und vermarktet das Fleisch direkt. Im Hofladen und im Automaten „WaBüMat“ sind dazu auch diverse Wasserbüffelwürste erhältlich (auenbueffel.de).

Nicht aus der Gegend? Hier gibt's noch mehr nachhaltige Anbieter: holstein-bueffel.de (liefern 70 km rund ums norddeutsche Bad Oldesloe); kaufnekuh.de (Bauer Christian Schmid aus Baden-Württemberg verkauft seine Wasserbüffel-Pakete); anjas-wasserbueffel.de (Büffelfleisch aus Meck-Pomm, Verkauf über die Website)

GETRUNKEN



Hütchen ab! Huch! Für manchen dürfte es immer noch eine Überraschung sein, dass es Tequila auch ohne rote Kopfbedeckung gibt und ohne diesen herben Nachhall, der die Geschmacksnerven niederknüppelt wie ein Pubertierender eine Piñata. Ganz im Gegenteil: Hochwertiger Tequila fließt sanft und samtig über die Zunge – so auch der edle „Mayaciel Tequila“ des deutschen Unternehmer-Duos Jonas Schenke und Christoph Wild, das ihre außergewöhnliche Spirituose in einer kleinen Familiendestillerie im mexikanischen Bundesstaat Jalisco herstellen lässt. Sechs bis acht Jahre alte Blaue Weber-Agaven werden dazu mit der Hand geerntet, 15 Stunden gekocht, 72 Stunden fermentiert und anschließend doppelt destilliert. Für die „Rosa“-Variante (im Bild) wird der entstandene Tequila Blanco dann für mehrere Wochen in Malbec-Rotweinfässern gelagert. So bekommt er neben den markant-würzigen Noten der Agave und den Anklängen von frischer Limette und scharfem Pfeffer, ausgeprägt beerige Aromen und eine vielschichtige Fruchtigkeit. Und nein: Nach diesem Hochgenuss beißt man nicht in eine Zitrone!

44 % Vol., 0,5 l, ca. 43 Euro, mayaciel.de

GEGRILLT



SEI KEINE PFLAUME

... nur Weicheier trauen sich nicht an gesundes Obst heran. Dabei passen die Nuancen „Pflaume“ und „Kirsche“ perfekt zum rauchig-süßen Aroma dieser Grillsaucen. Keine Angst, auch mit „Cola“- oder Chili-Basis erhältlich! Ab ca. 8 Euro, thebarbecuesauce.de

BAUCH & RAUCH

Gestatten? Der „Dicke“. So wird dieses gusseiserne Grill-Ei genannt, das noch dazu braten, räuchern und Lagerfeuerromantik am Lieblingsplatz kann. Denn dank Rädern kann der 150-Kilo-Mops sogar den Ort wechseln. Gartenkamin „Troll“, ab ca. 2660 Euro, leda.de



LIKÖRCHEN?

Brrr, Likör ist immer so süß! Na, dann nippen Sie mal an dem hier: Spritzig, zitronig und etwas bitter kommt der „Suntory Kanade Yuzu Likör“ aus der japanischen Frucht daher. Toll für Cocktails, als Aperitif oder für Longdrinks. Ca. 38 Euro, ginza-berlin.com

WÜSTCHEN VOM BIKE

Ein Traum wird wahr: ab mit dem Rad ins Grüne und statt langweiliger Stullen richtig feist Fleisch gabeln! Das Münchener Start-up Knister entwarf den Fahrradgrill, der mit einer Halterung am Lenker befestigt und vor Ort ausgezogen benutzbar wird. Aber bitte an Grillplätze halten - Brandgefahr! Ca. 175 Euro, knister-grill.com

IN BESTFORM

Steakmesser laufen spitz zu, Gabeln sind flach - wer sagt das? Das „Pure Metal“-Duo von Dick feiert Design und Funktion. Nach dem besonderen Schneideerlebnis mit Messer „Ajax“ überrascht auch die Gabel: Robust und extra breit drückt sie Grillkartoffeln klein und fixiert Fleischstücke sicher.

4er-Set, ca. 56 und 60 Euro, dick-messer.de



PROST MAHLZEIT!

Wenn sich ein Master Distiller und ein Grillprofi zusammentreffen, entsteht ... äh, genau: ein Whisky mit Barbecue-Aroma. Zugegeben, das klingt schräg, ist aber unbedingt einen Versuch wert. Denn wie beim Grillen erzeugt auch beim Destillieren Feuer als Schlüsselement Geschmack. Beim „Ardbeg BizarreBQ“ kommen dazu zweifach gekohlte Eichenfässer, Sherryfässer und die eigens dafür kreierten BBQ-Fässer der Destillerie, die auf einem traditionellen Feuerkorb extra stark gekohlt werden. Das Resultat: ein Whisky mit würzfleischkräftigen, torfigen Noten. Bizar, aber gut. Ca. 86 Euro, ardbeg.com



GEWUSST?

Je mehr Kaffee man trinkt, desto weniger wach macht das Koffein. Warum also nicht gleich darauf verzichten? Nur mit Wasser entkoffeiniert, bleiben diesem Espresso 100 Prozent Aroma erhalten. Auch in „low“, 250 g, ca. 10 Euro, no-coffee.de



Flammkraft

GRILLPERFORMANCE
Made in Germany

Vollständig aus Edelstahl

Keramik-Infrarotbrenner

100-900 °C

Direkte und indirekte Hitze

Edelstahl-Gussroste

Profi-Performance

Durchdachte Details

Sieben Farben

Vollständig montiert



Member of the ZWILLING Group

www.flammkraft.com

LIKÖRCHEN?

Dieser Likör braucht nur Eiszapfen und einen Schuss Soda, um sich zum perfekten Aperitif zu wandeln. Spanischer Rotwein wurde dafür mit Zutaten wie Orangenblüten und Enzian verfeinert. Schon jetzt ein Sommer-Klassiker! 0,5 l, ca. 19 Euro, freimeister-kollektiv.de



SPÄTZÜNDER

Dank Fissler kommt endlich Ordnung in die Küche: Zu den ikonischen Töpfen und Pfannen gibt es jetzt, nur knapp 40 Jahre später, das nicht weniger ikonische Zubehör: Schneebesen, Wok-Wender, Pizzaschneider. Ab ca. 23 Euro, fissler.com



BRÄUNUNGSTREIFEN

Was kommt heraus, wenn sich ein Grillhersteller und ein Bacon-Produzent zusammentun? Nun: Grill-Bacon von Weber und Gierlinger. 3 mm dick, über Buchenholz geräuchert, pünktlich zum Sommer. Nur grillen müssen Sie ihn noch selbst. 100 g, ca. 2 Euro, im Einzelhandel.



SCHWEIZER ORIGINAL

Wir wussten es schon immer: Der Feuerring ist nicht nur Feuerschale und Plancha-Grill in einem, er ist auch eine Skulptur, ein Kunstwerk – perfekt proportioniert und wie aus einem Guss geschmiedet. Das ist jetzt auch höchstrichterlich bestätigt. Das Schweizerische Bundesgericht hat geurteilt, dass der Feuerring von Andreas Reichlin als Werk der angewandten Kunst urheberrechtlich geschützt ist: vorher nicht dagewesen, nachher oft kopiert. feuerring.ch



ECHTE KNACKIS

In Mexiko nennt man sie Jícama – da bekommt man sie, in Stücke geschnitten und mit Limette, Salz und Chilisauce gewürzt, als Streetfood. Ansonsten wird die Bengkoang (auch Yambohne) als Beilage serviert, in Salate gemixt oder roh genascht. Denn obwohl sie zum Gemüse zählt, schmeckt sie schön knackig-frisch und leicht süßlich, etwa wie eine Mischung aus Nashi-Birne, Kohlrabi und Granny-Smith-Apfel. Wer mal in freier Wildbahn in ihrer Heimat Südamerika oder Asien auf die Bengkoang trifft: Bitte nur die Wurzelknolle essen, denn alle anderen Pflanzenteile sind giftig! Und immer schälen, da die Schale Magenrumpeln verursachen kann. Braucht kein Mensch – die Bengkoang dagegen sehr: Selbst das junge Gemüse mag sie und das ist ja bekanntlich, was Grünzeug angeht, überhaupt nicht leicht zu begeistern...

Frische Bengkoangs aus Thailand gibt's etwa über jurassicfruit.com, 1 Kilo kostet ca. 20 Euro



GLASKUGEL

Wie sieht unsere kulinarische Zukunft aus? Wie ernähren wir uns genussvoll auf Pflanzenbasis? Wie vermeiden wir Lebensmittelverschwendungen? Diese drei großen „Wie“ und noch mehr will die Messe Food Zurich 2023 ergründen. 7. bis 17. September, foodzurich.com



BLAUMANN

Bei The Duke läutet man mit Schwarzen Johannisbeeren und Blaubeeren im „Sommer Gin“ die heiße Jahreszeit ein. Die Flasche ist obendrein blau wie die bayrischen Seen (oder wie wir nach zu viel The Duke ...). 0,7 l, ca. 30 Euro, theduke-gin.de



GOLDGRÄBER

Sungold-Kiwis von Zespri aus Neuseeland sind leuchtend gelb, besonders süß, saftig und stecken voller Vitamine. Und nachhaltig sind sie obendrein, weil das Unternehmen Sorge trägt für die Natur und die Erzeuger, die die Früchte anbauen. zespri.com



HAFERMILCHMÄDCHENRECHNUNG

Was ergibt „0“ plus 4? Genau: vier neue Haferdrinks, die auch die härtesten Kuhmilchfans überzeugen sollen. Das verspricht Oatly mit neuen Sorten wie „Fettarm“ (1,5 % Fett) und „Voll“ (2,8 % Fett). Nicht nur zum Trinken, sondern auch zum Kochen geeignet, für Saucen, Gratins und Puddings. oatly.com



WUNDERKOFFER

Smoken im Elektrogrill? Geht jetzt! Der „Ninja Woodfire“ verfügt über eine Räucherkammer für Holzpellets. Obendrein kann er heißluftfrittieren, braten, backen, aufwärmen und dörren. Vielseitig wie ein schweizer Messer, aber aus den USA. Ca. 400 Euro, ninjakitchen.de



LUCKI MAURERS REIFEPRÜFUNG

WARUM WEIN EINE BESONDERE DVD ERST PERFEKT MACHT

Ich war vor Kurzem mit Magen- und Darmproblemen im Krankenhaus und wurde operiert. Danach habe ich meinen Arzt gefragt: Wenn ich wieder fit bin, worauf muss ich verzichten? Na ja, hat er gesagt, ich müsse halt aufpassen mit rohen Zwiebeln, mit Erbsen und Nüssen, mit scharfem Essen. Rauchen, hat er gesagt, ist natürlich das Obergift. Damit hab' ich zum Glück schon lange aufgehört. Und dann habe ich gefragt: Wie schaut's mit Alkohol aus? Und er hat geantwortet, was Ärzte halt so sagen: Trinken sei okay, aber in Maßen. Da ist mir wirklich ein Stein vom Herzen gefallen. Nicht weil ich Alkoholiker bin, sondern weil Alkohol für mich ein extremes Genussmittel ist. Vor allem Wein. Wein ist eine meiner größten Leidenschaften. Mittlerweile habe ich auch eine ganz anständige private Sammlung. Dass Wein etwas Besonderes ist, ist mir schon früh aufgefallen. Damals im Wirtshaus meiner Eltern standen drei französische Weine auf der Karte. Das waren die teuersten. Und es waren auch immer besondere Leute, die die bestellt haben. So ist zumindest meine Wahrnehmung von damals. Ärzte oder Rechtsanwälte. Und meine Mama hat immer gesagt: „Die verstehen halt was von Wein.“ Schon als Kind ist mir aufgefallen, dass die Urlauber aus Franken immer Wein aus dem Bocksbeutel getrunken haben, Silvaner zum

Grüner Veltliner, eiskalt, ist immer noch geil

Beispiel. Die Gäste aus Baden-Württemberg dagegen haben Trollinger bestellt. Die aus der Pfalz wiederum Riesling. Die Leute aus den „neuen Bundesländern“ haben damals dagegen kaum Wein getrunken, sondern lieber Bier und mal ein Schnapserl. Und wenn Holländer zum Skifahren hier waren, habe ich die Welt nicht mehr verstanden. Die haben süße Weinschorle

getrunken, mit Limo. Die haben aber auch Pommes mit Mayonnaise gegessen und Zigaretten gedreht. Das hat bei uns damals niemand gemacht. Dadurch habe ich verstanden, dass andere Leute, andere Kulturen auch andere Weine mit sich bringen.

Und noch eine Sache habe ich von unseren Hausgästen gelernt. Ich weiß noch, es gab dam einen Reiseleiter mit einem Arm. Der saß an Tisch sechs, das weiß ich auch noch. Der Mann hat sich bei uns im Wirtshaus eine Flasche Beaujolais bestellt. Das ist der Wein, der noch im Jahr der Ernte abgefüllt wird. Eigentlich nix Besonderes. Dieser Mann hat allein eine Flasche Beaujolais getrunken, und er hat am Wein gerochen und das Glas gegen das Licht gehalten. Was für ein Freak, hab' ich als Kind gedacht. Heute weiß ich: Der hat sich mit dem Wein beschäftigt.

Was ich aber vor allem mit Wein verbinde, ist dieser emotionale Genussmoment. Manchmal sind das ganz alltägliche, einfache Moment, die durch Wein besonders werden. Wenn ich im Sommer ein Glas Grüner Veltliner trinke, einfach weil das Wetter schön ist, zum Beispiel. Manchmal trinke ich ein Glas Champagner, einfach weil ich Lust drauf hab' und weil er mir schmeckt. Manchmal ist es aber auch ein geplantes Ritual, in dem der Wein einen besonderen Moment begleitet. Letztens habe ich mir die DVD von Metallica mit dem San Francisco Symphony Orchestra gekauft. Da wusste ich schon vorher: Dazu mache ich mir zwei Flaschen Cabernet Sauvignon aus dem Napa Valley auf, und die pfeif' ich mir dann rein. Da genieße ich schon die Vorfreude.

Und wenn wir mal einen Ruhetag haben, koch ich bei mir daheim, und währenddessen trinke ich ein Glas Grüner Veltliner, am besten eiskalt. Und obwohl ich sechs Tage die Woche acht Stunden in der Küche stehe, ist das für mich immer noch geil.

E

Unser Kolumnist
Ludwig „Lucki“
Maurer, 42, ist Koch,
Restaurantbetreiber,
Bio-Wagyu-Züchter und
Heavy-Metal-Musiker –
alles mit Leidenschaft.
Hier schreibt der Nieder-
bayer über sein Leben.
Noch mehr Infos:
ludwigmaurer.com



NIE WIEDER SCHMOREN

VORBEI DIE ZEITEN, IN DENEN WILDFLEISCH NUR IM GULASCH LANDETE. WIR ZEIGEN IHNEN, WIE VIELE EDLE STEAKS IN EINEM SIKAHIRSCH STECKEN. UND WIE MAN SIE GRILLT

FOTO ANDREAS REIMANN FOOD RAIK HOLST METZGER CONRAD BAIERL



ANFANG UND ENDE

Am Haken: ein prächtiger Sikahirsch. „Spießer“, so nennen Jäger einen zwei Jahre alten Hirsch. Daraus schneidet der Profi mindestens neun Steak-Cuts, die perfekt zum Kurzbraten geeignet sind. Keine Zauberei, sondern traditionelles Metzgerhandwerk

Feinarbeit!

Anders als Rinder im Schlachthof

wurde diesem Sikahirsch nicht sofort nach der Tötung das Fell abgezogen, sondern erst nach der einwöchigen Reifung. Das Fleisch trocknet dadurch nicht aus und behält seine tiefrote, frische Farbe. Zum Vorschein kommt dann die beeindruckende Muskulatur dieses Hirschs, seine Oberschale ist konvex nach außen ausgeprägt.

Gute Voraussetzungen!





Die Vorteile von Wildfleisch sind bekannt. Die Tiere leben im Freien, quasi vor unserer Haustür. Sie fressen, was ihnen schmeckt, werden an Ort und Stelle getötet und verarbeitet, regionaler geht es eigentlich nicht. Wildfleisch, kann man sagen, ist vielleicht das nachhaltigste Fleisch der Welt. Was spricht also gegen ein gutes Wildgulasch? Nichts! Doch Conrad Baierl sagt: „Das reicht nicht. Da geht noch mehr!“ Als „Der wilde Metzger“ tourt Baierl seit acht Jahren als Wildfleischexperte durch Deutschland, besucht Food-Festivals und Messen, hält Seminare und Kurse ab, um Jägern und Metzgern einen anspruchsvollerem Umgang mit Wildfleisch nahezubringen. Denn nur wenn man die gejagte Beute nach dem Schuss entsprechend verarbeitet, wird daraus auch ein frisches, zartes, edles Lebensmittel. Eines, von dem die Leute nicht sagen, dass es nach „Wild“ schmeckt, nach brunftigem Hirsch oder rauschigem Keiler. „Nach Wild sollte eigentlich nur der Hase schmecken“, sagt Baierl, „alles andere sind Fehler.“ Fehler beim Ausnehmen, Abhängen oder Zerlegen, die die Fleischqualität mindern.

Baierl ist Metzgermeister, hat obendrein jahrelang als Produktentwickler für Gewürze gearbeitet und in München als Gastronom. In München hat Baierl auch jenes Rehschnitzel gegessen, das sein eigenes Verhältnis zu Wildfleisch auf den Kopf gestellt hat: mit Panko paniert, in Butterschmalz gebraten, ganz fein und zart und ganz anders als die typischen Wildgerichte zu der Zeit. Seitdem wendet er sein Metzgerwissen nur noch an Wildtieren an. An Wildschweinen, Rehen oder Rothirschen zeigt er, wie man die Tiere so zerlegt, dass man die bestmöglichen Zuschnitte gewinnt. „Das ist dann wirklich Metzgerhandwerk“, sagt Baierl, in der Jagdausbildung werde dem Thema nicht die nötige Aufmerksamkeit geschenkt. Und was sind nun die bestmöglichen Zuschnitte? Die Steaks!

Neun verschiedene Steakzuschnitte schneidet Baierl allein aus einer Hirschkeule, darunter sind auch klassische Schmorstücke. „Die Leute schütteln oft den Kopf, wenn ich sage, dass man diese Stücke auch kurzbraten kann“, sagt Baierl. „Aber sie haben es halt noch nie ausprobiert.“

Die schlechte Nachricht: die besten Wildsteaks in Deutschland stammen vom Sikahirsch, und so einen hat selbst Wildfleischexperte Baierl nur selten am Haken. Die Tiere wurden einst aus Ostasien als Parkwild nach Deutschland eingeführt. Heute haben sich in einigen Regionen Deutschlands kleinere Populationen gebildet. Im Jagdjahr 2021/22 wurden aber gerade mal 2738 dieser Tiere geschossen. Zum Vergleich: Bei Rehen lag die Zahl im selben Zeitraum bei über 1,2 Millionen Tieren. Aber vielleicht haben Sie ja mal Glück. Waidmannsheil!



Runde Sache!

Die „Runde Nuss“ ist neben „flacher Nuss“ und „Nussdeckel“ einer von zwei, maximal drei Schnitten aus dem Nussstück der Keule. Zwei Sehnen durchziehen dieses sonst magere, feinfaserige Teil. Diese verschwinden aber beim Grillen und fallen später beim Essen nicht mehr auf.

STEAKS AUS DER HIRSCHKEULE MIT PFEFFERSAUCE

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

2 Steaks aus der runden Nuss (à ca. 200 g; z. B. vom Sikahirsch),
2 EL Pflanzenöl, 50 g Butter,
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner,
50 ml Calvados, 400 ml Wildfond (selbst gekocht oder aus dem Glas),
2 EL Crème fraîche, Salz,
Pfeffer (frisch gemahlen),
2 kleine Äpfel mit roter Schale,
2 rote Zwiebeln, 1 kleines Bund Salbei

AUSSERDEM Fleischthermometer

- 1 Das Fleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur temperieren.
- 2 In einer Pfanne das Öl erhitzen. Steaks trocken tupfen und im heißen Öl rundum kräftig anbraten. In eine flache Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene unter gelegentlichem Wenden 10 – 15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von etwa 54 Grad medium garen.
- 3 In der Zwischenzeit 20 g Butter in einem Topf erhitzen. Pfefferkörner darin kurz anbraten. Calvados angießen und einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen und bei kleiner Hitze etwa um die Hälfte einkochen. Crème fraîche einrühren und noch bis zur gewünschten Konsistenz weiter einkochen. Sauce mit Salz abschmecken.
- 4 Fleisch aus dem Backofen nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- 5 Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Pfanne erneut erhitzen, restliche Butter (30 g) darin aufschäumen lassen. Apfel- und Zwiebelscheiben darin unter vorsichtigem Wenden ca. 5 Minuten braten. Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Ende der Bratzeit die Salbeiblätter zugeben und kurz mitbraten.
- 6 Fleisch aufschneiden, mit Apfel-Zwiebel-Mischung und Salbei anrichten. Die Pfeffersauce und nach Belieben Spätzle dazu servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN
PLUS TEMPERIERZEIT CA. 1 STUNDE



FILETSTEAK VOM HIRSCH MIT PILZEN

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

2 Stücke Filet vom Sikahirsch (à ca. 120 g; Mittelstücke), 150 g Champignons, 150 g kleine Steinpilze (alternativ andere frische Pilze der Saison), 100 g Austernpilze, 2 Frühlingszwiebeln, 125 g Brombeeren, 1 Bund Estragon, 1 Bio-Limette, 10 Wacholderbeeren, 4 El Pflanzenöl, 50 g Butter, 1 El flüssiger Honig, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

AUSSERDEM Fleischthermometer

1 Das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Garen bei Zimmertemperatur temperieren. Pilze putzen, je nach Größe halbieren. Frühlingszwiebeln waschen und das Hellgrüne und Weiße fein schneiden. Brombeeren verlesen. Estragonblätter abzupfen. Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale in Zesten abziehen. Wacholderbeeren andrücken und grob hacken.

2 Eine Pfanne erhitzen. 2 El Öl zugeben und erhitzen. Steaks darin rundum kurz kräftig anbraten. Die Brattemperatur reduzieren. 30 g Butter zum Fleisch in die Pfanne geben. Steaks unter Wenden bei niedriger Temperatur 6 – 8 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 – 53 Grad braten. Zum Ende der Bratzeit Honig, Limettenzesten und Wacholderbeeren zu den Steaks geben. Das Fleisch während des Bratens öfter mit der Aromabutter aus der Pfanne beträufeln.

3 Filetsteaks aus der Pfanne nehmen, zudeckt ca. 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 54 Grad medium rare ziehen lassen. Inzwischen Brombeeren ins Bratfett in die Pfanne geben, kurz erhitzen und durchschwenken.

4 Limette halbieren, etwas Saft auspressen. In einer weiteren großen Pfanne restliches Öl (2 El) und Rest Butter (20 g) erhitzen. Pilze und Frühlingszwiebelstücke darin unter Wenden bei starker Hitze etwa 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Limettensaft aromatisieren.

5 Filetsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch, Brombeeren und Pilze anrichten. Estragon überstreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN
PLUS TEMPERIERZEIT CA. 1 STUNDE

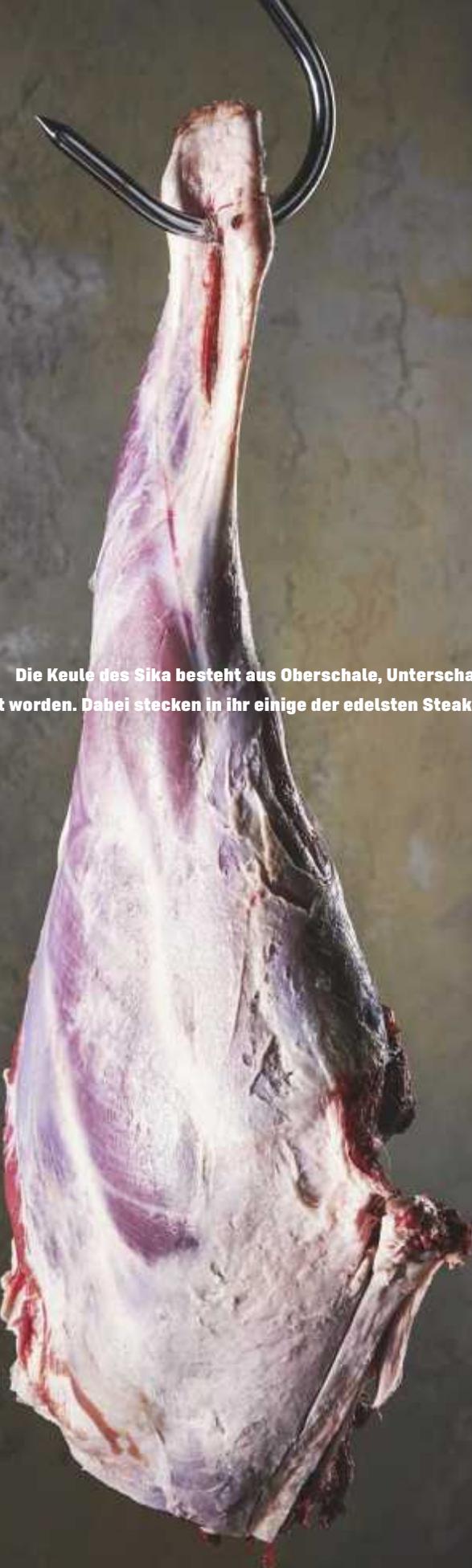
Feine Stränge!

Auch beim Sika gilt: die Filets sind begehrte und klein, hier vielleicht 25 cm lang und rund 120 Gramm schwer. Entsprechend schwierig ist es, eines zu bekommen. Damit sie auf dem Grill nicht trocken werden, sollten sie am besten medium rare gegart werden



Ey Keule!

Die Keule des Sika besteht aus Oberschale, Unterschale, Hüfte, Nussstück und Haxe und wäre früher wohl geschmort worden. Dabei stecken in ihr einige der edelsten Steaks. Man muss sie nur auslösen





Wie kommt man ran an die Steaks aus der Keule? So!

- (1) Zunächst schneidet man mit einem kurzen, flexiblen Ausbeinmesser die Haxe mit einem sauberen Schnitt ab.
- (2) Nachdem der Schlossknochen entfernt wurde, muss auch der Röhrenknochen herausgelöst werden.
- (3) Als Nächstes trennt man die Oberschale ab (4) und anschließend die Hüfte.
- (5) Es bleibt die Unterschale übrig, aus der nach dem Nussstück auch noch die Semerrolle geschnitten wird.
- (6) Und dann liegen sie da, die fünf klassischen Schnitte (im Uhrzeigersinn): Unterschale, Semerrolle, Oberschale, Hüfte, Nussstück, die jetzt noch pariert werden müssen. Die Knochen können etwa für einen Wildfond verwendet werden, und aus der Haxe könnte man auch ein Ossobuco kochen – warum nicht?



MINUTENSTEAKS VOM HIRSCH MIT GLASIERTEN KIRSCHEN

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

400 g Oberschale vom Sikahirsch (Keule),
50 g Pekannüsse,
10 geröstete Kaffeebohnen,
12 Wacholderbeeren,
2 Zweige Rosmarin, 30 g Butter,
150 g Schattenmorellen (entsteint; frisch
oder TK), 1 El Ahornsirup,
1 El hoch erhitzbare Pflanzenöl,
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
AUSSERDEM grillgeeignete Pfanne

1 Das Fleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur temperieren. Keulenstück in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und leicht plattieren. Nüsse in grobe Stücke schneiden. Kaffeebohnen grob hacken. Wacholderbeeren andrücken. Rosmarin grob zerzupfen.

2 Grill für direktes Grillen vorbereiten und auf hohe Temperatur (ca. 280 Grad) vorheizen.

3 Eine Pfanne auf dem Grillrost erhitzen. Butter hineingeben und aufschäumen lassen. Nüsse, Wacholder und Kaffee zugeben und kurz anrösten. Kirschen, Ahornsirup und Rosmarin zugeben und alles 2 – 3 Minuten erhitzen. Pfanne vom Grill nehmen, warm halten.

4 Grillrost mit Öl einpinseln. Steaks auf dem heißen Rost verteilen und bei starker Hitze je Seite ca. 1 Minute scharf angrillen.

5 Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Glasierte Kirschen und Ahornsirupbutter darüber verteilen. Dazu passen z. B. Ciabatta und grüner Salat.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN

PLUS TEMPERIERZEIT CA. 1 STUNDE

Meisterschale!

Das Fleisch der Oberschale ist Teil der Keule und hat eine besonders feinfaserige Struktur, vergleichbar mit dem Rücken bzw. Roastbeef. Dadurch ist es sehr zart und kann sowohl im Ganzen gegrillt werden oder auch in Scheiben geschnitten, plattiert und paniert als echtes „Jägerschnitzel“ gebraten werden.





HIRSCH-HÜFTSTEAKS MIT SPITZKOHL-SLAW

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

½ Kopf Spitzkohl (z. B. rot; ca. 600 g), Salz,
2 Hüftsteaks vom Hirsch (à ca. 160 g; z. B. Sikahirsch),
1 Eigelb (Kl. M), 1 TL Senf (z. B. Dijon-Senf),
150 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl,
4 TL flüssiger Honig, 3 TL Limettensaft,
Pfeffer (frisch gemahlen),
1 kleiner Bund Brunnenkresse, ½ Granatapfel,
2 EL Ketchup, 1 EL Worcestershiresauce,
4 Spritzer Tabasco, 2 EL Rotweinessig,
2 EL Olivenöl, 1 EL hoch erhitzbare Pflanzenöl für
den Grillrost, 1 Baguette, Meersalz,
1 Stück frischer Meerrettich (nach Belieben)

AUSSERDEM **Fleischthermometer**

- 1 Spitzkohl putzen, den Strunk entfernen. Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, leicht salzen und kräftig durchkneten. Ca. 2 Stunden ziehen lassen.
- 2 Das Fleisch mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur temperieren. In der Zwischenzeit Eigelb und Senf in einem hohen Rührbecher verrühren. Das Pflanzenöl erst tropfenweise, dann im dünnen Strahl mit einem Schneebesen kräftig unterrühren, sodass eine cremige Mayonnaise entsteht. 1 TL Honig und Limettensaft unterrühren. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Grill für direktes Grillen vorbereiten und auf mittlere Temperatur (ca. 200 Grad) vorheizen. Brunnenkresse putzen und waschen. Granatapfelkerne auslösen.
- 4 Entstandene Flüssigkeit vom Spitzkohl abgießen, Kohl zusätzlich leicht ausdrücken, abtropfen lassen. Ketchup, Worcestershiresauce, Tabasco, Essig, Olivenöl und restlichen Honig (3 TL) zum Kohl geben und alles gründlich vermengen. Granatapfelkerne untermischen und den Coleslaw mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Den heißen Grillrost mit dem Pflanzenöl einpinseln. Steaks auf dem Grillrost verteilen und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad medium grillen. Steaks dann an einem warmen Ort zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- 6 Baguette in Scheiben schneiden, von beiden Seiten auf dem Grill kurz rösten. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks, Coleslaw, Röstbrot, Mayonnaise und Brunnenkresse anrichten. Mit grob zerstoßenem Pfeffer und etwas Meersalz würzen. Nach Belieben Meerrettich schälen, frisch darüberreiben und sofort servieren.

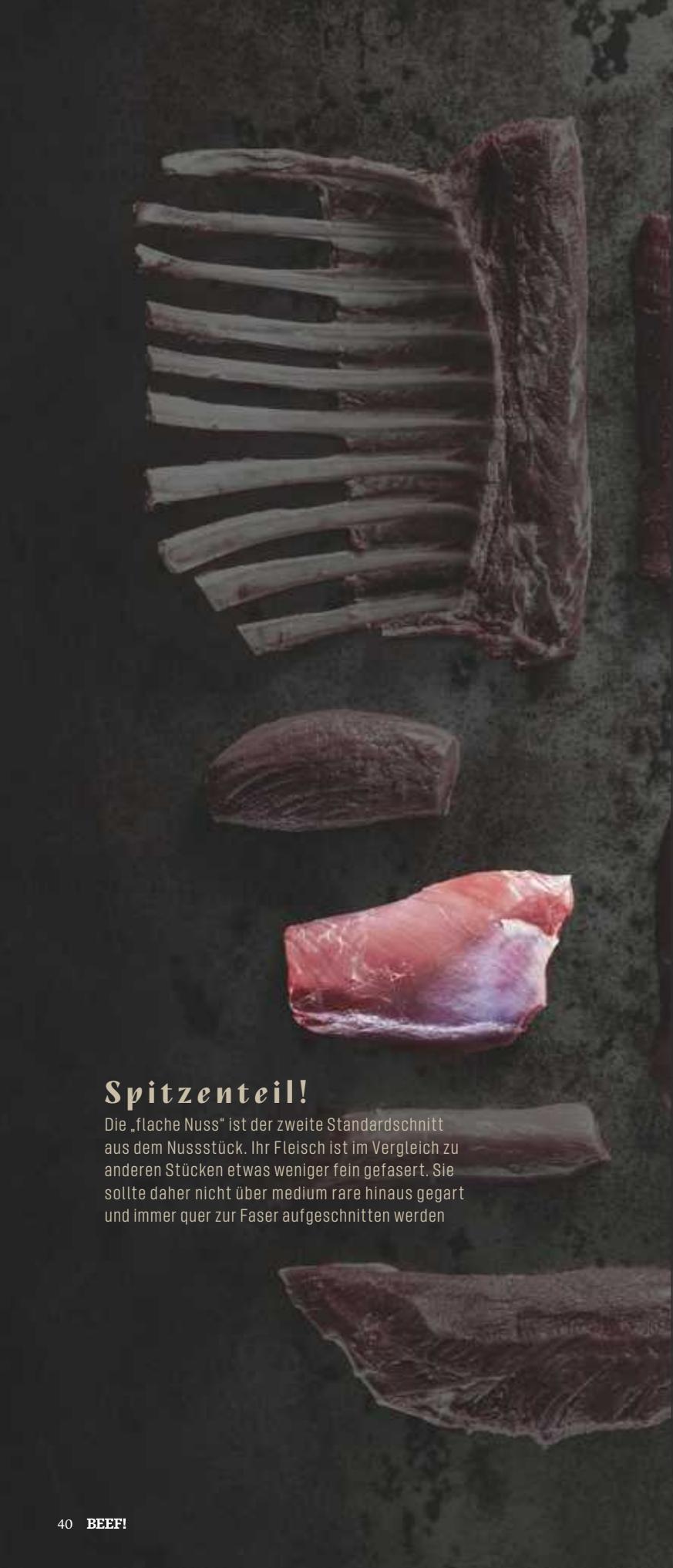
ZUBEREITUNGSZEIT 35 MINUTEN
PLUS WARTEZEIT CA. 2 STUNDEN



Seltene Praline!

Das Hüftsteak eines Sikahirschs ist einzigartig in seiner Textur. Durch seinen hohen Kollagenanteil geht es beim Grillen auf, ist dadurch schon nicht mehr nur zart, sondern fast fluffig. Beim Zerlegen aufpassen, dass die Keule so abgeschnitten wird, dass das Hüftsteak intakt bleibt





FLACHE NUSS MIT PORTWEINSAUCE UND TRAUBEN

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

400 g flache Nuss vom Sikahirsch,
300 g rote Weintrauben, 1 rote Zwiebel,
1 Knoblauchzehe, 2 El brauner Zucker,
1 Lorbeerblatt, 200 ml Portwein,
300 ml Rotwein, 50 g Butter (kalt),
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen),
1 El Pflanzenöl, 2 Bund Thymian

AUSSERDEM Fleischthermometer,
Butcher Paper oder Alufolie

1 Fleisch in 4 etwa 3 cm dicke, ca. 100 g schwere Steaks schneiden. Ca. 30 Minuten vor der weiteren Zubereitung bei Zimmertemperatur temperieren.

2 Weintrauben waschen, trocken tupfen. Zwiebel würfeln und Knoblauch andrücken. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Zwiebel, Knoblauch und Lorbeer zugeben, kurz dünsten. Mit Port- und Rotwein ablöschen. Flüssigkeit bei niedriger Hitze auf 200 ml einkochen. Anschließend kalte Butter in kleine Würfel schneiden und nach und nach in die nur schwach kochende Sauce rühren, bis die Sauce leicht glänzt. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

3 Grill auf mittlere bis hohe Temperatur (250 Grad) vorheizen. Den heißen Grillrost mit Öl einpinseln. Fleisch auflegen und geschlossen 6 – 8 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 – 54 Grad medium rare grillen. Etwa nach der Hälfte der Garzeit die Trauben mit auf den heißen Grillrost oder in eine Grillschale legen und mitgrillen.

4 Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Thymian belegen. In Folie wickeln und ca. 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

5 Fleisch und Weintrauben anrichten, die Sauce dazu servieren. Nach Belieben dazu Steakhouse-Pommes reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN
PLUS TEMPERIERZEIT CA. 30 MINUTEN

Spitzenteil!

Die „flache Nuss“ ist der zweite Standardschnitt aus dem Nussstück. Ihr Fleisch ist im Vergleich zu anderen Stücken etwas weniger fein gefasert. Sie sollte daher nicht über medium rare hinaus gegart und immer quer zur Faser aufgeschnitten werden





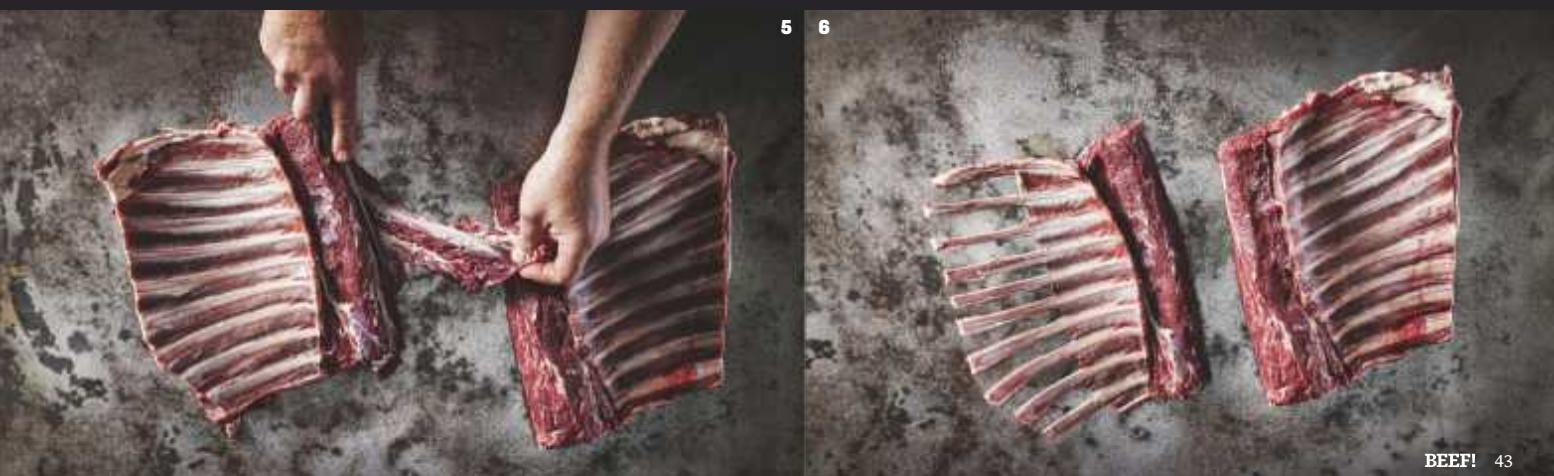
Der Ursprung!

Erlegtes Wild wird – anders als Schweine oder Rinder im Schlachthof – nicht halbiert. Fell, Kopf und Läufe sind hier schon abgeschnitten, die Silberhaut ist noch dran



Jetzt aber ran an Filet, Roastbeef und Karree! Bloß wie?

(1) Man nehme den Rücken des Hirschs und schneide sorgfältig die Filets heraus. (2) Ein glatter Schnitt trennt als Nächstes das Roastbeef (links) vom Rückgrat. (3) Nachdem die Rippen auf beiden Seiten oben und unten mit einer Zerlegesäge angesägt wurden (nicht zu tief, damit die Rippen nicht vom Fleisch fallen), schneide man mit einem scharfen Messer und immer eng am Rückgrat entlang das Karree ab. (4) Wiederholt man den Arbeitsschritt auch auf der anderen Seite, bleiben zwei Karrees und das Rückgrat übrig. Letzteres kann im Fond landen. (5) Das Karree muss noch pariert werden. Dabei schneidet man auch die sogenannte Kette ab. Diese landet hierzulande meist im Hackfleisch. In Spanien wird die Kette, etwa vom Schwein, ebenfalls als Steak gegessen, nachdem die Sehnen herausgeschnitten wurden. (6) Schließlich befreie man mit dem Messer (oder mit dem Bindfaden, wenn man Lehrling in einer gehobenen Küche ist) alle zehn Rippen bis zum Fleischansatz von Fett. Für die Optik!



SIKA-ROASTBEEF MIT WACHOLDERBUTTER UND SALAT

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

400 g Roastbeef vom Sikahirsch,
2 El gelbe Senfkörner, 200 g Shiitake-Pilze,
½ weißer Rettich, 1 Bund krause Petersilie,
125 g Himbeeren, 2 El Rotweinessig,
1 El Ahornsirup, 1 El Dijon-Senf,
1 TL Worcestershiresauce, 2 El Olivenöl,
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen),
1 El hoch erhitzbare Pflanzenöl,
12 Wacholderbeeren, 30 g Butter

AUSSERDEM **Fleischthermometer, grillgeeignete Pfanne**

- 1 Das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Garen bei Zimmertemperatur temperieren. Grill auf mittlere Temperatur (ca. 200 Grad) vorheizen.
- 2 Senfkörner in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- 3 Inzwischen Pilze putzen. Rettich schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Petersilienblätter abzupfen und hacken. Senfkörner in ein Sieb gießen und kurz kalt abspülen. Himbeeren verlesen.
- 4 Senfkörner, Essig, Ahornsirup, Senf, Worcestershiresauce und Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rettich und Petersilie mit dem Dressing vermengen. Himbeeren vorsichtig unterheben.
- 5 Den heißen Grillrost mit Öl einpinseln. Das Roastbeefstück auf den heißen Grill setzen. Geschlossen bei mittlerer Hitze bis zu einer Kerntemperatur von etwa 54 Grad medium garen. Währenddessen nur einmal wenden. Pilze nach einiger Zeit auf dem Grillrost um das Fleisch verteilen, unter gelegentlichem Wenden braun und gar rösten.
- 6 Währenddessen Wacholderbeeren leicht andrücken und grob hacken. Eine kleine Pfanne im Grill mit erhitzen. Butter darin aufschäumen lassen. Wacholder zugeben. Wacholderbutter kurz warm halten. Das Fleisch vom Grill nehmen, zugedeckt an einem warmen Ort etwa 10 Minuten ruhen lassen.
- 7 Zum Servieren Fleisch und Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Pilzen anrichten. Heiße Wacholderbutter darübergießen. Den Rettich-Himbeer-Salat dazu servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE
PLUS TEMPERIERZEIT CA. 1 STUNDE



Echter Promi!

Zwischen Rücken und Keule liegt das Lendenstück, das man getrost auch als Roastbeef bezeichnen darf, obwohl es nicht vom Rind ist, sondern vom Hirsch. Weil es die Qualität erlaubt! Ist so fein und zart, dass man es sogar längs zur Faser aufschneiden könnte







Hart, aber herzlich!

So ehrlich muss man sein: Die Semerrolle, ein klassischer Rinder-Cut, bietet ein anderes Mundgefühl als die fluffige Hüfte. Sie ist fester, ohne aber zäh zu sein. Und ein bisschen kauen darf man ja. Sollte aber besser nicht durchgegart werden



GERUBTE SEMERROLLE MIT BBQ-SAUCE

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

12 Wacholderbeeren, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 8 Pimentkörner, 1 El grobes Meersalz, 1 TL brauner Zucker, 1 El granulierte Zwiebeln, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 1 TL gemahlener Zimt, 2 kleine Semerrollen vom Hirsch (à ca. 150 g, aus der Keule/Unterschale; z. B. vom Sikahirsch), 30 g frischer Ingwer, 1 rote Zwiebel, 4 EL Honig, 150 g Heidelbeeren, 40 ml Whiskey, 100 ml Apfelsaft, 1 El Pflanzenöl, 2 EL Tomatenketchup, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), 1 Schale rote Rettichkresse

AUSSERDEM Fleischthermometer

- 1 Wacholderbeeren andrücken und grob hacken. Pfeffer und Piment im Mörser zerstoßen. Wacholderbeeren, Meersalz, Zucker, Zwiebelgranulat, Paprika und Zimt zugeben, vermengen und noch einmal leicht zermahlen.
- 2 Fleisch mit dem Rub bestreuen und die Gewürze kräftig einmassieren. Fleisch ca. 1 Stunde vor der weiteren Zubereitung bei Zimmertemperatur temperieren.
- 3 Für die BBQ-Sauce Ingwer fein würfeln. Zwiebel ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einem Topf den Honig sacht erhitzen. Zwiebeln und Ingwer einrühren und leicht karamellisieren. Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken reiben. Beeren unter den Honig rühren. Whiskey und Apfelsaft angießen. Ca. 10 Minuten köcheln. Mischung etwas abkühlen lassen.
- 4 Inzwischen Grill auf mittlere Temperatur (ca. 200 Grad) vorheizen. Den heißen Grillrost mit Pflanzenöl einpinseln. Die Fleischrollen auf dem Rost verteilen. Geschlossen ca. 8 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von etwa 54 Grad grillen. Währenddessen gelegentlich wenden. Fleisch vom Grill nehmen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.

- 5 Ketchup unter die BBQ-Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Semerrollen aufschneiden und mit der BBQ-Sauce anrichten. Kresse vom Beet schneiden, überstreuen. Nach Belieben dazu Süßkartoffel-Wedges oder Kürbis-Mash servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

PLUS TEMPERIERZEIT CA. 1 STUNDE





Krone der Schöpfung!

Optisch der absolute Königs-Cut: Das Karree. Hier muss alles passen. Der Hirsch muss sauber geschossen werden, damit die Rippen erhalten bleiben. Dann muss er sauber zerlegt werden, damit die ikonische Optik entsteht. Gegrillt und aufgeschnitten wird das Karree zu zehn Tomahawk Steaks

TOMAHAWK STEAKS MIT GEGRILLTEM BLUMENKOHL

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

1 Stück Hirschrücken mit extralangen, geputzten Rippenknochen (ca. 600 g; z. B. vom Sikahirsch),
300 g wilder Blumenkohl (alternativ wilder Brokkoli/Broccolini oder 1 kleiner klassischer Blumenkohl), Salz, 1 Bund Koriander,
1 Schalotte, 4 El Preiselbeeren (aus dem Glas),
1 El Sesamöl, 1 El Sojasauce,
1 TL Rotweinessig,
1 El hoch erhitzbares Pflanzenöl,
Pfeffer (frisch gemahlen)

AUSSERDEM Fleischthermometer

1 Das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Garen bei Zimmertemperatur temperieren. Grill auf mittlere Temperatur (ca. 200 Grad) vorheizen. Blumenkohl putzen und waschen. Kohl in wenig kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit Deckel ca. 3 Minuten vorgaren. Klassischen Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und ca. 5 Minuten vorgaren.

2 Korianderblätter samt Stielen fein schneiden. Schalotte fein würfeln. Schalottenwürfel, Preiselbeeren, Sesamöl, Sojasauce, Essig und Korianderstiele in einer Schüssel verrühren.

3 Den heißen Grillrost mit Öl bepinseln. Fleisch trocken tupfen. Blumenkohl und Fleisch auf dem heißen Grillrost verteilen und ca. 8 Minuten direkt grillen. Währenddessen den Blumenkohl öfter wenden, sodass er gleichmäßig bräunt. Hirschrückenstück nur einmal wenden und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 54 Grad medium grillen.

4 Fleisch vom Grill nehmen, an einem warmen Ort zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.

5 Das Rückenstück in Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks, Blumenkohl und Korianderblätter anrichten. Mit etwas Preiselbeer-Dip beträufeln, restlichen Dip extra dazu reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN
PLUS TEMPERIERZEIT CA. 1 STUNDE





Grob unterschätzt!

Die Unterschale eines Hirschs wiegt um die 300 Gramm. Kommt sie so spitz daher wie diese, ist der Tafelrumpf noch mit dran. Das Fleisch ist in der Struktur ein bisschen größer und fester, etwa vergleichbar mit der Semerrolle. Wird traditionell geschnitten, aber wer schnitten bitte ein Steak?

STEAKS MIT BLUTAMPFERSALAT UND PARMESAN

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

350 g Hirschsteak aus der Unterschale (z. B. vom Sikahirsch),
125 g Rucola, 50 g Blutampfer,
3 frische Feigen, 2 kleine Blutorangen,
30 g Pinienkerne, 2 EL Olivenöl,
2 EL Ahornsirup, 2 EL Rotweinessig,
1 TL Senf (z. B. Dijon-Senf), Salz,
Pfeffer (frisch gemahlen), 1 EL Pflanzenöl,
30 g Butter, 50 g Parmesan

AUSSERDEM Fleischthermometer

- 1 Das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Zubereiten bei Zimmertemperatur temperieren. Grill auf mittlere Temperatur (ca. 200 Grad) vorheizen.
- 2 Rucola und Blutampfer verlesen, waschen und trocken schleudern. Feigen waschen, putzen und in breite Scheiben schneiden. Blutorangen dick schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangen in breite Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, auf einem Teller abkühlen lassen.
- 3 Olivenöl, 1 EL Ahornsirup, 1 EL Essig und Senf zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Den heißen Grillrost mit Öl eipinseln. Steaks auflegen und das Fleisch geschlossen 8–10 Minuten, bis zu einer Kerntemperatur von ca. 54 Grad medium grillen. Fleisch dann zugedeckt an einem warmen Ort ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- 5 Inzwischen eine Pfanne auf dem Grill erhitzen. Butter zugeben und aufschäumen lassen. Rest Ahornsirup (1 EL), Feigen und Orangen zugeben und 2–3 Minuten braten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Essig (1 EL) ablöschen.
- 6 Rucola und Blutampfer mit dem Dressing marinieren und auf Teller verteilen. Orangen- und Feigenscheiben darauf anrichten, die Bratbutter darüberträufeln. Das Fleisch aufschneiden und mit anrichten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Pinienkerne überstreuen und den Parmesan frisch darüberhobeln.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN
PLUS TEMPERIERZEIT CA. 1 STUNDE



EIN MANN UND SEINE KÜCHE
SERIE, TEIL 61

BROT IST SEIN HOBBY

DIE KÜCHEN-SHOWROOMS IN UND UM KASSEL KÖNNEN SCHLIESSEN: SEBASTIAN SCHULZE-VON HANXLEDEN HAT ALLE GERÄTE VIEL SCHÖNER IN SZENE GESETZT. UND NOCH BESSER: ER BENUTZT SIE AUCH





1 Raum für Dekoration gibt es in Sebastian Schulze-von Hanxledens Küche nur für besondere Werke. Den Thunfisch an der Wand hat er selbst in Funchal auf Madeira fotografiert 2 Vorräte dagegen finden in großen Mengen Platz, allen voran im mächtigen Side-by-Side-Kühlschrank von Liebherr

FOTO STUDIO STEVE TEXT JOHANNES MITTERER

Wofür andere Männer einen Hobbyraum haben, zum Basteln, Tüfteln, Werkeln, dafür hat Sebastian Schulze-von Hanxleden (52) seine Küche. „Alle anderen haben auch ein eigenes Zimmer im Haus“, sagt er, seine Frau und seine beiden Kinder, von denen das ältere erst kürzlich ausgezogen ist. Und da ist es nur konsequent, dass auch er einen Bereich bekommt, in dem er sich ausleben kann.

Insofern passt es ihm ganz gut, dass sich die Küche in diesem 50er-Jahre-Häuschen am Rande Kassels von Beginn an als laufendes Projekt entpuppt hat. Schon beim Einbau ging es los mit dem Tüfteln. Zwei Räume sollten zu einem vereint werden, doch die Decken waren unterschiedlich hoch. Als Schulze-von Hanxleden die Deckenverkleidung herausreißen ließ, kamen Betonträger zum Vorschein. Die könne man doch sichtbar lassen, dachte er sich, nur noch streichen müsste man sie. Der Maler versuchte es, doch es blieb keine Farbe haften. Später stellte sich heraus, dass die Balken einst mit Ölpapier verschalt worden waren, und über die Jahre war das Öl in den Beton gezogen. Die Betonträger mussten gesandstrahlt wer-

den. „Den Sand haben wir noch zwei Jahre später gefunden“, erinnert sich Schulze-von Hanxleden. Aber immerhin hielt die weiße Farbe dann auch.

Der Rest der Küchenplanung ging dann erst mal leichter von der Hand. An der Decke verlegte er ebenfalls sichtbar Licht und Lüftungsrohre, was dem Ganzen einen industriellen Look verleiht. Um den 90 Zentimeter breiten Kochblock von Smeg ordnete er in S-Form eine gebrauchte Bulthaup-Küche. Und statt in Oberschränken sortierte er sein Handwerkszeug in offener Form an den Wänden: Rührbesen und Schaumkellen an einer langen Edelstahlleiste, Messer an einer Magnetleiste aus Holz, Spirituosen, Radio und Glaskaraffen in einem Regal, das im ersten Leben in einem Modegeschäft Handtaschen präsentierte. Gebrauchtes, das gehört eben in jeden guten Hobbyraum. Aber manche Dinge, sagt Schulze-von Hanxleden, die müssen auch neu sein, und vor allem modern. Die Geräte zum Beispiel. Diese Einstellung liegt aber vielleicht auch an seinem Beruf.

Mehr als 30 Jahre lang führte er eine Firma für Veranstaltungstechnik, versorgte darüber große Messen und Kongresse mit Ton und Licht. Und wer jahrelang jeden Tag mit modernsten Geräten arbeitet, der kann auch in der eigenen »



Küche schwer darauf verzichten. „Man gewöhnt sich schnell an einen gewissen Luxus“, sagt er. Mit einer Induktions-Wok-Station sei das vor zehn Jahren losgegangen: „Wenn du einmal damit gekocht hast, willst du keinen anderen Wok mehr.“ Dazu kommt, dass er Gründer und Präsident eines Männerkochklubs ist, der sich alle paar Wochen bei einem anderen Mitglied zum Essen trifft. „Da kommt es schon mal vor, dass sich drei Leute noch während des Essens einen Fleischwolf bestellen, weil ein anderer so einen hat“, sagt er.

So kamen über die Jahre – unter anderem – hinzu: ein Kutter, ein Sous-vide-Garer, ein Vakuumiergerät, eine Berkel-Aufschneidemaschine, ein großer Liebherr-Kühlschrank mit Eiswürfemaschine, zwei kleine Dry-Ager-Reifeschränke; und ganz neu: ein Konvektomat, also ein Heißluftdämpfer, wie er sonst in der Gastronomie zum Einsatz kommt. „Der kann alles“, sagt Schulze-von Hanxleden, und vieles davon auch noch gleichzeitig. Vier Stunden hat allein die Einführung gedauert. Aber wer einmal darin einen Blumenkohl im Dampf gegart hat, sagt Schulze-von Hanxleden, der werfe nie wieder einen ins Wasserbad. Hat er damit alles? Eine größere Eiswürfemaschine könne er durchaus noch gebrauchen, sagt er, und ein Schockfroster, der wäre auch nicht schlecht. Aber der Platz!

1 Die Musik kommt über einen schwarzen Digital-Streamer von Linn (mitte) in die Küche **2** Bei diesem Vakuumiergerät von GGM bleibt einem die Luft weg **3** Gesammelte Klingen von Reisen nach New York und Singapur oder von Freunden zum Geburtstag **4** Große Klappe: Der Einbauherd von Smeg überzeugte durch sein breites Backrohr **5** Für Mangold, Wirsingkohl und Salat braucht Schulze-von Hanxleden nicht in den Supermarkt zu rennen

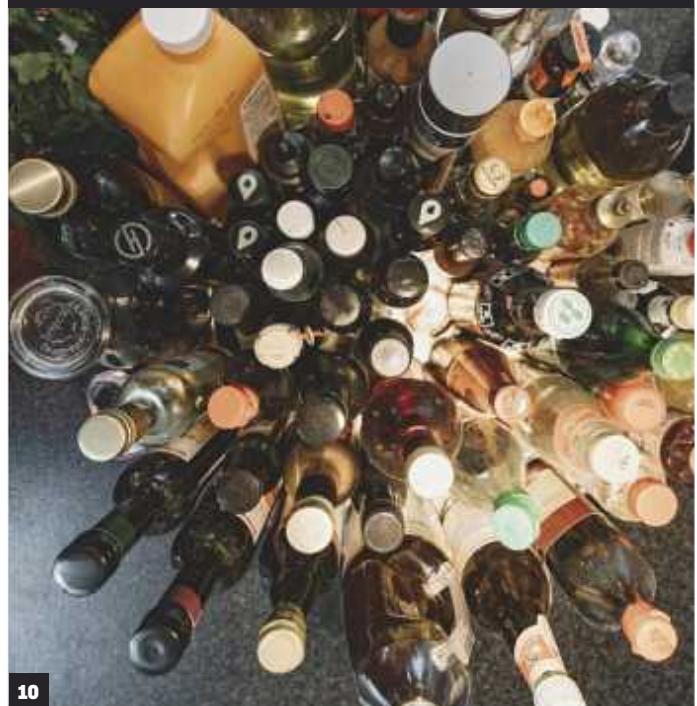
Jetzt kann man sich fragen: Braucht man das alles wirklich? Aber wer sich anschaut, wie Schulze-von Hanxleden kocht, der versteht, dass in dieser Küche ambitionierter gearbeitet wird als in manchen Restaurants. Denn dort wird nicht nur auf hohem Niveau gekocht. Schulze-von Hanxleden hat vor allem den Anspruch, alles selbst zu machen.

Das fängt bei Leberkäse, bei Bratwürsten und Pastrami an, geht weiter über Brote und Pizza, die auf dem mächtigen Merklinger Holzofen auf der Terrasse gebacken werden, bis zur Gewürzpaste fürs Thai-Curry und Apfelwein aus eigenen Äpfeln. Letztens ist er nach Berlin gefahren, um in einem Kurs zu lernen, wie man Miso-Paste herstellt. Selbstredend baut er auch Kräuter und Gemüse im Garten an. Weil er dann weiß, wo die Sachen herkommen und was in seinem Essen drin ist. Weil er alles auf seinen Geschmack anpassen kann. Und vor allem, weil er verstehen möchte, wie Aromen harmonieren, Zutaten funktionieren, sich Texturen bilden, kurz: wie perfekte Gerichte entstehen. „Erst neulich waren wir in Mailand und haben einen traumhaften Safran-Risotto gegessen“, sagt er, besser als jeden der vielen Risottos, die er in seinem Leben schon zubereitet habe. Und schon hatte er ein neues Projekt.

»



6 Kochhalbinsel: Für mehr Arbeitsfläche wurde zwischen Küchenzeile und Kochinsel noch eine Verbindung gebaut **7** Unter Sous-vide-Garer, Fleischwolf, Kutter und Aufschnittmaschine steht auch Schulze-von Hanxledens eigenes Kochbuch. Wer entdeckt's? **8** Marinierte Lachsfilets auf Gemüsebett sind ein Job für den Konvektomaten **9** Diese Hochrippe von Metzger Björn Werner aus Baunatal fand im Dry Ager eine zweite Heimat **10** Kreatives Chaos: Die Sammlung von Soja- und Fischsaucen bis Chilieextrakten macht jedem Asia-Markt Konkurrenz





1 Schulze-von Hanxledens privater Ahle-Würsche-Himmel **2** Wer Leberkäse sagt, muss auch Bartscher Kutter sagen **3** Ohne die „Atom“-Kaffeemühle von Eureka wäre mit der „Mitica“-Siebträgermaschine von Bezzera wenig anzufangen **4** Fun Fact: Die „Profi Collection“ von Fissler wurde im selben Jahrzehnt „geboren“ wie der Hausherr (70er-Jahre) **5 und 6** Ein ordentlicher Schwung Pfeffer hat noch keinem Lachsgericht geschadet



Wo diese Begeisterung fürs Kochen herkommt, kann sich Schulze-von Hanxleden selbst nicht ganz erklären. Seine Eltern waren in der Küche bei Weitem nicht so ambitioniert wie er. Schon mit 16 hat er deshalb selber das Weihnachtsmenü zubereitet. Ein Kochbuch mit Rezepten aus Thailand, Kambodscha und Laos entfachte in den 90ern seine Begeisterung für die asiatische Küche. Vor dem Herd steht daher ein großes Tafelblatt voller bunter Flaschen: fernöstliche Zutaten wie Sojasaucen, Mirin, Fischsauce, Chiliextrakte, Essige und Öle. Und die möchte er jetzt auch vor Ort noch besser erforschen.

Schulze-von Hanxleden hat gerade seine Firma verkauft, weil er nach mehr als 30 Jahren Dauerbereitschaft dringend eine Pause brauchte. Zuvor half ihm das Kochen beim Runterkommen. Jetzt freut er sich auf mindestens eine Woche ohne Handy. Und auf längere Reisen. Mehrere Wochen Thailand hatte er sich schon lange vorgenommen. Und nach Japan möchte er unbedingt. Aber nicht, um die Kirschblüten zu sehen. „Am liebsten würde ich ein paar Wochen Praktikum bei einem Sushi-Meister machen“, sagt er. Um einmal von Grund auf zu lernen, wie das perfekte Sushi entsteht. Damit er dieses dann zu Hause nachbauen kann, in seinem Hobbyraum namens Küche.

GESCHMACKSPROBE



3 AUSGABEN BEEF! TESTEN UND NUR 2 BEZAHLEN.

JETZT PORTOFREI BESTELLEN UNTER:

WWW.BEEF.DE/PROBIEREN

ODER TELEFONISCH UNTER 040/55 55 78 00, BESTELLNUMMER: 183 9178

*3 Ausgaben BEEF! für z.zt. nur 25,- € statt 37,50 €. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versand.

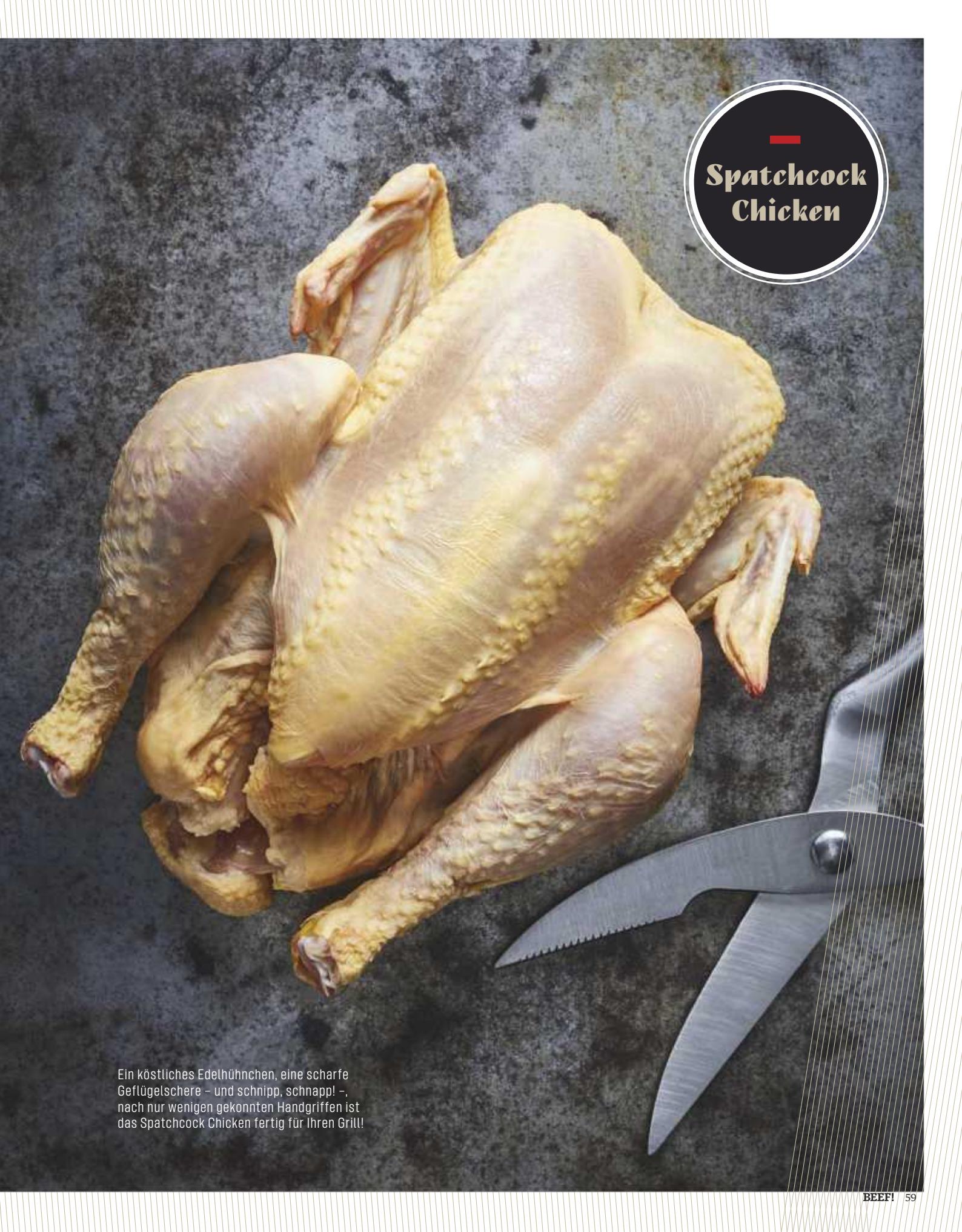
Anbieter des Abonnements ist Gruner + Jahr Deutschland GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH als leistenden Unternehmer.

HALT MAL DAS HUHN FLACH!

FOTO ANDREAS REIMANN FOOD ROBERT GAMBILL

GRILL-BEGRIFFE: SPATCHCOCK CHICKEN →

WIR LEGEN EIN BRATHÄHNCHEN FLACH! DAS SPATCHCOCK CHICKEN WIRD AUFGEKLAPPT UND PLATT GEMACHT, BEVOR ES AUF DEN GRILL KOMMT. SO WIRD ES GLEICHMÄSSIG KNUSPRIG UND BLEIBT DABEI UNENDLICH SAFTIG



Spatchcock
Chicken

Ein köstliches Edelhähnchen, eine scharfe Geflügelschere – und schnipp, schnapp! –, nach nur wenigen gekonnten Handgriffen ist das Spatchcock Chicken fertig für Ihren Grill!

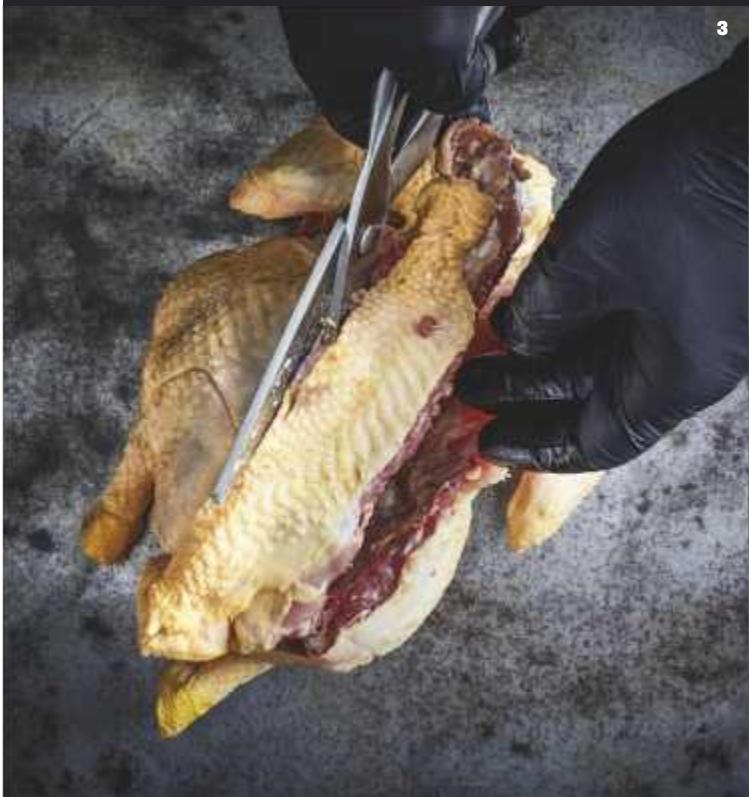


1 2

- 1** – Genau richtig für den knusprig-saftigen Grillgenuss Spatchcock Chicken: Getreide-/Mais-gefütterte Pouletarten mit üppigem Unterhautfettgewebe und fester Haut. Marinade vorbereiten, dafür Petersilie abzupfen. Petersilie und Knoblauch fein hacken. Mit Zitronenschale und -saft, etwas Salz, Pfeffer und Öl verrühren.
- 3** – Mit der Schere dann an der gegenüberliegenden Seite des Rückgrats wieder einschneiden. Mit gerader Schnittführung auch hier Haut und Brustkorbknochen sauber durchtrennen. Den Körper dann komplett bis zur Bürzeldrüse durchschneiden.



- 2** – Poule de lait zunächst mit der Brustseite auf die Arbeitsfläche legen. Lage des Rückgrats an der Halsöffnung mit einer Hand erfassten und mit stabiler Geflügelschere seitlich dicht am Rückgrat einschneiden. Körper mit mehreren Schnitten dann direkt seitlich entlang des Rückgrats in Richtung Bürzeldrüse teilen.
- 4** – Rückgrat inklusive Bürzeldrüse sind nun komplett ausgetrennt. Wer den Teil z. B. für eine Brühe verwenden möchte, schneidet das verdickte Schwanzende ab. Die darin sitzende Gefiederfettdrüse gibt beim Kochen einentranigen Geschmack ab.



3



4

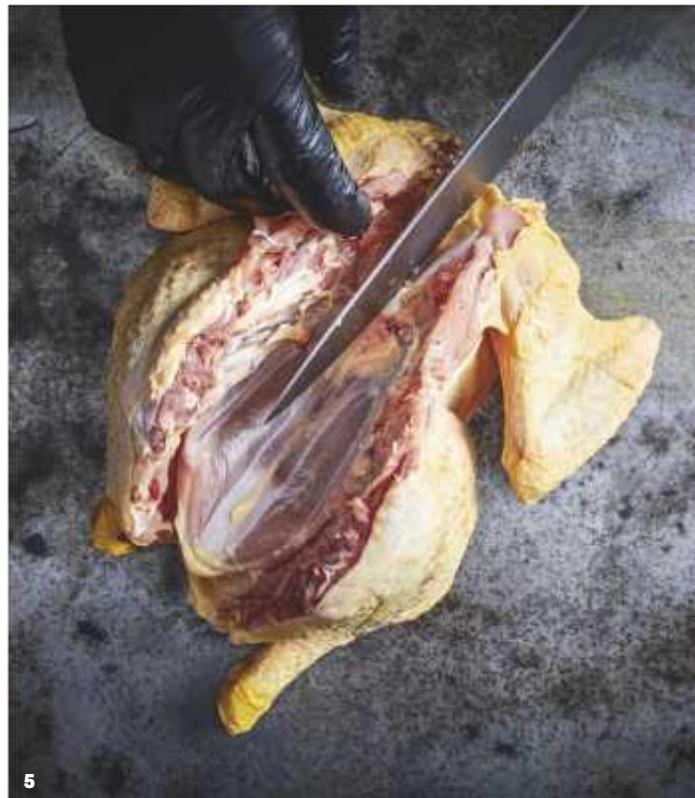
Fin Brathähnchen, das aufgeschnitten gegrillt wird, hat mehr Namen als Keulen: Man kennt es als Spatchcock Chicken, aber ebenso als Flat Chicken, Split Chicken, plattiertes oder Platthuhn. Am treffendsten ist vielleicht die Bezeichnung „Roadkill Chicken“, sieht das Federvieh doch wirklich so aus, als wäre es unter den John-Deere-Traktor von Old MacDonald geraten. Eine italienische Schwester des Spatchcock Chicken ist das „Pollo al mattone“, das „Hähnchen unterm Stein“, bei dem das auseinandergefaltete Geflügel auch noch mit einem in Alufolie gewickelten Backstein beschwert wird.

„Spatchcock“ ist mutmaßlich die verkürzte Form der englischen Formulierung „to dispatch a cock“, was auf Deutsch so viel wie „einen Hahn töten“ bedeutet. Erstmals erwähnt wird der Fachbegriff in irischen Kochbüchern aus dem 18. Jahrhundert. Die Technik, ein Huhn aufgeklappt und platt gedrückt zuzubereiten, ist jedoch deutlich älter: Darstellungen von aufgeschnittenen Brathähnchen finden sich bereits auf antiken Grabplatten in Ägypten. Grill like an Egyptian!

Dazu braucht es lediglich ein delikates Edelhuhn, beispielsweise aus der französischen Region Bresse, nordöstlich von Lyon, wo heute rund 150 Kleinbetriebe nach selbst auferlegten, strengen Qualitätsstandards legendäres Delikatessgeflügel züchten. Mit ihrem Gütesiegel „Label Rouge“ garantieren sie, dass die Tiere in Ställen aufwachsen, die höchstens 400 Quadratmeter groß sind, wobei maximal elf Hühner auf einem Quadratmeter leben. Jedem Tier stehen zehn Quadratmeter Auslauffläche zur Verfügung. Zu mindestens drei Vierteln werden sie mit Getreide gefüttert. Online lassen sich die erstklassigen Bresse-Hühner etwa bei zornfleisch.de bestellen (1,7 Kilo für ca. 50 Euro).

Dann braucht es nur noch ein scharfes Messer oder eine schnittige Geflügelschere und ein wenig Geschick. Das Huhn wird mit der Brustseite nach unten gelegt und ein Schnitt rechts und links der Wirbelsäule durchgeführt, die anschließend komplett entfernt wird. Dann wendet man das Tier, sodass es nun mit der Brustseite nach oben liegt. Mit beiden Händen drückt man einmal kraftvoll auf den Brustkorb. Dabei bricht unüberhörbar das Brustbein. Das Hähnchen ist jetzt flach.

Der große Vorteil dieser Zubereitungsart: Liegt das aufgefaltete Spatchcock Chicken flach auf dem Grillrost, kann es bei indirekter Hitze rundum gleichmäßig garen. Die nervenaufreibenden unterschiedlichen Garzeiten von Flügeln, Keulen und der Brust haben sich ein für alle Mal erledigt. Nach dem Grillen landet ein appetitanregend gebräunter, unendlich knuspriger und unvergleichlich saftiger Adler auf Ihrem Teller. Es stimmt übrigens nicht, dass Sie das flache Spatchcock Chicken nur von einem Plattenteller essen können.



5

5 – Als vorbereitender Schritt zum Flachdrücken kann das Brustbein nun an der Innenseite mit einem scharfen Messer oder der Geflügelschere etwas eingeschnitten werden. So bricht der Knochen genau an der Stelle rasch glatt durch, ohne dass das Brustfleisch dabei stark gequetscht wird.

6 – Huhn wenden, sodass die Brust oben liegt. Eine Hand flach aufs Brustbein legen, andere Hand zusätzlich auflegen. Mit kurzem kräftigen Druck das Brustbein knacken. Brustbereich eventuell zusätzlich mit Händen auseinanderdrücken.



6



7



8

7 – Ist der Brustkorb an der richtigen Stelle gebrochen, lässt sich das vorbereitete Huhn jetzt auf der Arbeitsfläche maximal flach ausbreiten. Zum Würzen zunächst mit der Innenseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Dabei die Flügel komplett nach außen ausspreizen und die noch vorhandenen Rückenseiten über die Keulen klappen, sodass auch der Bauchraum offen ausgebreitet liegt und gleichmäßig mit der Marinade bestrichen werden kann.

8 – Das Huhn wenden und auch außen großzügig mit Marinade einreiben. Mindestens 1 Stunde, besser noch über Nacht, marinieren. Den Smoker auf 150 Grad einregeln. Flügelstücke vor dem Grillen abtrennen (z. B. mit Rückgratstück für eine Brühe verwenden) oder unter die Schultern stecken, damit sie nicht so schnell verbrennen. Huhn 40 Minuten im Smoker garen. Dann Smoker-Temperatur auf ca. 180 Grad erhöhen und das Huhn weitere 25 – 35 Minuten goldbraun und knusprig bis zur Kerntemperatur von etwa 80 Grad (Keulen) fertig grillen.

Spatchcock Chicken mit Caesar Salad

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

HUHN UND MARINADE

1 küchenfertig vorbereitete Pouarde (ca. 1½ kg; vorzugsweise Getreide-gefütterte Freiland-Pouarde),
1 kleines Bund Petersilie,
3 Knoblauchzehen, Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen),
50 ml geschmacksneutrales Öl (z. B. Maiskeimöl)

SALAT

2 Knoblauchzehen, 2 Anchovis (aus dem Glas), grobes Meersalz, 2 TL Dijon-Senf, 1 Eigelb, 100 ml geschmacksneutrales Öl, 75 g Parmesan (frisch gerieben), Saft von ½ Zitrone, Pfeffer (frisch gemahlen), 1 Brot nach Wahl (z. B. Ciabatta, Baguette o. ä.), 50 g Butter (Zimmertemperatur), 75 g Bacon, 2 Mini-Römersalatherzen

AUSSERDEM Smoker, Fleischthermometer

1 Marinade und Huhn vorbereiten und marinieren (siehe Fotos Seite 60 bis 62). Smoker auf 150 Grad einregeln. Huhn im Smoker bis zu einer Kerntemperatur von 80 Grad garen.

2 Für das Dressing Knoblauchzehen, Anchovis und etwas grobes Salz in einem Mörser fein zerkleinern. Senf, Eigelb und Öl in einen hohen schmalen Mixbecher geben. Mit dem Stabmixer verquirlen. Parmesan, Zitronensaft und Anchovi-Mix unterrühren. Nach Belieben das Dressing mit etwas Wasser verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Brot längs aufschneiden, mit Butter bestreichen und mit etwas Salz bestreuen. Im heißen Smoker rösten. Brot in grobe Stücke brechen und in eine große Salatschüssel geben.

4 Bacon im Smoker oder in einer Pfanne knusprig braten, in Stücke teilen. Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Blätter grob schneiden oder zerzupfen. Salat, Brot und Bacon mischen. Dressing überträufeln. Huhn und Salat anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

PLUS GRILLZEIT CA. 1:05 STUNDE

Da bist du platt, Huhn! Und wir auch: So ein gleichmäßig gegartes, rundum gebräuntes, knuspriges und saftiges Brathähnchen haben wir selten gesehen! — [Rezept linke Seite](#)

AM ANFANG WAR DAS FEUER



FOTO JOHN BROEMSTRUP TEXT VERENA LUGERT

SEINE KARRIERE STARTETE NIKLAS EKSTEDT ALS MOLEKULAR-KOCH. DOCH DANN WUCHS SEIN WUNSCH NACH DEM KERNIGEN, URSPRÜNGLICHEN. HEUTE DREHT SICH IN SEINEM STERNE-RESTAURANT „EKSTEDT“ IN STOCKHOLM ALLES UM FLAMMEN, RUSS UND RAUCH. EIN ZÜNDENDES ERLEBNIS



Im „Ekstedt“ gibt es nur einen Star: das offene Feuer, mit dem gekocht wird. Sterne-Koch Niklas Ekstedt übernimmt da gern die Nebenrolle

Züngelnd, zitternd, prasselnd, es fächert sich auf, bleckt nach oben, tastet mit Flammenfingern in verschiedene Richtungen, es streckt sich, krümmt sich, wächst heraus aus seinem Gluttrumpf, bäumt sich auf wie ein Lebewesen, es vollführt einen flackernden, synkopischen Tanz. In einer Ausbuchtung von vielleicht einem halben auf einen halben Meter tanzt da dieser hitzige Derwisch, man kann nicht anders, als ihn zu betrachten, es zu bewundern, dieses Feuer, sein nervöse Flammenspiel, seine Lebendigkeit, seine Wildheit, mitten in einem Michelin-Sterne-Restaurant in Stockholms piekfeinem Östermalm-Viertel. Erratisch, am falschen Ort, als säße ein Jaguarjungtier im Schönheitssalon, bereit zum Sprung, fauchend.

Das offene Feuer ist im Restaurant „Ekstedt“ die Sensation, nicht nur dieses kleine, das im Restaurant wie eine »



Performance präsentiert wird. Das Feuer schlechthin, seine Aggregatzustände, seine Hervorbringungen, sein Atem sind in dem Restaurant allgegenwärtig, das ganze Lokal des schwedischen Ausnahmekochs Niklas Ekstedt ist eine einzige Hommage an die Flammen, eine tiefe Verneigung vor diesem Element, das seit jeher fasziniert. Das Feuer, dem die Menschheit verdankt, so zu sein, wie sie ist, weil es sie vor der Kälte und vor den anderen, damals weit überlegenen Lebewesen mit Reißzähnen und Klauen geschützt hat. Und das das Gehirn dieser Menschen habe wachsen lassen, so lautet zumindest eine Theorie, da die durchs Feuer gegarte Nahrung nun besser verfügbar war für den menschlichen Körper. Von da an waren diese Menschen die Chefs, nicht mehr die Säbelzahntiger.

Oben links Der Maränenrogen räuchert schön langsam über Fichtennadeln. Schnelle Küchen-tricks sind im „Ekstedt“ tabu

Oben rechts Auch die Rippen bekommen erst durch ihr slow date mit dem Rauch ihren ganz unverwechselbaren Geschmack

Zwei Millionen Jahre dürfte das jetzt her sein, dass der Mensch das Feuer beherrschte. „Den Elektroherd gibt es seit kaum 150 Jahren“, sagt Niklas Ekstedt, 44, Feuer-Koch, Sterne-Koch, Autor, Fernsehstar. Auch er blickt in die Flammen, kann nicht genug davon bekommen, von ihrem goldenen Tanz. „Und in dieser Zeit haben wir geschafft, fast alles zu verlernen, was wir seit Jahrtausenden mit offenem Feuer konnten“, sagt er. „Wir Schweden sind versessen auf neue Technologien, was ja eigentlich nicht



schlecht ist, aber oft führt das zu einer Ausschließlichkeit, einem Überschwang, dann heißt es: Out with the old, in with the new. Und dann geht viel verloren, Kulturtechniken und Utensilien, die man früher täglich verwendete.“ Technik und Gerät, die Ekstedt wieder aufspürt, wie ein Archäologe, wie ein Koch-Ethnologe.

„DEN ELEKTROHERD GIBT ES SEIT KAUM 150 JAHREN“

Ekstedts Feuer-Kochen geht weit übers Grillen hinaus, übers Rösten und Garen. Ekstedt kocht nicht auf Feuer, sondern mit ihm, als wäre dieses Feuer seine Hauptzutat, er bezieht das Aroma des Feuers mit ein in seine Gerichte, seine Wildheit und Wucht. Ekstedt kocht mit Feuer auf einem Gusseisenherd. Oder in Eisenpfannen auf einem Rost über roter Glut, über die blaue Flammen huschen. Oder direkt in der Glut. Er kocht im Rauch und er backt in seiner Abwärme, im großen gemauerten Ofen, von Birkenholz befeuert. „Eigentlich bauen wir im „Ekstedt“ die Gerichte rund um das Feuer. Um die verschiedenen Techniken, die wir ausprobieren“, sagt er. Dann erst kommt das Produkt, das sich für eine bestimmte Technik eignet. Baby-Möhrenchen, wie sonst in Gourmet-Lokalen verwendet, direkt in die Glut? Die verwandeln sich in Sekunden zu schwarzem »



Mit einem ersten Restaurant „Niklas“ war Niklas Ekstedt, 44, ganz oben. Doch er entschied: Alles auf Anfang. Das ist durchaus wörtlich zu nehmen, denn das „Ekstedt“ setzt auf uralte Techniken



Staub. Im „Ekstedt“ werden robuste Riesenmöhren verwendet, wie sie sonst an Pferde verfüttert werden. Die widersetzen sich dem Fraß der Hitze. Sie verkohlen zwar, aber nur außen. Nimmt man die schwarze Schicht ab, geben sie ein Inneres preis, das unvergleichlich schmeckt: süß und satt, durchdrungen von Rauch. Genauso macht er es mit den Roten Beten. Dem Knollensellerie. Direkt in die Glut mit ihnen! Tomaten? In ein altes Küchensieb, kurz auf die Glut, ein Topfdeckel drüber. Dicke, reife Pflaumen? Auf den Rost über die Glut. Die Schale der Pflaumen platzt auf, Saft tropft träge in die Funken schlagende Hitze, seine Süße wird zu Karamell in den Flammen, diese Duftmoleküle parfümieren wiederum das andere Röstgut neben den Pflaumen: Rippen vom Reh.

Oben Burn Baby Burn: Induktionsherd und Sous-vide-Garer sucht man in der Restaurantküche vergebens.

Dafür robuste Kupfertöpfe und -pfannen und eine Crew, die niemals friert: Kochen am offenen Feuer setzt eine hohe Konzentration voraus, da die Produkte schnell verbrennen

Es ist früher Vormittag in Ekstedts Küche, überall brutzelt und gart es und prasselt und glimmt. Es riecht nach Rauch, nicht so stark, wie man meinen könnte, natürlich ist eine High-End-Abluft installiert, wir sind schließlich in Schweden. Florencia Abella, Ekstedts Chefköchin, eine Argentinierin, feueraffin, grillerprob (sie hat ein Kochbuch über Asado geschrieben), wahnsinnig begabt, weit gereist (sie hat in den großen Küchen in Spanien und Japan gearbeitet), schwarzes Haar, schwarze Kluft,

knetet in einem hölzernen Bottich den Sauerteig, der Starter ist bereits elf Jahre alt, auch er durchdrungen vom Duft dieses besonderen Ortes. Florencia spricht mit Ekstedt den Tag und den Abend, der vor ihr und dem Team liegt, sie formt Brotlaibe, ritzt mit einer Rasierklinge stilisierte Ähren in die Oberfläche der Teiglinge, schiebt sie mit Schwung in den Ofen, der rund und mächtig rechts neben dem Pass thront. Rentierfleisch aus dem Norden sei gekommen, sagt Ekstedt, von der Herde seines Jugendfreundes Andreas, einem Samen. Florencia ist erfreut, Ekstedt und Florencia überlegen, was am besten mit dem Rentierfleisch zu tun ist. Florencia reproduziert nicht nur Ekstedts Gerichte, sie entwirft ihre eigenen, vieles trägt ihre Handschrift, der Topinambur mit



den Trüffeln und der Holzkohlecreme beispielsweise. Es duftet: nach den Hummerkarkassen auf dem Rost. Bald aus dem Ofen nach dem fertig gebackenen Brot, nach der herrlichen Säure fermentierten Spargels. Dessen Sud sieht einer der Köche ab, er wird später mit einer hausgemachten Butter aus der vollfetten Sahne zu einer strahlenden Sauce montiert. Fischgräten räuchern bereits für den Fischfond, der bald angesetzt wird. Auf dem Gusseisenherd köchelt eine Bisque aus den gerösteten Schalen von Krabben. Ein anderer Koch wendet Äpfel, sie stammen aus Ekstedts Garten, auf dem Rost, die später püriert werden. Auf dem gleichen Rost wird in einer riesigen Pfanne in heißem Öl panierter Fisch bereits für den Staff Lunch frittiert. Im Heißräucherofen verfeuert John, der Koch, gerade Zweige von Schwarzen Johannisbeeren, in ihrem süßen Aroma räuchert ein Zander.

„KÜHLSCHRÄNKE SIND IN DER GASTRO LEIDER VORGESCHRIEBEN“

Feuer-Kochen: Man kann die Hitze nicht an- und ausschalten. Der Koch muss sein Tun dem Verlauf des Feuers von der Flamme zur Glut anpassen, nicht umgekehrt. „Kochen mit Feuer verhält sich zum Kochen auf dem Elektroherd wie Jazz zur Oper. Frei und nicht formelhaft. Du musst improvisieren, musst auf-



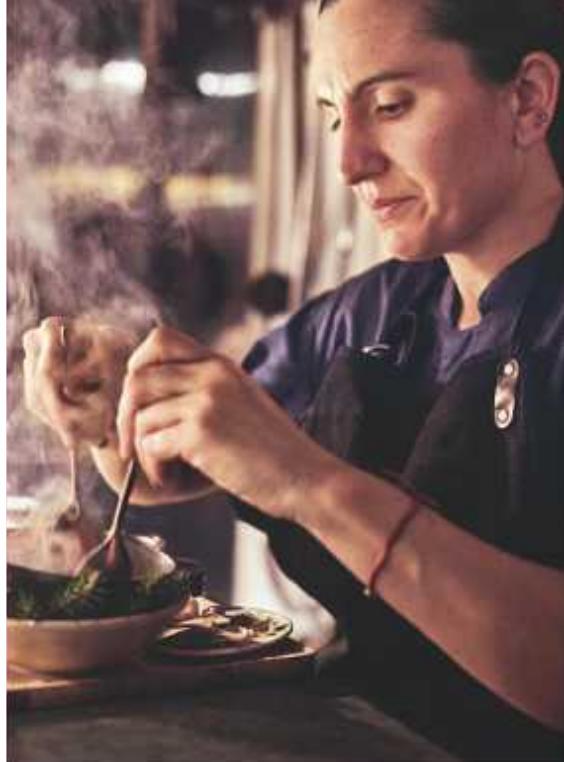
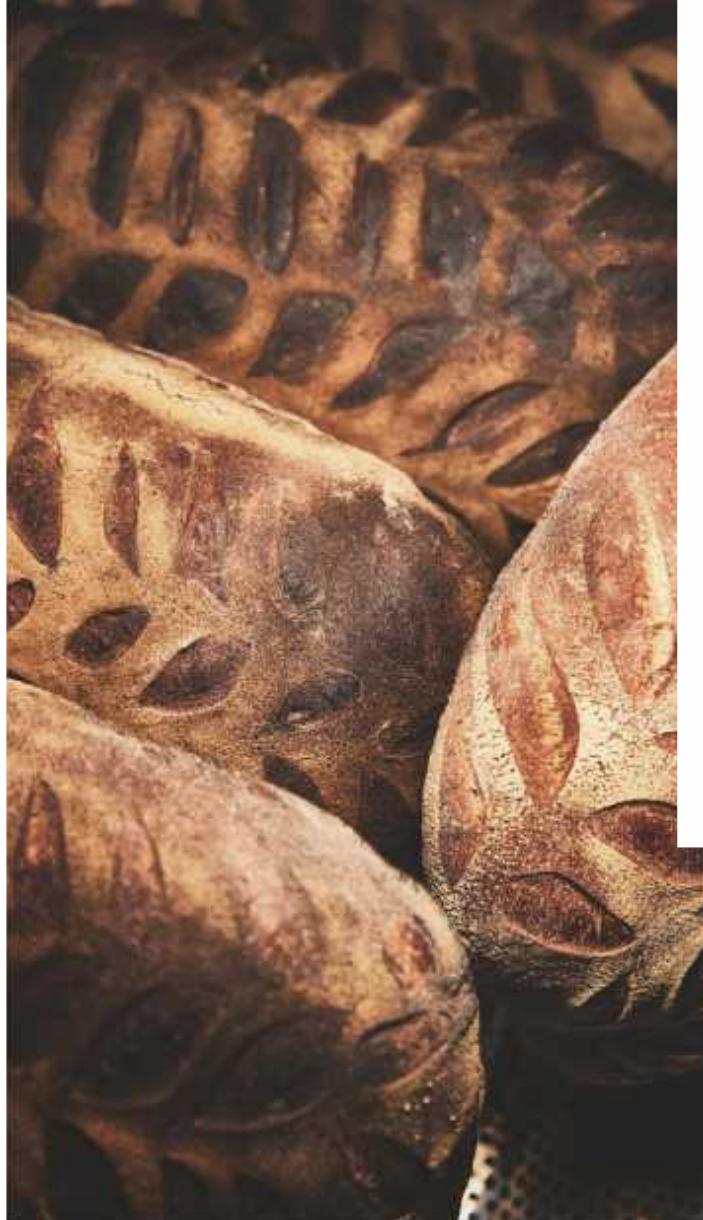
Oben links Nordic by Nature: mit Wacholder gebratener Knollen-sellerie, unreife Johannisbeeren und nordischer Königskaviar

Oben rechts Der Koch muss sich ganz dem Verlauf des Feuers anpassen. Man kann die Hitze nicht ausschalten wie zu Hause am E-Herd

merksam sein“, sagt Ekstedt. Man muss wirklich kochen können, wenn man sich ans offene Feuer wagt, man kann nicht blenden. „Die moderne Küche ist mir heute viel zu sehr ‚hier noch ein Amuse-Bouche, da ein Petit four‘. Ich wollte ein Restaurant, in dem es kein Klein-Klein, sondern fünf oder sechs klare Gerichte in einem Menü gibt. Elektrizität verwenden wir eigentlich nur, weil wir müssen. Kühlschränke sind in der Gastronomie zum Beispiel vorgeschrieben“, sagt Ekstedt, der Zutaten lieber durch Fermen-

tation und nicht durch Tiefkühlen haltbar macht. Und der sich für das offene Feuer in seinem Restaurant durch einen Auflagen-Dschungel geschlagen hat. Warum diese Mühe? „Das offene Feuer hat mich wieder zum richtigen Kochen gebracht, weg vom Molekularen, von den Espumas, den Sphären“, sagt Ekstedt, während er ein Stück des ofenwarmen Sauerteigbrots mit geräucherter Butter bestreicht. „Und zu mir.“

Er hätte sich von sich entfernt, sagt er. Es war das Jahr 2010, er war damals 32, nicht alt. Aber auch nicht mehr der Jungstar, der er einmal war. Und schon gar nicht mehr der Junge vom Land aus dem Dörfchen Järpen im Norden von Schweden. Mitten in der Natur war er aufgewachsen, er sammelte Beeren, Kräuter und Pilze im Wald, ging fischen. »



alles im Wandel. Aber wo war Niklas Ekstedt?

2010 verkaufte Ekstedt sein Restaurant. Immer noch berühmt und beliebt. Vermögend, nach dem Verkauf seines Restaurants - und damit frei zu tun, was er wollte. Aber was wollte er? „Ich wusste es nicht. Ich war todunglücklich und so voller Fragen, dass ich es kaum aushalten konnte. Ich war zum ersten Mal Vater geworden, unsere kleine Familie zog in unser neues Sommerhaus auf der Insel Ingarö im Stockholmer Archipel. Ich hatte Zeit - und wusste nichts mit ihr anzufangen. Das „Noma“ und das „Fäviken Magasinet“ schrieben Gastronomiegeschichte, und ich kam mir vor wie jemand, der nur vom Rand zuschauete. Ich fühlte mich einsam und verloren.“ Ekstedt gefiel die Philosophie der New Nordic Cuisine, er bewunderte sie. Aber was war sein Beitrag?

IN SEINEM ERSTEN LOKAL KOCHTE RENÉ REDZEPI FÜR EKSTEDT

„Das wusste ich einfach nicht. Ich bin stundenlang in den Birkenwäldchen auf Ingarö herumgelaufen, habe nachgedacht. Zwischendurch ging ich heim und machte im Hof unseres Häuschens ein kleines Feuer“, erzählt Ekstedt. Denn in der neuen Küche waren die Anschlüsse noch nicht gelegt, es gab keine Elektrizität und kein fließendes Wasser. Er

oder machte mit seinem Vater Lagerfeuer im Freien. „Aber mit 18, als ich mit der Kochschule fertig war, wollte ich das komplette Gegenprogramm: klassisch französisch!“ Am liebsten in der ganzen Welt. Französischen Einfluss, asiatisch minimalistisch präsentiert, lernte Ekstedt bei Charlie Trotter in Chicago, der damals einer der wichtigsten Köche weltweit war. Danach ging Ekstedt zu Ferran Adrià nach Spanien ins „El Bulli“, dem Molekular-Mekka, dann hospitierte er bei Heston Blumenthal im „The Fat Duck“ in England. Danach kehrte er zurück und eröffnete mit gerade 21 Jahren sein erstes Restaurant in Helsingborg in Südschweden, das ein Riesenerfolg wurde. Hier zelebrierte er Schäumchen und Sphären, feierte die Molekularküche und exotische Produkte. Bald

Oben links Auch der Sauerteig ist durchdrungen von dem Rauchgeruch, der das Brot so besonders macht

Oben rechts Chefköchin Florencia Abella spielt gern mit dem Feuer. Sie ist Argentinierin und hat ein Buch über Asado geschrieben

hatte er seine erste Kochshow im Fernsehen und war zur TV-Berühmtheit aufgestiegen. René Redzepi hatte in seinem Restaurant gekocht, alle wollten so sein wie Niklas Ekstedt und von ihm lernen.

Bis auf einmal mit dem „Nordic Food Manifesto“ die Revolution der nordischen Gastronomie startete und die Karten wieder gemischt und die Pfründe neu verteilt wurden. Jetzt wurde Redzepi, einer der Unterzeichnenden, ein Weltstar. Ehemalige Kollegen von Ekstedt überflügelten ihn. Alles war neu,

zweckentfremdete den Deckel eines alten Kugelgrills zu einer Feuerschale, zündete darin auf Birkenholz ein Feuer an, ließ es ein wenig herunterbrennen und stellte eine gusseiserne Pfanne in die Flammen. Und kochte das Essen für die junge Familie - ganz so, wie man das in Schweden in den vergangenen Jahrhunderten gemacht hatte. In jedem schwedischen Heim hing ein großer Kessel über einem offenen Feuer, das alle warm hielt. Über dem Feuer im Kamin hingen Würste und Fleisch, sie wurden geräuchert, um sie haltbar zu machen. Feuer war elementar - und Feuerholz zu haben, war eine Sache von Leben und Tod in den langen und harten schwedischen Wintern. „Und während ich in diesem Sommer auf Ingarö Birkenscheit um Birkenscheit in die Feuerschale legte, um unser Essen zu kochen, kam ich ins Nachdenken: Warum haben wir das alles vergessen und verlernt? Und es machte mich fast traurig, wenn ich daran dachte, dass wir die elementare Kraft des Feuers aus unseren Häusern entweder komplett verbannt haben - oder sie nur noch zahnlos dazu nutzen, ein heimeliges Kaminfeuerchen anzuzünden.“ Aber mit Feuer um Feuer wuchs in Ekstedt auch eine Erkenntnis: dass nämlich die nordische Küche weit mehr ist als die nordischen Zutaten, das Kochen nach Saison, das Sammeln und Suchen und Ernten. Nordische Küche ist Feuerküche, auf dem Rost, in der Glut, im Rauch oder in gusseisernen Pfannen inmitten der Flammen, die nordische Küche war im Feuer und Rauch geboren worden. Und nicht auf dem Induktionsherd oder im Sous-vide-Wasserbad.

Eine Idee formte sich in Ekstedt beim Prasseln des Feuers, als er den Rauch atmete, den Duft des Birkenholzes: Wenn man wieder so kochen würde wie früher, wie vor 500 oder vor 1000 Jahren - wie würde sich das auf den Geschmack der Speisen auswirken? Grandios, das wusste er schon. Denn das Familienessen kam ja nun täglich vom offenen Feuer. „Mir war klar, dass ich an etwas dran war“, erzählt Ekstedt. Er fuhr nach Stockholm zur Nationalbibliothek. „Ich habe jedes einzelne Buch, das es in der



Oben Die offene Küche geht direkt in den Gastraum über. Weshalb man nicht zimperlich sein darf, was Räucherluft angeht. Menschen mit chronischem Reizhusten bleiben vielleicht lieber zu Hause ...

Bibliothek über alte schwedische Kochtechniken gab, gelesen“, erzählt er.

Dann kaufte er gusseiserne Pfannen, Töpfe, Kessel, Waffeleisen. Und Baumaterialien. Zurück auf Ingarö baute er eine richtige Feuerstelle. Und legte los mit den Experimenten, um das Feuer wirklich kennenzulernen, seine Wucht bei offener Flamme. Oder die stillere, aber gleichwohl mächtige, wie zur Faust geballte Kraft der glimmenden Glut. Bis in dieses Inselsommer bei Ekstedts Versuchen, das Feuer zu zähmen, ein Anruf

kam von einem Stockholmer Gastro-Unternehmer und Investor. Ein großartiges Objekt würde frei in Stockholms noblem Östermalm-Viertel, tolle Gegend, schöne Straße, ein ehemaliges italienisches Restaurant mit einem großen Holzofen in der Mitte des Raums, ob es denn Interesse gäbe?

DIE IDEE FORMTE SICH: KOCHEN WIE VOR 500 ODER 1000 JAHREN

„Holzofen? Ich war elektrisiert“, erzählt Ekstedt, er stand gerade wieder draußen im Hof seines Häuschens. Bei seinen Feuern, bei der Glut, neben ihm das Birkenholz. Holzofen! „Meine Hände waren schwarz vom Ruß, mein Herz klopfte dröhrend laut. Ich wusste sofort: Das war mehr als eine Gelegenheit. Das war eine Botschaft!“



Braten über glühenden Birkenscheiten ist eine heiße Sache und sehr sinnlich: Niemals hat Speck besser gerochen als im Stockholmer „Ekstedt“



Die beliebtesten Plätze sind die am Bar-Tresen. Nicht allein, weil man den Köchen bei ihrem abenteuerlichen Handwerk zusehen kann, sondern weil der Mensch nun mal gern in die Flammen guckt



Und es ging los, mit allen Widrigkeiten, auf die man sich einstellen muss, wenn man im elegantesten Viertel der Hauptstadt mit offenem Feuer und Rauch wie im Mittelalter kochen will. Aber Ekstedt war nicht zu halten. „Mir kam mein unbändiger Wunsch, das zu schaffen, ein wenig so vor wie das Verlangen von Thor Heyerdahl, mit seiner Kon-Tiki aus Balsaholz über den pazifischen Ozean zu segeln“, sagt Ekstedt. Heyerdahl, der norwegischen Forschungsreisende und Ethnologe, wollte damals beweisen, dass die Besiedelung Polynesiens mit den technischen Möglichkeiten des präkolumbischen Perus vor der Zeit der Inka möglich war. Und er hatte das geschafft – und damit gleich auch die experimentelle Archäologie begründet. „Ich wollte zeigen, dass es möglich ist, mit jahrhun-

Oben links Wer einen Tisch ergattert, ist im Glück. Im eher lässig eingerichteten „Ekstedt“ muss man lange im Voraus reservieren

Oben rechts Hummerkarkassen brodeln in einer Eisenpfanne auf einem Rost über der Glut. Der Sud entzündet später mit seiner Rauchnote

dertealten Techniken ein modernes Restaurant zu führen. Das „Ekstedt“ war für mich ein historisches Experiment. Desse Küche und Essen aber mit anderen High-End-Restaurants mithalten könne sollte“, sagt Ekstedt.

Doch er wurde nicht verstanden, „Food-Niklas eröffnet Grill!“, hieß es in den Zeitungen, was Ekstedt zur Verzweiflung trieb. Die Lüftung kollabierte immer wieder, die Reinigung nebenan beschwerte sich über den Rauch. Ekstedt gab nicht auf. Und wurde belohnt: A. A. Gill, Eng-

lands berühmtester und geachtetster Gastrokritiker, aß irgendwann einmal bei ihm. Und schrieb anderntags einen Lobgesang, der Ekstedt vom Hocker riss. „Gill hat es verstanden, mein Konzept so zu erklären, wie ich das offenbar nicht vermocht habe“, erzählt Ekstedt, er lächelt, wenn er daran denkt, Gills Kritik war der Wendepunkt. Seitdem ist das Restaurant voll, auf der ganzen Welt bekannt. Aber das Essen, kann es auch mithalten mit den großen Küchen rund um den Globus?

„DAS ‚EKSTEDT‘ IST FÜR MICH EIN HISTORISCHES EXPERIMENT“

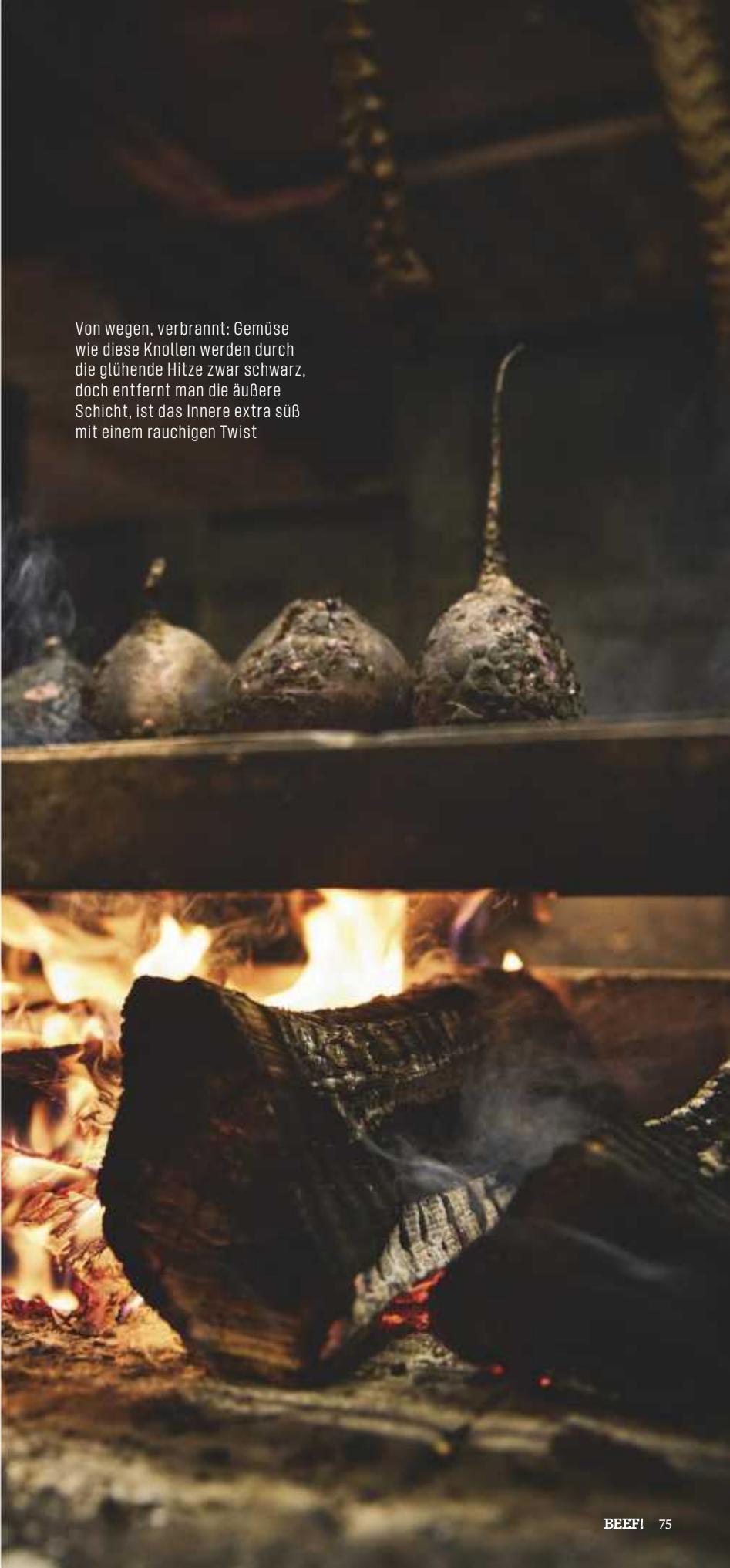
Es ist Abend geworden, kalt ist es in den Stockholmer Straßen, tritt man nun ins Restaurant, wird man umfangen von der warmen Behaglichkeit einer Hobbit-Höhle, der Duft nach Holz und Rauch, die züngelnden Flammen. Aber auch von dem Stil und der Eleganz eines Michelin-Stern-Restaurants, das das „Ekstedt“ nun seit vielen Jahren ist. Und dann setzt man sich, an die Theke, wo die begehrtesten Plätze sind, denn dort schaut man hinein in die Flammen, die so sinnlich tänzeln und züngeln. Blickt direkt auf den Pass, an dem Florencia gerade kalt geräucherte rohe Garnelen mit Dill anrichtet, dazu den Muschelsud, der vor dem Gast über die Shrimps gegeben wird. Es gibt Semmelgelben Stacheling, einen gerösteten Pilz, dazu Lingonbeeren und

essbare Flechten auf Moos, man spürt, riecht und schmeckt den Wald in diesem Gericht. Dann kommen glutgebackener Hummer, das Holzofenbrot mit einer Steinpilzbutter, dann geräucherter Spitzkohl mit einer Holzkohlecreme.

Dann der legendäre Flambadou: Im offenen Feuer liegt ein etwa handtellergroßer Metallkegel, er ist mit einer Stange verbunden und sieht aus wie die Gerätschaft, mit der die Ministranten in der Kirche Kerzen auslöschen. In diesen rot glühenden Kegel kommt ein wenig Fett vom Dry Aged Beef, es beginnt augenblicklich sprudeln zu schmelzen, rinnt aus dem Loch in der Spitzseite des Kegels auf rohe Austern, die auf diese Weise leicht anfrittieren werden. Serviert werden diese Austern auf einer Beurre blanc aus Holunderblütenessig, dem Meerwasser der Austern und Butter, dazu Algen und Fichtenspitzen, es ist ein Gang, der einen in andere Sphären trägt, in andere Zeiten, ins Mittelalter oder ins Auenland. Und so geht es weiter, mit hypnotischen Aromen, von Sellerie aus dem Wacholderrauch, von Blutpudding vom Reh mit Madeira, von einem Steinpilzsoufflé aus dem Holzofen. Es ist ein Essen, das die Sinne entzündet, das enträckt und verzückt. Dabei der ständige Blick auf die tanzenden Flammen, die dieses grandiose Erlebnis untermalen. Das Feuer, von dem man heute weiß, dass es tatsächlich eine körperliche Wirkung auf die Menschen hat, da im Feuerschein Hormone ausgeschüttet werden, die die Stimmung verändern und das Bindungsgefühl stärken. Das Feuer, von dem die US-Anthropologin Polly Wiessner meint, dass es nicht nur durch das Garen der Nahrung unsere kognitiven Fähigkeiten verbessert hat. Sondern auch, weil es typisch menschliche Fähigkeiten wie Mitgefühl befördert, weil am Feuer schon seit jeher Geschichten erzählt worden sind.

Die Flammen, die die Hauptrolle spielen an diesem von Zeit und Raum enthobenen Ort, diesem Elbtanzplatz von Gerüchen, Geschmäckern und Lust. Das Feuer, an dem sich in einem Sterne-Restaurant die Menschen versammeln, wie sie es immer schon taten, seit Äonen. ■

Von wegen, verbrannt: Gemüse wie diese Knollen werden durch die glühende Hitze zwar schwarz, doch entfernt man die äußere Schicht, ist das Innere extra süß mit einem rauchigen Twist



Reifeprüfung Lässt sich die Beere leicht zusammendrücken, ruhig in den Mund damit. Andernfalls droht Gesichtsentgleisung – sauuuuer! Chutney lässt sich trotzdem draus machen





STACHEL IM FLEISCH

Wer sagt denn, dass die Stachelbeere nur mit Kuchen oder Desserts kann? Herzhaftem gibt das süßsaure Früchtchen einen ganz besonderen Kick. Ab auf den Markt!

FOTOS MAX FABER FOOD ANKE RABELER + MAX FABER





Entenbrust mit Pak Choi und Stachelbeersauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Entenbrüste (ca. 800 g)

Salz

Pfeffer (frisch gemahlen)

gemahlener Koriander

500 g Mini-Pak-Choi

300 g rote Stachelbeeren

3 El Rapsöl

4 El helle Sesamsaat

5 El Agavendicksaft

4 – 6 El Sojasauce

1 Aus der Entenbrust eventuell noch vorhandene Federkiele sorgfältig entfernen. Fleisch kalt waschen, trocken tupfen und die Hautseite mit einem Messer kreuzweise einritzen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Koriander einreiben und 5 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen Pak Choi putzen, waschen und der Länge nach halbieren. Stachelbeeren putzen, waschen und halbieren.

3 Entenbrüste mit der Hautseite in eine Pfanne einlegen, bei mittlerer Temperatur erhitzen und braten, bis reichlich Fett austritt. Fleisch wenden, weitere ca. 3 Minuten braten. Brüste mit der Hautseite nach oben im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten fertig garen.

4 Etwa 10 Minuten vor Ende der Bratzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen. Pak Choi darin etwa 3 Minuten anbraten. Sesam, Stachelbeeren, Agavendicksaft, Sojasauce und etwa 50 ml Wasser dazugeben. Aufkochen und etwa 5 Minuten mit Deckel dünsten. Pak Choi und entstandene Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus dem Backofen nehmen, zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.

5 Zum Servieren das Fleisch nach Belieben auf der Hautseite nochmals kurz kross braten, dann längs in Scheiben schneiden. Mit Pak Choi und Stachelbeersauce anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

TIPP Für zusätzliche Würze die Entenbrust mit zerstoßenem Szechuan-Pfeffer oder fermentiertem Pfeffer aromatisieren.





Brühe vom Kalbstafelspitz mit Stachelbeeren

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE BRÜHE

- 2 Zwiebeln
- 750 g Kalbstafelspitz
- Salz
- 1 Bund Suppengrün (ca. 500 g)
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 100 g rote Stachelbeeren
- Muskat (frisch gerieben)

FÜR DIE FLÄDLE

- 200 ml Milch
- 130 g Mehl
- 2 Eier (Kl. M)
- Salz
- Muskat (frisch gerieben)
- etwas Öl zum Backen

1 Zwiebeln halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mit Tafelspitz in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen, sodass das Fleisch etwa 3 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt ist. Etwa 2 TL Salz zugeben, alles langsam aufkochen, dabei entstehenden Schaum öfter abschöpfen.

2 Inzwischen das Suppengrün putzen oder schälen und in grobe Würfel schneiden. Petersilienblätter abzupfen und für die Flädle beiseitelegen. Petersilienstiele, Suppengrün, Pfeffer, Gewürznelken und Lorbeer zum Fleisch geben. Alles etwa 2 Stunden bei niedriger Hitze mit halb aufgelegtem Deckel kochen. Sofern nötig zwischen-durch mit etwas Wasser auffüllen.

3 Für die Flädle Petersilienblätter fein hacken. Milch und Mehl in einer Schüssel glatt rühren. Eier und Petersilie gründlich unterrühren. Teig mit Salz und Muskat würzen und 15 Minuten quellen lassen.

4 In einer beschichteten Pfanne portionsweise etwas Öl erhitzen. Aus dem Teig nach und nach ca. 4 dünne Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen sofort nach dem Backen fest aufrollen und abkühlen lassen.

5 Stachelbeeren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Fleisch aus der Brühe heben, zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Von der Brühe etwa 1,2 l durch ein feines Sieb passieren. Brühe aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

6 Die Pfannkuchen in dünne Scheiben schneiden. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Flädle und Stachelbeeren in vorge-wärmtiefe Teller verteilen. Mit Brühe auffüllen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2:30 STUNDEN

TIPP Übrig gebliebenen Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit einer Senfmayonnaise und reifen Stachelbeeren zu einem Sandwich schichten.





Stachelbeer-Flammkuchen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

250 g Roggenmehl (Type 1050)
100 g Dinkelmehl (Type 630) plus etwas Mehl zum Ausrollen
1 TL Salz

5 g frische Hefe

3 EL Olivenöl plus etwas Öl für das Backblech

1 EL Obstessig

FÜR DEN BELAG

30 g Rucola

3 rote Zwiebeln

300 g reife Stachelbeeren

50 g Walnusskerne

400 g Ziegenkäserolle

12 Scheiben Coppa (ca. 60 g; ersetztweise Parmaschinken)

200 g Schmand

4 EL Olivenöl

Pfeffer (fisch gemahlen)

1 Für den Teig Mehle und Salz in einer Rührschüssel mischen. Hefe und 180 ml lauwarmes Wasser verrühren. Mit Olivenöl und Essig zum Mehl geben. Alles etwa 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 50 Minuten gehen lassen.

2 In der Zwischenzeit Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Stachelbeeren putzen, waschen und halbieren. Nüsse grob hacken. Käse in Scheiben schneiden. Coppa-Scheiben halbieren.

3 Teig nochmals durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Portionen nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 25 cm) ausrollen und auf ein geölt Backblech legen. Mit je 50 g Schmand bestreichen. Jeweils etwa $\frac{1}{4}$ der Zwiebelringe, Stachelbeeren, Käse, Coppa und Nüsse darauf verteilen. Zugedeckt nochmals etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

4 Die Flammkuchen mit etwas Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der untersten Schiene nacheinander 12 – 15 Minuten backen. Flammkuchen mit Pfeffer und einer Portion Rucola bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE PLUS

WARTEZEIT CA. 1 STUNDE

Wolfsbarschfilets aus der Stachelbeerbeize

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Wolfsbarschfilets (küchenfertig
vorbereitet; mit Haut)

100 g reife grüne Stachelbeeren

$\frac{1}{4}$ TL Anissamen

$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer

1 TL grobes Meersalz

2 TL brauner Zucker

20 ml Aquavit

$\frac{1}{2}$ Bund Dill

1 Die Fischfilets kalt abspülen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Eventuell noch vorhandene Gräten sorgfältig entfernen. Stachelbeeren putzen, waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden.

2 Anis, Pfeffer und Meersalz im Mörser zerstoßen. Mit Zucker und Aquavit verrühren. Die Fischfilets mit der Hautseite nach unten nebeneinander in eine flache Form legen. Die Beize und Stachelbeeren darauf verteilen. Filets zugedeckt im Kühlschrank 2 - 3 Stunden beizen.

3 Zum Servieren Dillfädchen abzupfen. Beize von den Filets etwas abstreifen. Filets von der Haut schneiden, mit Dill bestreuen und servieren. Dazu passen z. B. Pellkartoffeln oder Pumpernickel und Endiviensalat.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MINUTEN

PLUS BEIZZEIT CA. 2 STUNDEN









Fermentierte Stachelbeeren

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g reife rote Stachelbeeren

20 g frischer Meerrettich

2 TL gelbe Senfkörner

2 TL Wacholderbeeren

12,5 g unraffiniertes Meersalz

AUSSERDEM

sterilisiertes, verschließbares Glas

(ca. 500 ml Inhalt; z. B. Gärglas)

Glas- oder Gärdeckel zum Beschweren

1 Beeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Beeren jeweils leicht einritzen. Meerrettich schälen und mit dem Sparschäler in sehr feine Streifen hobeln. Senfkörner und Wacholderbeeren im Mörser leicht andrücken.

2 Stachelbeeren, Gewürze, Meerrettich und 10 g Meersalz mischen, dabei die Beeren leicht drücken, damit sie etwas platzen. Mischung in ein sterilisiertes Glas füllen und eindrücken, sodass eventuell enthaltene Luft entweicht. Beeren mit einem Glas- oder Gärdeckel beschweren.

3 Zum Auffüllen 125 ml Wasser und Rest Meersalz (2,5 g) verrühren, bis das Salz gelöst ist. So viel von der Lake angießen, dass sowohl Beeren als auch aufliegender Glas-/Gärdeckel mit Flüssigkeit vollständig bedeckt sind. Den Deckel des Glases locker auflegen. Die Stachelbeermischung mindestens 4 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren.

4 Fermentierte Beeren abtropfen lassen. Z. B. zu Rindersteak, gegrillten Würsten oder aromatischen Käsesorten servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MINUTEN

PLUS FERMENTIERZEIT CA. 4 TAGE



DICK

Traditionsmarke der Profis



Die PURE METAL Besteckserie

**PUR
HARMONISCH
INTUITIV**

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

HER DAMIT!

Läuft alles schon ganz schön rund am Grill und in der Küche?
Moment, es geht immer noch besser – hier kommen Helfer, die
echten Genusshelden das Leben erleichtern, natürlich alle
aus unserem Store: **beef.de/shop**



GEBRUTZELT

800 Grad kommen jetzt aus der Steckdose! Für den E-Beefer Pro von Beefer Original brauchen Griller kein Gas mehr. Bei der exklusiven BEEF!-Edition heißt es nur noch: Stecker rein, Hitze an! Mit 2,6 Kilowatt ist der E-Beefer von der schnellen Sorte. In unter fünf Minuten bringt er es auf mindestens 800 Grad im oberen Garraum. Da guckt selbst so mancher Hochleistungsbackofen in die Röhre!

Preis: ca. 899 Euro, beef.de/beef



GEGART

Alles dabei: Zum hochwertigen Sous-vide-Set von Lava gehört nicht nur der leistungsstarke Stick LX.20 (rechts), sondern auch ein Zwei-Liter-Becken mit einem Deckel, einem Beutelhalter und einer Isolationshülle zum Sparen von Strom. Das Geld investiert man besser in bestes Fleisch!

**Preis: ca. 179 Euro,
landig.com/beef**

GEREIFT

Mehr reift nicht: Der Dry Ager DX 1000 Premium S von Landig (links) hat ein beachtliches Volumen von 100 Kilo. Ohne Mühe fasst er auch die größten Fleischteile, selbstverständlich ganze Fische und so manchen mächtigen Käselab. Sein robustes Gehänge aus feinstem Edelstahl ist komplett im Preis inbegriffen. Und das Allerbeste: eine zweijährige Vollgarantie, falls doch mal was passieren sollte.

Auch erhältlich in der kleineren Variante DX 500. Preise und Infos unter: landig.com/beef



GEWURSTET

Landigs Qualitäts-Fleischwolf aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl (links) bekommt bis zu 100 Kilo Fleisch in der Stunde klein – dank seines kraftvollen WolfsHeart-Motors und dem BigFeed-Wolfsvorsatz. Mit acht Kilo Gewicht steht er bombenfest, ohne zu wackeln! Da geht garantiert nichts mehr daneben. Das große Wursten kann beginnen!

Preis: ca. 399 Euro, landig.com/beef



EIN BLOCK FÜR MEHR SPASS!

Beim „Block D“ von Flammkraft ist alles ein bisschen besser: Dieser massive Hochleistungsgasgrill (bis 900 Grad) aus Münster wird ausschließlich aus hochwertigsten Materialien gefertigt – von den drei Keramikbrennern bis zu den Gussrosten. Seine klare, schnörkellose Erscheinung wurde bereits vielfach mit Designpreisen ausgezeichnet. Einziger Nachteil: Wenn Sie sich einen Flammkraft zulegen, wird sich bei Ihrer nächsten Grillparty kein Gast mehr für Sie interessieren.

Mehr Infos und Preis unter flammkraft.com

EINE PFANNE FÜR MEHR GESCHMACK!

Einmal eingearbeitet, entwickeln die Eisenpfannen aus der Serie „Mineral B Pro“ des bekannten französischen Traditionsherstellers de Buyer eine unvergleichliche Patina. Diese wirkt zum einen wie eine natürliche Antihaftbeschichtung. So schnell brennt nichts mehr an! Zum anderen verleiht sie allen Gerichten köstlichste Röstaromen – mit Pfannen von de Buyer schmeckt alles besser!

Es sind verschiedene Modelle erhältlich. Die runde Eisenpfanne ist ab 20 cm Durchmesser ab ca. 65 Euro zu haben, debuyer.com/beef

Neugierig auf morgen?



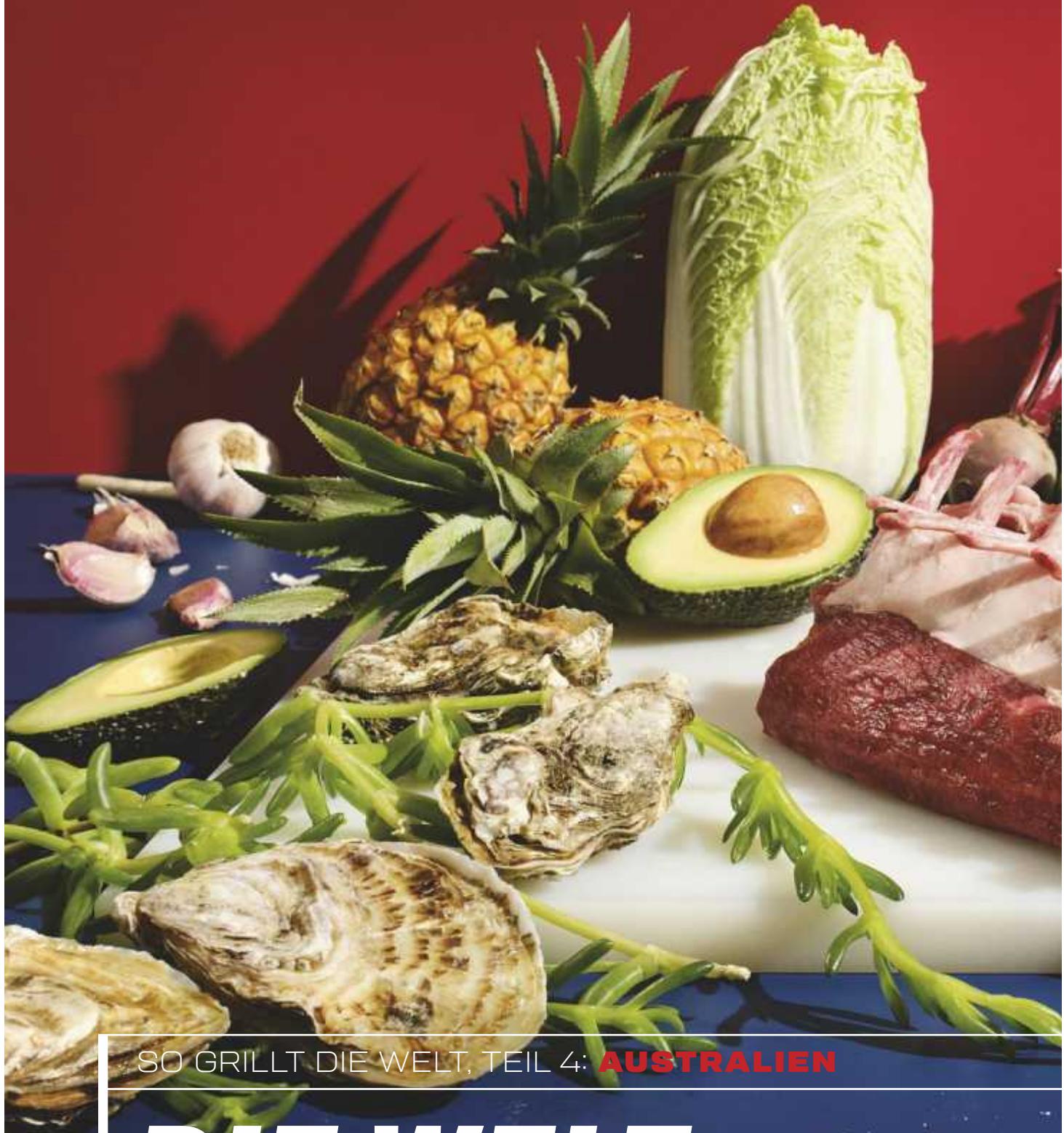
Jeden
Monat
neu!

Tipp:

**SCHNELLER SCHLAU -
ein Podcast von P.M.**

Jetzt bei RTL+ Musik und überall wo es Podcasts gibt.





SO GRILLT DIE WELT, TEIL 4: **AUSTRALIEN**

DIE WELT STEHT KOPF

← Aufklappen und loslegen!



Weil Australien am anderen Ende der Welt liegt, klar. Aber vor allem, weil Australier grillen, dass es uns die Sinne vernebelt: Lammkoteletts und Garnelen, Austern und Kohl und dazu Brot, das über Kohlen gebacken wird

FOTO VOLKER WENZLAWSKI FOOD RAIK HOLST

PAVLOVA

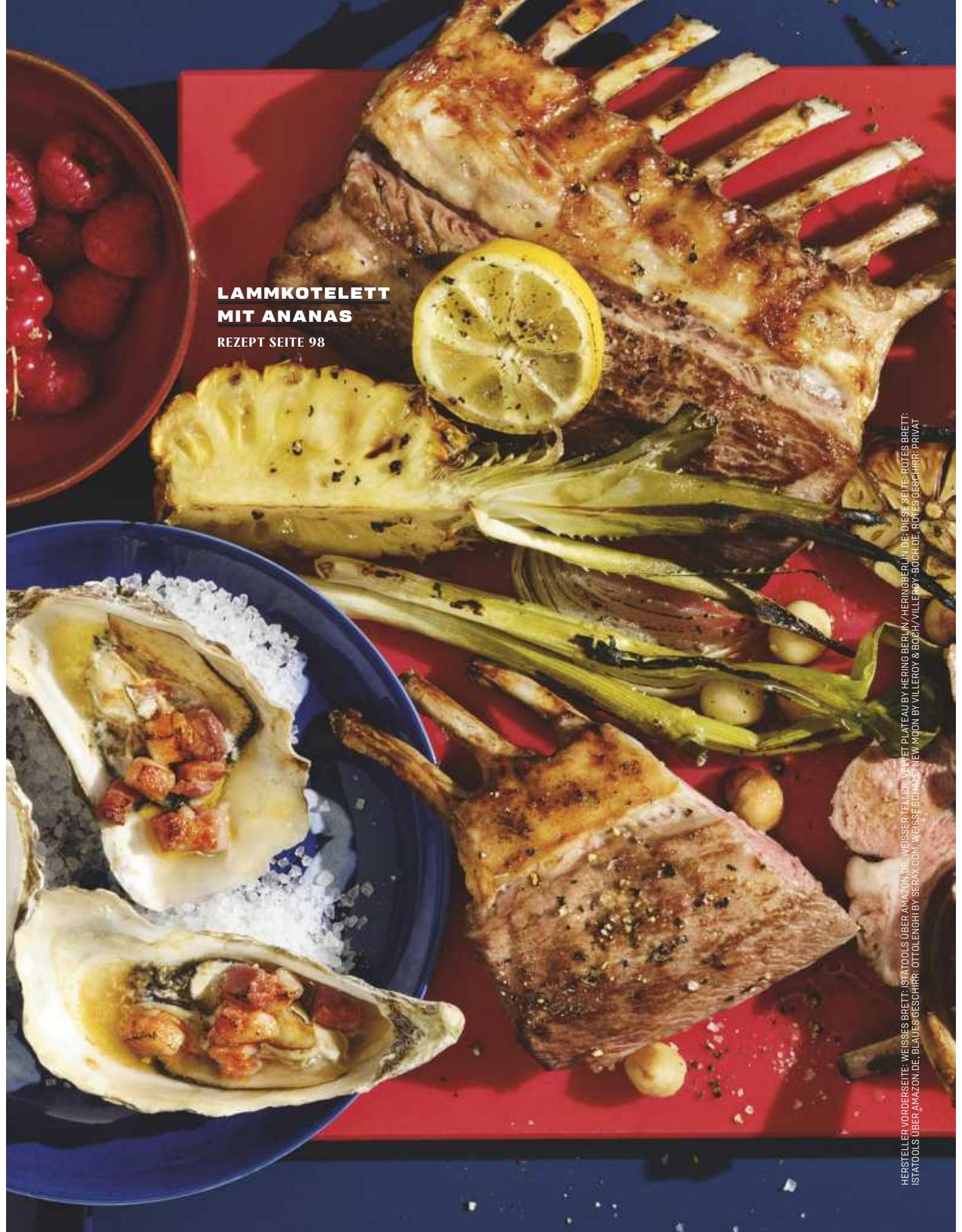
REZEPT SEITE 108

AUSTERN KILPATRICK

REZEPT SEITE 102

MEAT PIES

REZEPT SEITE 101



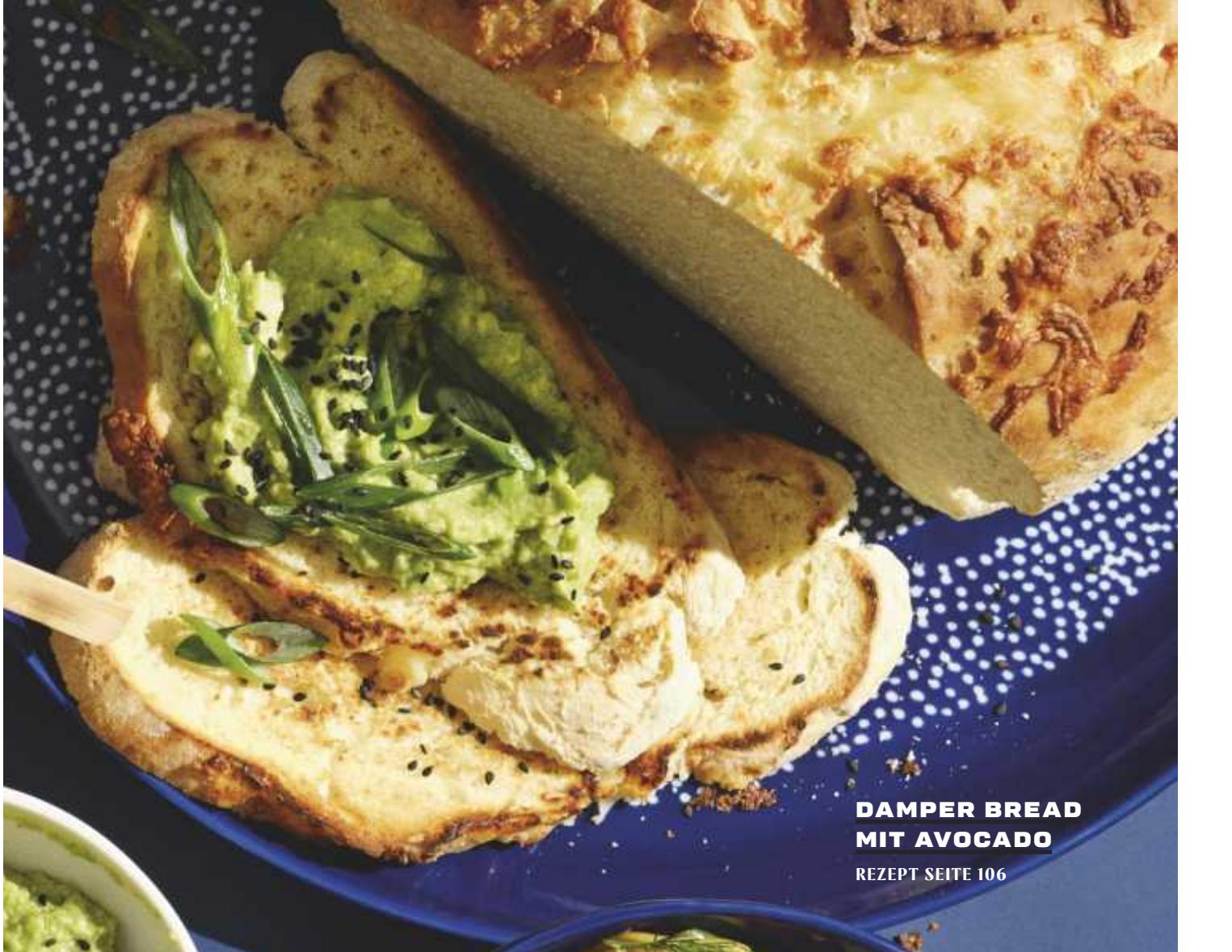
LAMMKOTELETT
MIT ANANAS

REZEPT SEITE 98

**GARNELEN
MIT ROTE-
BETE-HUMMUS**

REZEPT SEITE 108





**DAMPER BREAD
MIT AVOCADO**

REZEPT SEITE 106



BBQ-WOMBOK-SALAT

REZEPT SEITE 104

LAMMKOTELETTS MIT ANANAS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Baby-Ananas, 1 Bio-Zitrone, 1 Bund Lauchzwiebeln,
1 Knoblauchknolle, 2 Zwiebeln,
2 grillfertig vorbereitete Stücke Lammkarree
(à ca. 500 g), Salz, Pfeffer (frisch gemahlen),
150 g Macadamianüsse, 3 EL Olivenöl,
2 EL Akazienhonig, $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

AUSSERDEM Fleischthermometer

1 Ananas waschen und längs vierteln. Zitrone heiß waschen, in dicke Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in lange Stücke schneiden. Knoblauch halbieren. Zwiebeln in Spalten schneiden. Lammkarrees rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Ananas, Lauchzwiebeln, Zitronenscheiben, Knoblauch und Nüsse auf einem Backblech mischen. Mit Olivenöl und Honig beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 20 – 25 Minuten garen, bis die Kerntemperatur des Fleischs ca. 58 Grad beträgt.

3 Fleisch aus dem Backofen nehmen, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 5 Minuten ruhen lassen.

4 Die Grillfunktion des Backofens zuschalten und das Gemüse unter Wenden braun rösten (Achtung, kann rasch verbrennen!).

5 Karrees nach Belieben in Kotelettstücke teilen. Fleisch und Röstgemüsemix anrichten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und anrichten. Petersilienblätter abzupfen, hacken und darüberstreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 25 MINUTEN

PLUS GARZEIT CA. 25 MINUTEN



Mägration

SCHAFE KAMEN ERST 1788 MIT ENGLISCHEN SIEDLERN NACH AUSTRALIEN. DIE HERDE IST BIS HEUTE AUF ÜBER 78 MILLIONEN TIERE GEWACHSEN – NICHT MAL KÄNGURUS GIBT ES SO VIELE (50 MILLIONEN)



Kuchenschlacht

MEAT PIES SIND AUSTRALISCHES NATIONALGERICHT,
ZWÖLF STÜCK ISST JEDER MENSCH DORT IM SCHNITT PRO
JAHR. AM LIEBSTEN ALS SNACK BEI EINER DIESER
SELSAMEN SPORTARTEN WIE CRICKET ODER RUGBY





MEAT PIES

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 Spitzpaprika, 1 El Pflanzenöl, 300 g gemischtes Hackfleisch, 1 El Tomatenmark, 300 g Weizenmehl plus etwas Mehl für die Hackmischung, Form und Arbeitsfläche, 1 El Malzsirup, 200 ml Gemüsebrühe (selbst gekocht oder aus dem Glas), 1 Tl Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), 3 Stiele Majoran, 5 Stiele Petersilie, 100 g Butter, 1 El Apflessig, 1 Eigelb (Kl. M.), 3 El Schlagsahne

AUSSERDEM Muffin-Form

1 Zwiebel und Knoblauch würfeln. Paprika putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin unter Wenden krümelig braten. Zwiebel, Knoblauch und Paprika zugeben und alles weitere ca. 5 Minuten unter Wenden braten.

2 Tomatenmark, 1 El Mehl und Malzsirup unter die Hackmischung rühren und kurz anrösten. Mit Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Majoran-

und Petersilienblätter abzupfen, grob schneiden und unter die Mischung rühren. Auskühlen lassen.

3 80 g Butter fein würfeln. 300 g Mehl und 1 Tl Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter mit den Fingern feinkrümelig unter das Mehl reiben. 150 ml kaltes Wasser und Essig mischen, zugießen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer flachen Scheibe formen, in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

4 8 Vertiefungen einer Muffin-Form mit der restlichen Butter (20 g) ausstreichen. Vertiefungen mit ca. 1 El Mehl ausstreuen, überschüssiges Mehl wieder aus den Förmchen klopfen.

5 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen. Daraus 8 Kreise mit jeweils ca. 11 cm Ø ausschneiden. 8 Vertiefungen mit dem Teig auslegen, leicht eindrücken. Jeweils zu $\frac{3}{4}$ mit der Hackmasse füllen. Übrigen Teig nochmals kurz zusammenkneten, ausrollen und daraus für die Deckel 8 Kreise (ca. 7 cm Ø) ausschneiden.

6 Eigelb und Sahne verquirlen, die Teigränder damit dünn bepinseln. Deckel auflegen und mit einer Gabel die Ränder leicht andrücken und so die Pies verschließen. Deckel mit Rest Eigelb-Sahne-Mischung bepinseln, jeweils kreuzweise einschneiden.

7 Pies im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen. Form aus dem Ofen nehmen, etwa 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Pies aus der Form lösen und offenwarm oder abgekühlt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE
PLUS KÜHL- UND BACKZEIT CA. 55 MINUTEN



AUSTERN KILPATRICK

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

12 Austern (z. B. Sylter Royal),
100 g Bacon (im Stück), 30 g Butter,
etwas Worcestershiresauce, etwas Tabasco

AUSSERDEM etwa 12 El grobes Meersalz für das
Backblech, Austernmesser

1 Meersalz auf einem Backblech verteilen. Austern mit der gewölbten Seite nach unten auf ein Geschirrtuch setzen. Nun mit dem Austernmesser im hinteren, dünnen Bereich einstechen und durch leichte Dreh- und Hebelbewegungen des Messers den Deckel der Schale leicht anheben. Das Messer schräg nach oben haltend entlang der Innenseite der Schale führen und so das Muskelfleisch vom Deckel lösen. Austern öffnen und Saft vorsichtig abgießen.

2 Austern in den Schalenhälften auf dem Blech verteilen. Grillfunktion des Ofens auf mittlere Temperatur einschalten. Bacon in kleine Würfel schneiden. Bacon und je ein Butterstückchen auf dem Austernfleisch verteilen. Blech in die mittlere Schiene des Backofens einschieben und die Austern 3 – 4 Minuten gratinieren.

3 Austern jeweils mit einem Spritzer Worcestershiresauce und Tabasco beträufeln. Nach Belieben mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 25 MINUTEN



Auster-Aneignung

„AUSTERN KILPATRICK“ WURDEN MUTMASSLICH IN SAN FRANCISCO AN DER US-WESTKÜSTE ERFUNDEN. ABER DIE AUSTRALIER LIEBEN UND ESSEN UND ZÄHLEN SIE DAHER ZU RECHT ZU IHREN KLASSIKERN

Die Küste Australiens ist 34 000 Kilometer lang, Garnelen heißen hier Banana, King oder School Prawn – Sie haben die Wahl, welche Sie in roten Hummus dippen! — **Rezept S. 108**





BBQ-WOMBOK-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kleiner Chinakohl (ca. 700 g), 3 Lauchzwiebeln, Salz, 2 El Sesamöl, 3 El Sojasauce, 2 El Aceto balsamico, 4 El Olivenöl, 2 El Agavendicksaft, 120 g Wok-Nudeln, 50 g geschälte Mandelkerne, 30 g Pinienkerne, 1 Bund Dill, $\frac{1}{2}$ Granatapfel, Pfeffer (frisch gemahlen)

- 1 Chinakohl putzen und waschen. Anschließend halbieren und den Strunk herausschneiden. Kohl in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden und unter den Kohl mischen. Alles leicht salzen und gut vermengen.
- 2 200 ml Wasser, Sesamöl, Sojasauce, Balsamico, Olivenöl und Agavendicksaft in einen Topf geben und aufkochen. Nudeln zugeben und bei niedriger Hitze einige Minuten köcheln lassen. Zwischendurch vorsichtig durchrühren, sodass sich die Nudeln voneinander lösen. Topf von der Kochstelle ziehen und die Nudeln mit Deckel ausquellen lassen.
- 3 Mandeln und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen. Dillfähnchen grob zerzupfen. Granatapfelkerne austönen.
- 4 Kohlmischung abtropfen lassen. Nudeln inklusive Garsud, Granatapfelkernen, Mandeln und Pinienkernen zum Kohl geben und alles vorsichtig vermengen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill überstreuen und den Salat anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN

Kohlverwirrung

IN AUSTRALIEN HEISST DER CHINAKOHL „WOMBOK“, WAS SICH DIREKT AUS DER KANTONESISCHEN BEZEICHNUNG „WONG NGAA BAAK“ ABLEITET UND BESSER NICHT MIT DEN AUSTRALISCHEN BEUTELSÄUGERN NAMENS WOMBATS VERWECHSELT WERDEN SOLLTE



DAMPER BREAD MIT AVOCADO

ZUTATEN für 1 BROT (CA. 10 PORTIONEN)

800 g Weizenmehl (Type 405) plus etwas für die Arbeitsfläche und zum Bestäuben, 25 g Backpulver, 2 TL Salz, 1 EL Zucker, 200 ml Milch plus 4 EL zum Bepinseln, 50 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler), 1 Zitrone, 3 Avocados, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), 2 EL Olivenöl, 2 Frühlingszwiebeln, 2 EL schwarzer Sesam

1 Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Rührschüssel vermengen. In die Mitte eine Mulde drücken. 300 ml Wasser und Milch mischen, in die Mulde gießen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Laib formen.

2 Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit 2 EL Milch bepinseln und mit 2 EL Mehl bestäuben. Den Brotlaib kreuzweise einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 35 – 40 Minuten backen.

3 Etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit das Brot nochmals mit 2 EL Milch bepinseln. Käse gleichmäßig aufstreuen und alles goldbraun fertig backen.

4 Brot aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

5 Zum Servieren Zitrone halbieren, den Saft auspressen und in eine Schüssel geben. Avocados halbieren, Fruchtfleisch auslösen und zum Zitronensaft geben. Alles mit einer Gabel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl untermischen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

6 Das Brot in dicke Scheiben schneiden. Brotscheiben in einer Grillpfanne oder an nicht zu heißer Stelle auf dem Grill von beiden Seiten kurz anrösten. Brote mit der Guacamole bestreichen, mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen und anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN

PLUS BACK- UND AUSKÜHLZEIT CA. 2:35 STUNDEN



ROTES BRETT: ISTATOOS ÜBER AMAZONDE, WEISSE SCHALE:
NEWMOON BY VILLE ROV & BOCH/VILLEROY & BOCH

Dampfgarer

„DAMPER“ WAR DAS BROT DER EUROPÄISCHEN SIEDLER,
GEBACKEN AUF DEN BEFEUCHTETEN KOHLEN DER
LAGERFEUER. DIE TECHNIK WURDE WOMÖGLICH VON
ABORIGINES ABGEKÜPFERT



GARNELEN MIT ROTE-BETE-HUMMUS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

3 Rote-Bete-Knollen (ca. 300 g), Salz,
2 Knoblauchzehen, 400 g gegarte Kichererbsen
(z. B. aus dem Glas oder Dose), 1 El TAHIN (aus dem
Glas), Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 3 El Olivenöl, Salz, Pfeffer
(frisch gemahlen), ca. $\frac{1}{2}$ TL Cumin (Kreuzkümmel,
frisch gemahlen), 12 küchenfertig vorbereitete rohe
Garnelen (Größe 8/12), $\frac{1}{2}$ Bund Koriander,
1 El flüssiger Honig, 1 TL Chiliflocken, Saft und Schale
von 1 Bio-Limette, 150 g Strandbananen (Karkalla;
z. B. online zu bestellen über frischeparadies.de)
AUSSERDEM lange dünne Grillspieße (aus Holz
oder Metall)

1 Rote-Bete-Knollen waschen, in leicht gesalzenem
Wasser garen. Knollen abtropfen und auskühlen
lassen.

2 Rote Bete schälen und fein würfeln. Knoblauch ha-
cken. Mit Roten Beten, Kichererbsen, Tahin, Zitronen-
saft und 2 El Olivenöl in einen Küchenmixer geben und
fein pürieren. Hummus mit Salz, Pfeffer und Cumin
abschmecken. Zugedeckt kühl stellen.

3 Holzspieße ca. 30 Minuten wässern. Grill auf mittlere
Temperatur (ca. 200 Grad) vorheizen.

4 Garnelen kalt waschen, gründlich trocken tupfen und
der Länge nach auf die Spieße stecken. Korianderblät-
ter abzupfen. Stiele fein schneiden. Restliches Olivenöl
(1 El), Honig, Chili, Korianderstiele, Limettensaft und
-schale gut verrühren.

5 Garnelenspieße auf dem heißen Grill unter Wenden
4 – 6 Minuten grillen. Kurz vor Ende der Grillzeit die
Garnelen mit der Marinade bepinseln und mit Salz wür-
zen. In der Zwischenzeit die Strandbananen waschen,
in leicht gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten blanchie-
ren. Abtropfen lassen.

6 Garnelenspieße auf einer Platte anrichten, mit Salz
würzen und übrige Marinade darüberträufeln. Mit Kori-
anderblättern bestreuen. Hummus und Strandbananen
dazu servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 35 MINUTEN

PLUS GAR- UND AUSKÜHLZEIT CA. 2 STUNDEN

PAVLOVA

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

6 Eier (KL. M), 350 g Zucker plus 1 TL für die Sahne,
2 TL Rotweinessig, 30 g Speisestärke,
200 ml Schlagsahne, Mark von 1 Vanilleschote,
250 g Rote Johannisbeeren, 250 g Himbeeren,
nach Belieben 4 El Schokoladensauce (z. B. aus dem
Glas; fertig gekauft)

1 Backofen auf 130 Grad vorheizen. Eier trennen.
Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Eigelbe
anderweitig verwenden.

2 Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgeräts
oder der Küchenmaschine halbsteif aufschlagen. Dann
350 g Zucker nach und nach einrieseln und alles zu
einer cremigen Masse aufschlagen. Weitere ca. 2 Minu-
ten aufschlagen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat.
Essig tropfchenweise unterschlagen. Stärke über die
Masse sieben und alles nochmals kurz durchmixen.

3 Baisermasse mit jeweils etwas Abstand zueinander
in dicken Tupfen (ca. 10 cm Ø) auf ein mit Backpapier
belegtes Backblech setzen.

4 Baiser im unteren Drittel in den vorgeheizten Back-
ofen schieben. Die Backofentemperatur sofort auf
100 Grad reduzieren. Baisers 45 – 60 Minuten hell
backen, sodass sie außen knusprig sind, innen aber
noch leicht cremig.

5 Fertig gebackene Pavlovas inklusive Backpapier auf
ein Kuchengitter ziehen, vollständig auskühlen lassen.

6 Zum Servieren Sahne steif schlagen, restlichen
Zucker (1 TL) und Vanillemark zugeben und gründlich
verröhren. Pavlovas mit Sahne und Früchten garnieren
und anrichten. Nach Belieben Schokoladensauce
überträufeln.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 25 MINUTEN

PLUS BACK- UND AUSKÜHLZEIT CA. 1:45 STUNDEN

Baiser-Streit

SOWOHL AUSTRALIEN ALS AUCH NEUSEELAND BEHAUPTEN,
DIE PAVLOVA ERFUNDEN ZU HABEN. ALS SICHER GILT:
DIE TORTE IST EINE HOMMAGE AN DIE RUSSISCHE MEISTER-
BALLETTTÄNZERIN ANNA PAVLOVA. WELCHE EHRE!



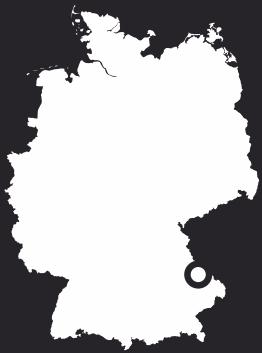
Außen crunchy, innen soft: Profis backen die Pavlova so, dass die Baisermasse außen hart wird, innen aber noch weich und cremig bleibt. Wie das geht: – *Rezept links*

IM DIENST IHRER MAJESTÄT

BAYERN → Metzger Stefan Einsle stellt in Bodenmais eine echt königliche Delikatesse her: die Weißwurst, die sogar einen eigenen Botschafter hat

FOTO FRANK BAUER TEXT MARGHERITA BETTONI

Zwei wie Senf und Brezen: Weißwurst-Botschafter Albert Fritz (links) und Metzger Stefan Einsle



**STEFAN EINSLE:
SCHLEMMERMETZGEREI EINSLE**

ADRESSE BAHNHOFSTRASSE 35,
94249 BODENMAIS

KONTAKT TEL. 09924-72 00; E-MAIL:
VERKAUF@METZGEREI-EINSLE.DE

INFOS SCHLEMMER-METZGEREI.DE

Es gibt etwas, das Stefan Einsle (45) nicht vergessen kann, wenn er an seine Kindheit denkt: die kesselfrischen Weißwürste, die er in seinen Ferien mit den Mitarbeitern der Metzgerei seiner Eltern aß. Alle kamen zum Frühstück zusammen und tischten frische Brezen vom Bäcker auf, süßen Senf - und natürlich Weißwürste. Der erste Bissen war wie eine Geschmacksexplosion. Das feine Kalbsbrät, die frische Petersilie, die erfrischende Zitronennote am Ende - das alles hat sich in Einstles Erinnerung fest eingeprägt. Überhaupt haben Weißwürste Einstles Kindheit und Jugend einen Takt gegeben. An jedem Sonntag gab es sie zum Frühstück. „Wir haben sie richtig zelebriert“, erzählt er heute am Telefon und rollt dabei das „r“, wie es in Deutschland nur die Bayern können. Weißwürste zu feiern, damit hat der bayrische Metzger bis heute nicht aufgehört. Und somit hat er es über die Jahre geschafft, seine Heimat Bodenmais zum Pilgerort für Weißwurstliebhaber zu machen. Wie kam es dazu?

Einstle, ein Mann mit einem freundlichen, runden Gesicht, wusste schon sehr früh, dass er Metzger werden wollte. Das waren schon sein Vater vor ihm, sein Großvater und sein Urgroßvater auch. Letzterer hat die Familienmetzgerei 1908 in Bodenmais, einem Dorf im Herzen des Bayerischen Waldes, gegründet. „Schon als kleiner Junge war ich immer in der Wurstküche dabei, und da wurde in mir der Wunsch geprägt, den Beruf zu erlernen“, sagt Einstle. Tradition verpflichtete eben. Gleich nach der Realschule fing Einstle eine Ausbildung in der Metzgerei der Eltern an, zwei Jahre später schloss er sie ab. Einstle ist jemand - diesen Eindruck bekommt man zumindest, wenn man eine Weile mit ihm spricht -, der die Sachen gründlich an geht: „Meine Überzeugung war schon als

Zwölfjähriger: Wenn ich in den Beruf einsteige, dann will ich alles Technische über das Produkt Fleisch wissen.“ So absolvierte er außerdem eine zweijährige Ausbildung zum Koch in einem Hotel in Bodenmais, dann ließ er sich zum Fleischereitechniker ausbilden, schließlich lernte er noch Betriebswirtschaft. Gerade die Ausbildung als Fleischereitechniker hat ihn sehr geprägt. Sie war sehr industrielastig - und das machte sich Einstle als Spross einer Traditionsmetzgerei zum Vorteil: „Es war spannend, in die Industrie zu blicken, zu sehen, mit welchen Tricks da gearbeitet wird.“ 2016 hat Einstle den Betrieb von seinem Vater offiziell übernommen.

KOCHWURST, BRÜHWURST, ROHWURST, STETS IM TAKT

Es gibt aber noch etwas, das Einstle bei seiner Entscheidung bekräftigt hat, Metzger zu werden: Bodenmais hat nur um die 3600 Einwohner, dafür haben allein im Jahr 2022 fast 180 000 Touristen dort übernachtet. So passierte es schon in Einstles Kindheit immer wieder, dass Urlauber, die im Vorjahr in der Metzgerei seiner Eltern Würste gekauft hatten, zurückkamen und sagten: „Die schmecken ganz anders als die bei uns zu Hause.“ Das hat Einstle geprägt: „Da wurde mir immer klarer, dass Metzger, Bäcker und Wirte nichts Verstaubtes sind, von denen immer mehr zusperren, sondern dass ich als guter Metzger einfach lebendige, bayrische Kultur herstelle und verkaufe.“

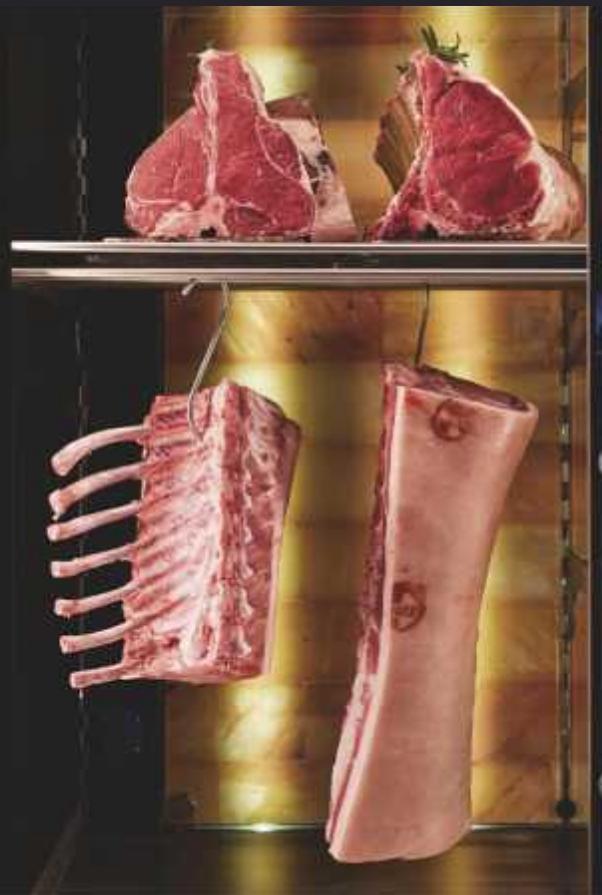
Zur bayrischen Kultur darf eine große Vielfalt an Wurstwaren nicht fehlen. Die produzieren Einstle und sein Team täglich, mit einem eingespielten Takt: Montag ist Rohwursttag, am Dienstag geht es an die Kochwurst, am Mittwoch sind Halbdauerwaren dran, etwa bayrische Käsewurst oder das Knoblauchstangerl, eine Knoblauchwurst; am Donnerstag geht es an die Aufschnitte und Brühwürstchen, am Freitag geht der Takt mit weißen Waren, also etwa Weiß- und Gelbwürsten, zu Ende. Dazu entwi-

BÄCKER, WIRTE UND METZGER SIND LEBENDIGE BAYERISCHE KULTUR

ckelt der Metzger jedes Jahr neue Produkte. Die letzten Neulinge im Sortiment: eine Salami mit gerösteten Hanfsamen und Bratwürste mit Bärlauch oder Schokolade für die Grillsaison. Rund 200 Wurstwaren gehen in der Metzgerei über die Theke. Was unterscheidet Einstles Würste nun von herkömmlichen Industriewaren, die man im Supermarkt kaufen kann? „Eine Industriewurst schmeckt von Flensburg bis Passau gleich. Eine handwerkliche Wurst dagegen ist ein ungeheurer Schatz. Sie schmeckt individuell, so wie die Region es verlangt“, sagt er. Und tatsächlich: Für seine Würste nutzt Einstle hauptsächlich das Fleisch von Tieren, die in regionalen Bauernhöfen gezüchtet werden. Bei der Verarbeitung hat der Metzger einen Vorsatz: kompromisslose Qualität. So bereitet er viele Produkte strikt nach altem Familienrezept zu, obwohl sich das manchmal heute kaufmännisch nicht mehr lohnt. Ein Beispiel: Einstles Leberkäse besteht nach wie vor zu 50 Prozent aus Rindfleisch. Viele Metzgereien »

Heilige bayerische Dreifaltigkeit: Weißwürste, Brezen, Weißbier. Braucht ein Mensch mehr zum Leben? Ach ja: Senf





produzieren diesen heutzutage dagegen rein aus Schweinefleisch, das ist billiger. Solche Entscheidungen scheinen sich am Ende aber auszuzahlen: 2020 hat der Fleischerverband Bayern Einsles Leberkäse zum zweitbesten in ganz Bayern ausgezeichnet.

Einsles Metzgerei verkauft alle Produkte, die eine klassische Metzgerei anbietet: von Wurstwaren bis zu Steaks oder Gulaschfleisch. Eines steht allerdings im Mittelpunkt: ihre Majestät, die königliche Weißwurst, wie Einsles Weißwurst heißt. Dass sie in der Metzgerei Einsles besonders geehrt wird, sieht man alleine schon optisch, wenn man sich dem weißen Gebäude in der Bodenmaiser Innenstadt nähert: Direkt davor steht die Bronzestatue einer Frau mit Krone und einem Zepter mit Weißwurst an der Spitze. Das ist die bayerische Weißwurstkönigin. Einsle selbst hat diese Produktkönigin 2013 ins Leben gerufen. Und sie ist nur eine von vielen

Ideen, die sich der Metzger ausgedacht hat, um für die Weißwurst zu werben.

Glaubt man der Legende, hat der Münchner Metzger Sepp Moser die Weißwurst im Jahr 1857 erfunden. An einem Faschingssonntag wollte er Bratwürste zubereiten. Weil er keinen Schafsdarm mehr für seine Kalbsbratwürtschen hatte, soll er angeblich Schweinedärme mit der fertigen Masse gefüllt haben. Da er Angst hatte, dass der Darm beim Braten platzen könnte, soll Moser die Würste in heißem Wasser gebrüht haben.

SOGAR DER SÜSSE SENF GEHT NOCH BESSER

In München ist man besonders stolz darauf, der angebliche Geburtsort der Weißwürste zu sein. Wie kommt es also, dass sie in Bodenmais mehr verehrt werden als in der bayerischen Hauptstadt selbst? Das ist das Resultat einer fruchtbaren Freundschaft zwischen Einsle, dessen Familie seit 1925 Weißwürste

produziert, und Albert Fritz. Fritz ist der Vater von Einsles bestem Freund aus Schulzeiten und teilt mit dem Metzger eine Leidenschaft für die Weißwurst. Sie geht so weit, dass er seit 2015 das Amt des bayerischen Weißwurstbotschafters bekleidet und für das Produkt ehrenamtlich wirbt. Gemeinsam haben Einsle und Fritz vieles ins Leben gerufen: Neben der bayerische Weißwurstkönigin gibt es heute auch ein Denkmal am Weißwurstäquator, es ist ein großer Stein mit einem Globus und einer Wurst drauf, der im niederbayerischen Zwiesel aufgestellt wurde. Gemeinsam haben sie auch Produkte entwickelt, etwa den „Königlichen Weißwurstsenf“, der etwas schärfer als der traditionelle, süße Senf schmeckt, den man anderswo zu Weißwürsten serviert.

Einmal die Woche, immer am Donnerstag, hält Fritz in der „Schlemmerküche“ der Metzgerei Einsle, einem kleinen Selbstbedienungsrestaurant mit



DIE WEISSWURST ZUZELN? DAS TUN WOHL NUR NOCH DIE MENSCHEN IN MÜNCHEN

FOTOS: FRANK BAUER FÜR BEEF!

60 Plätzen, das zur Metzgerei dazugehört, sein „Königliches Weißwurstseminar“. Dort lernen Menschen alles über die Weißwurst: wie sie erfunden wurde, wie man sie herstellt und - ganz wichtig - wie man sie verzehrt. Darüber streitet man sich gern in Bayern. Einsle pflegt da eine entspannte Philosophie: „Es gibt einen Grundsatz beim Verzehr: Alles ist erlaubt, es gibt keine Regeln - aber wehe, man verstößt dagegen“, sagt er und lacht. Soll heißen: „Jeder kann sie essen, wie er mag. Anbeißen, aufschneiden - alles ist erlaubt.“ Und was ist mit Zuzeln? „Das machen sie wahrscheinlich nur noch in München“, sagt Einsle. Die Qualität handwerklicher Weißwürste habe sich nämlich über die Jahrzehnte so verbessert, dass die Masse im Darm nicht mehr schwammig, sondern mager und relativ fest sei. Und das sei halt schwer zu zuzeln. Am Ende der Seminare können die Teilnehmenden dann Einsles kesselfrische Weiß-

würste testen. Und die stellen der Metzger und sein Team zur Hälfte aus Kalbfleisch und zur Hälfte aus Schweinefleisch her. Dann fügen sie Speck, Eis und Metzgerzwiebeln dazu - und ganz zum Schluss Petersilie und am Vortag gekochte Schweineschwarze. Diese macht die Weißwürste schön fluffig. Als Gewürze kommen dann noch Kochsalz, weißer Pfeffer, Macis, Koriander und Ingwer dazu, zum Schluss ein bisschen Zitronenabrieb.

Durch die Suche von immer neuen Wegen, um die Weißwurst zu ehren, hat Einsle vieles erreicht, unter anderem, dass seine Heimat Bodenmais nun ein Stück weit als Magnet für Weißwurstliebhaber dient. Was aber wünscht sich der Metzger noch für sich und seinen Betrieb? Einsle hat zwei Kinder. Seine größte Aufgabe sieht er zurzeit darin, auch in ihnen die Begeisterung zu entfalten, die er für sein Handwerk hat. Tradition verpflichtet eben. B

ALLES ÜBER KOHLE

HOLZKOHLE ODER BRIKETTS?
BUCHE ODER QUEBRACHO? UND WAS
UM HIMMELS WILLEN IST PYROLYSE?
UNSER GRILLKOHLE-GUIDE LÖSCHT
DIE BRENNENDEN FRAGEN

TEXT FERDINAND DYCK

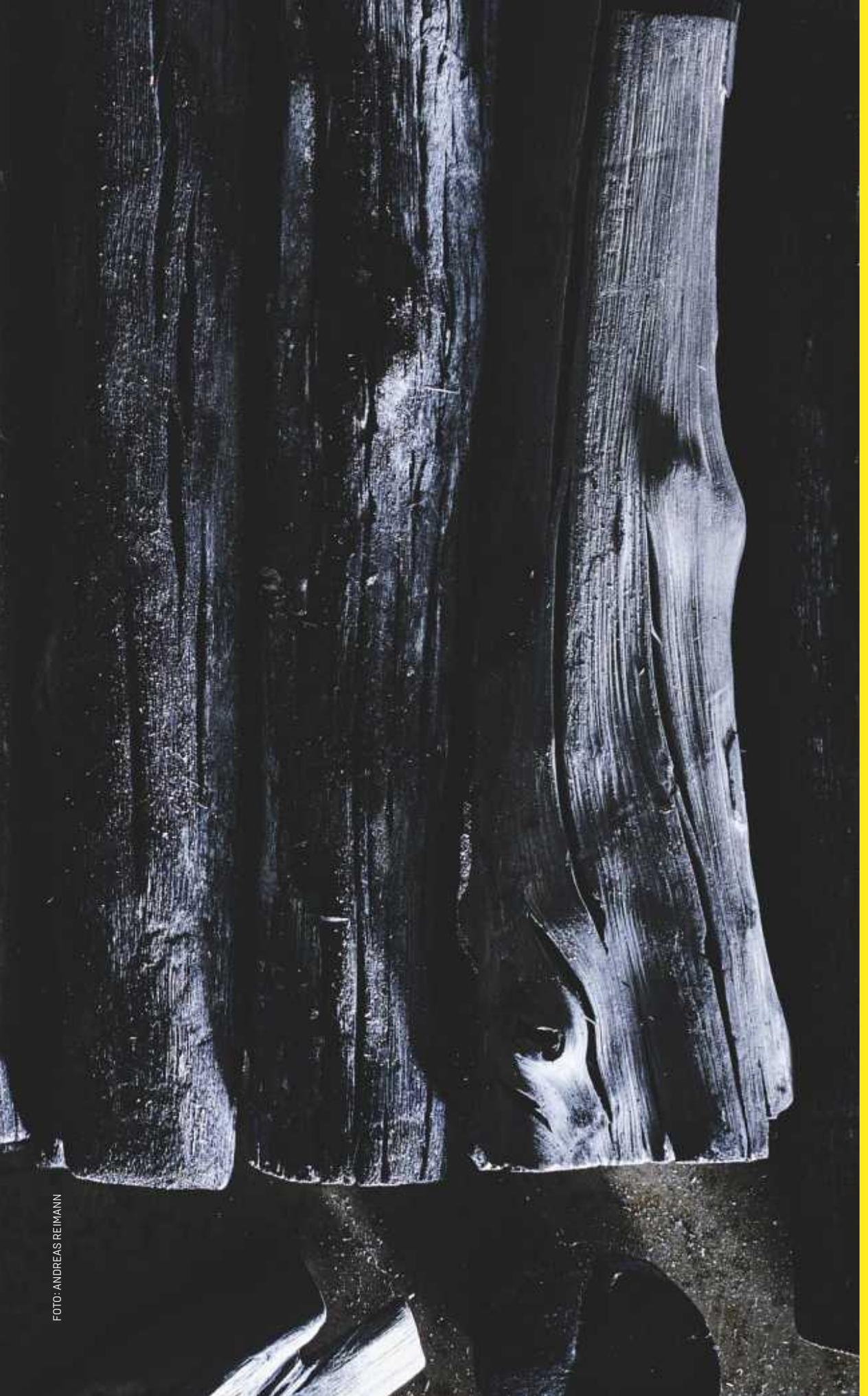


FOTO: ANDREAS REIMANN

Zauberstäbe
Japanische Binchotan-Kohlen sind das Wagyu unter den Brennemponenten. Keine andere Kohle brennt so ruhig und sauber wie sie



WIE KAM DIE KOHLE AUF DEN GRILL?

Bis zu 800 Grad Hitze, kein Sauerstoff und höchstens 18 Prozent Wasser im Holz – seit 3000 Jahren stellen die Menschen sie so her: Kohle, glühendes Kulturgut aus konzentriertem Kohlenstoff. Wie wichtig diese Aufgabe mal war, verrät ein Blick ins Telefonbuch. Rund 35 000 Deutsche heißen mit Nachnamen Köhler. Vermutlich hatte einer ihrer Vorfahren den Job, in den Wald zu ziehen, Holz zum Meiler aufzuschichten und es kontrolliert verkohlen zu lassen. Einst brauchte die Kohle jeder Schmied, um Schmuck, Werkzeug oder Waffen aus Eisen zu formen. Seit der Industrialisierung, als in den Stahlhütten die Koksofen zu lodern begannen, wird sie hauptsächlich zum Grillen verwendet.

Es ist ein Riesengeschäft: Weltweit wird jährlich Grillkohle im Wert von mehreren Milliarden Dollar umgesetzt. Doch Kohle ist nicht gleich Kohle. Das Holz, die Kokoschalen, die Olivenkerne, aus denen sie entsteht, ihre Herstellung, Herkunft, sogar ihr Klang – jedes Detail verrät, wie gut sie dazu taugt, ein Steak zu grillen oder nächtelang den Smoker auf Temperatur zu halten.

Schwarzarbeit Holzkohle war über Jahrhunderte Treibstoff gesellschaftlicher Entwicklung und ihre Herstellung eine zentrale Aufgabe, die früher direkt im Wald bewerkstelligt wurde

WAS IST GRILLKOHLE?

1

Weltweit wird sie zu etwa 90 Prozent aus Holz hergestellt. Der Rest entsteht aus Braunkohle (gesundheitlich bedenklich) und Materialien, die als ökologisch nachhaltig gelten, etwa Fruchtkernen, Maiskolben, Kokosnusschalen oder Bambus. Bei der Verkohlung werden Holz oder andere pflanzliche Materialien in möglichst reinen Kohlenstoffbrennstoff umgewandelt. Unabhängig vom Ausgangsmaterial enthält er am Ende immer auch: Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff, Feuchtigkeit und Asche, dazu kommen geringe Mengen Schwefel. Die genaue Zusammensetzung entscheidet über die Qualität: Hochwertige Kohle hat einen hohen Kohlenstoffanteil – je reiner, desto länger brennt sie, heißer wird sie und weniger raucht es.

WIE ENTSTEHT HOCHWERTIGE KOHLE?

2

Zunächst kommen Holz oder pflanzliche Abfälle in einen speziellen Ofen. Dort werden sie auf 275 bis 800 Grad erhitzt. Damit nichts verbrennt, gelangt sehr wenig bis gar kein Sauerstoff in den Ofen.

Dieser Erhitzungsprozess heißt Pyrolyse. Er führt dazu, dass die flüchtigen Bestandteile des Rohmaterials (etwa Wasserdampf, Kohlendioxid und Methan) als Gase freigesetzt werden. Übrig bleiben hauptsächlich Kohlenstoff sowie geringe Mengen an flüchtigen Stoffen und Wasser. Für sehr gute Grillkohle braucht es neben hochwertigem, dichtem und trockenem Rohmaterial vor allem: hohe Temperaturen, viel Zeit und luftdichte Bedingungen. Weil das Rohmaterial nicht beschädigt werden darf, muss die Pyrolyse präzise kontrolliert und gesteuert werden.



Rotlichtmilieu Ein sauberes Glutbett ist die Grundlage eines jeden guten Steaks

Grillbriketts gibt es in Eier-, Stangen- oder Würfelform. Früher wurden sie ausschließlich aus den Resten der Holzkohleherstellung verpresst. Heute gibt es auch Grillbriketts aus pflanzlichen Abfallprodukten, die Holzkohle oft qualitativ überlegen sind und auf einen höheren Heizwert kommen. Außerdem sind sie meist nachhaltiger: Für sie müssen keine Bäume gefällt werden.

Die wohl exotischste Alternative zur Holzkohle wird aus Kokosnusschalen hergestellt, einem Abfallprodukt der Kokosmilchproduktion. **Kokosbriketts** brennen lange, sind geruchsneutral, erzeugen fast keinen Rauch und hinterlassen kaum Asche.

In Ländern, in denen Olivenöl hergestellt wird, fallen große Mengen an **Olivenkernen** an, die zu Kohle verarbeitet werden können. Das Ergebnis: hoher Brennwert, lange Brenndauer.

Obwohl kein Abfallprodukt, gilt **Bambus** aufgrund seines schnellen Wachstums als nachhaltige Ressource. Bambuskohle brennt lang und gleichmäßig.

Nach der Ernte und Verarbeitung ihrer Körner bleiben **Maiskolben** oft übrig. Sie lassen sich zu leichter, aber effektiver Grillkohle verarbeiten.

Auch mit **Holz** kann man grillen, es ist nur etwas aufwendig. Zunächst muss man das richtige finden. Am besten eignen sich Sorten, die wenig Harz enthalten, etwa **Birke, Buche, Walnuss und Eiche**. Es muss trocken, unbehandelt, gesund und frei von Schädlingen sein. Vor dem Grillen muss es komplett durchglühen, was, je nach Sorte und Größe, deutlich länger dauern kann als bei Kohle. Vorteil: die höheren Temperaturen. Beim Pizzabacken im Grill ruhig etwas Brennholz auf die glühenden Kohlen geben. »

WELCHE ARTEN VON GRILLKOHLE GIBT ES?

3 Man unterscheidet zwischen Holzkohle, also schwarzen, verkohlten Holzstücken, und Grillbriketts, also verpresstem Kohlenstaub. Holzkohle entsteht aus Hölzern unterschiedlicher Arten und Herkunft. Hartholz wie Buche, Quebracho Blanco oder Marabu-Busch ist besonders hochwertig.

Quebracho-Kohle stammt vom gleichnamigen Baum, der vor allem in Argentinien wächst. Sein Holz ist besonders dicht, dadurch brennt Quebracho-Holzkohle bis zu sechs Stunden und erreicht sehr hohe Temperaturen. Das ermöglicht gleichmäßiges Grillen. „Holzkohle in Steakhausqualität“ heißt in der Regel: Holzkohle aus Quebracho-Holz.

Marabu-Kohle wird aus Sträuchern verkohlt, die in Kuba wachsen, und gehört ebenfalls zu den besten Holzkohlen der Welt. Sie brennt bis zu drei Stunden, entwickelt eine gleichmäßige Hitze und ein mildes Aroma. Zudem ist der Marabu-Strauch in Kuba eine echte Landplage. Die Bauern sind froh, wenn sie ihn los sind.

Buchenholzkohle ist die wichtigste deutsche Grillkohle, kein Wunder: Rotbuchen sind mit knapp 15 Prozent Anteil die häufigsten heimischen Laubbäume.

WORAN ERKENNT MAN HOCHWERTIGE GRILLKOHLE?

4 Wenn das Kilo Kohle einen Euro oder weniger kostet, stimmt was nicht. Gute Holzkohle kostet etwa 1,80 bis zwei, Holzkohlebriketts zwei bis 2,30 Euro pro Kilo. Briketts aus Kokos oder Bambus liegen preislich bis zu 20 Prozent darüber, sind aber qualitativ höherwertig und halten länger.

Qualitätsschnelltest für Holzkohle: Den Sack schütteln - klingt es beim Aufeinandertreffen der Stücke eher metallisch hell, liegt man wahrscheinlich richtig. Hört es sich dumpf an, wurde das Holz eventuell nicht vollständig verkohlt oder war von minderer Qualität.

Um die Qualität von Briketts zu bestimmen, muss man die Verpackung öffnen. Zunächst sollten sie gut verpresst sein, also nicht leicht bröseln. Das kann man prüfen, indem man zwei Briketts aneinanderschlägt. Dazu sollten die Briketts gleich groß sein, das unterstützt eine gleichmäßige Hitzeentwicklung und Brenndauer. Genau erkennt man die Qualität erst, wenn es eventuell zu spät ist: beim Glühen. Entsteht wenig Rauch und hohe Hitze, wurde gut verkohlt. Brennen die Briketts lange, wurde gut verpresst. Wenig Asche verrät, dass gutes Rohmaterial im Spiel war. Kann man sich ja fürs nächste Mal merken.

Hitzeschlacht Wenn das Feuer erst mal in Gang ist, hilft nur eins: ein kühles Bier, um sich selbst abzulöschen (aber nicht das Grillgut!)



WOHER KOMMT KOHLE?

5 Die schlechte Nachricht: Ein großer Teil der in Deutschland verkauften Grillkohle stammt aus illegaler Rodung - und man hat keine Chance, es zu erkennen. Laut Gesetz reicht es, die importierte Kohle in Deutschland um- oder abzufüllen, dann darf man „Made in Germany“ auf den Sack schreiben. Klar ist im Grunde nur, dass zuletzt über 215 000 Tonnen Grillkohle pro Jahr nach Deutschland importiert wurden und dass der Großteil davon aus Polen, Argentinien, der Ukraine, Paraguay und Nigeria stammte. Weil einen das nicht weiterbringt, sollte man beim Kauf unbedingt auf Siegel achten.

Eine erste Orientierung gibt das DIN-Prüfzeichen (DIN EN 1860-2). Es weist aus, dass die Kohle weder Pech, Erdöl, Koks noch Kunststoff enthält. Ob man mit ihr Grillkohle-Raubbau fördert, verrät es nicht. Dafür kann man sich ans FSC-Siegel halten, das ökologische, soziale und ökonomisch nachhaltige Waldnutzung ausweist. Das PEFC-Siegel zertifiziert ebenfalls „nachhaltige Waldwirtschaft“, Umweltschutzverbände empfehlen es aber nicht. Wer sicher sein will, achtet aufs strengere Naturland-Siegel.

WELCHE GRILLKOHLE FÜR WELCHEN GRILL?

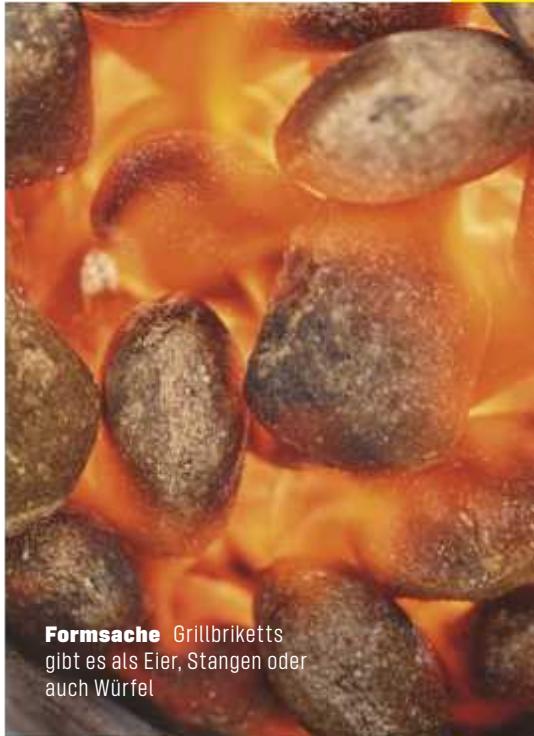
6 Faustregel: Für schnelle, kurze Grilljobs zu Holzkohle greifen, sie geht schneller an, brennt aber nicht so lange. Holzkohle glüht, je nach Qualität und Stückelung, 30 bis 150 Minuten. Grillbriketts brauchen etwas, bis sie glühen, kommen aber locker auf die doppelte bis dreifache Brenndauer - und mehr. Briketts, vor allem solche aus Kokos- und Bambuskohle, halten sechs bis acht Stunden durch (am längsten bei indirektem Grillen um 115 Grad).

Für den **Kugelgrill** eignen sich gute Holzkohle oder Eierbriketts. Für längere Projekte wie Spareribs oder Pulled Pork empfehlen sich Kokosbriketts.

Ein Smoker kann locker 300 bis 500 Kilogramm wiegen. Um ihn heiß zu bekommen, sollte man zunächst Holz verfeuern, es erreicht in der Spitze höhere Temperaturen als Kohle. Macht man aber eh, fürs Smoken braucht man Rauch. Weil Fleisch diesen nach etwa drei Stunden nicht mehr aufnimmt, kann man dann zu Briketts wechseln, mit ihnen lässt sich die Hitze besser konstant halten. Längliche Kokosbriketts glühen bis zu acht Stunden.

Keramik- und Kamado-Grills haben wie Kugelgrills einen Deckel, sind durch ihre dicke Keramik- oder Schamottschicht aber deutlich besser isoliert. Vorteil: Die Hitze wird gespeichert, man braucht weniger Kohle. Aufgrund der geringen Luftzirkulation in Keramikgrills eignet sich Holzkohle gut, ihre Temperatur lässt sich recht gut regulieren. Benötigt man über lange Zeit gleichmäßige Hitze, nimmt man besser Briketts. Am besten aus Bambuskohle, sie brennen sauber ab, hinterlassen nur 2,5 Prozent Asche und verstopfen die Luflöcher nicht.

Tischgrills besitzen meist so winzige Kohlekörbe, dass nur kleinere Stücke Holzkohle hineinpassen. Wer seltener nachlegen möchte, besorgt sich Mini-Cubes, kleine Kokosbriketts in Würffelform. Ideal für Lotus-Grills.



Formsache Grillbriketts gibt es als Eier, Stangen oder auch Würfel

Schwenkgrills stehen entweder direkt über offenem Feuer oder in einer Feuerschale. Um die Brenndauer zu verlängern, kann man Briketts unter die Holzkohle mischen. Für die kurze, schnelle Hitze zwischendurch einen Sack Holzkohle griffbereit halten.

Für den **Dutch Oven** eignen sich Kokosbriketts besser als Holzkohle, weil sie gleichmäßiger verglühen und man die Temperatur rund ums Gusseisen genauer steuern kann.

DIE BESTE GRILLKOHLE DER WELT?

7 **Japanische Binchotan** ist die Königin der Holzkohlen. Keine andere wird so aufwendig und in so vielen Einzelschritten hergestellt, keine brennt sauberer und ruhiger ab als „White Coal Binchotan“. Der Preis: etwa zehn Euro pro Kilo, teilweise mehr.

Die besten Briketts: Bambusgrillbriketts. Sie kommen auf eine Kohlenstoffreinheit von 93 Prozent und kosten knapp drei Euro pro Kilo.

WIE ZÜNDET MAN GRILLKOHLE AN?

8

Zunächst mal viel leichter als Holz - weil Kohle weniger Wasser und andere flüchtige Stoffe enthält. Mit einem Streichholz ist es aber nicht getan, man braucht Temperaturen zwischen 350 und 400 Grad.

Finger weg von flüssigen Grillanzündern. Sie bestehen in der Regel aus Kerosin, Petroleum oder N-Paraffin. Das schmeckt man auch.

Ein Anzündkamin ist ein Metallzylinder, in dessen unteren Teil der Grillanzünder gelegt wird (oft reicht auch Papier), obenauf die Holzkohle. Der Boden des Kamins ist gelocht, dadurch wird Sauerstoff in die Kohle gesogen und lässt sie gleichmäßig und rasch durchglühen. Danach wird sie aus dem Kamin in den Grill gekippt.

Anzündwürfel bestehen meist aus gepresstem Holz oder Holzwolle, die in Wachs, Pflanzenöl oder Spiritus getränkt ist. Würfel mit Paraffin - die kleinen weißen Gebilde, die nach Diesel stinken - sind nicht geeignet, sie ruinieren den Geschmack des Grillguts.

Mit Gasbrenner oder Heißluftpistole ist das Entzünden der Kohle etwas aufwendig, funktioniert aber tadellos: Eine optimale Glut ist beinahe garantiert.

Elektrische Grillkohleanzünder sehen nicht nur aus wie überdimensionierte Tauchsieder, sie arbeiten auch nach dem gleichen Prinzip: Zwischen die Grillkohle in den Grill gelegt, erzeugen ihre heißen Stäbe in etwa zehn Minuten optimale Grillglut. Achtung: Der Anzünder ist noch Minuten nach dem Abschalten heiß wie ein Brandeisen.

Eierkartons und Tannenzapfen kosten nichts und lassen Kohle und Briketts im Handumdrehen glühen: Einfach unter die Kohle mischen und anzünden.

Für die chilenische Variante braucht man bloß **eine leere Wein- oder Bierflasche** sowie Zeitungspapier: Seiten zusammenrollen und fest um den Bauch der Flasche wickeln, Rollenenden überschlagen. Flasche mittig auf den Kohlerost stellen, Grillkohle oder Grillbriketts drum herum schütten, Flasche herausziehen, das Papier bleibt als oben offener Schacht zurück. Brennendes Zeitungspapier oder Streichholz hineinwerfen - fertig.



Anfeuern Um die Glut zum Lodern zu bringen, gibt es verschiedenste Tricks und Helferlein. Nicht alle aber sind sauber

DAMIT UNS NIE DIE GLUT VERLÄSST

Deutsche Buche, Kokoschalen, Olivenkerne, Eukalyptus aus Paraguay:
Zehnmal Holzkohlen und Briketts, die auch größere Projekte meistern



Grillkohle von Nero
Naturland-zertifizierte Harthölzer (Buche und Eiche), bei der Herstellung wird aus Abwärme Ökostrom gewonnen.
→ 2,5 kg ca. 7 Euro, nero-grillen.de



Holzkohlebriketts von Greek Fire
Briketts aus Harthölzern (Eiche, Buche), Brenndauer vier bis sechs Stunden, Temperaturen bis 400 Grad.
→ 10 kg für ca. 30 Euro, greekfire.de



Cocos-Grillketts Premium aus Kokoskohle von Fire & Flame
Kokosnusschalen, Brenndauer bis vier Stunden, geringe Rauchentwicklung.
→ 2 x 10 kg ca. 37 Euro, holzkohledirekt.com



Gourmet-Grill-Briketts aus Olivenkernen von OlioBric
Aus Olivenkernen, Brenndauer etwa 4,5 Stunden, Temperaturen bis 500 Grad, geringe Rauchentwicklung.
→ 2,5 kg ca. 8 Euro, oliobrick.com



Männerglut Kokos Grillbriketts von Grillfürst
Verkohlte Kokosnusschalen, Brenndauer über vier Stunden, Temperaturen bis 800 Grad.
→ 10 kg, ca. 30 Euro, grillfuerst.de



„Der Sommerhit“ Premium-Buchen-Grillholzkohle von Profagus
Buchenholz aus PEFC-zertifizierten deutschen Wäldern.
→ 3 kg für ca. 9 Euro, shop.profagus.de



Holzkohle aus Plantagenanbau von Miller
Eukalyptusholz aus Aufforstung von Brachflächen in Paraguay, geringe Rauchentwicklung.
→ 10 kg ca. 25 Euro, natuerlich-draussen.com



Holzkohle von Big Green Egg
Harthölzer (Buche, Hainbuche), in Europa aus Restholz produziert, geringe Rauchentwicklung.
→ 9 kg ca. 28 Euro, grillfuerst.de



Bambuko aus Bambus von McBrikett
Bambusbriketts mit 93 Prozent Kohlenstofffreiheit, Temperaturen bis 900 Grad, Brenndauer direkt drei bis vier Stunden, indirekt fünf bis sechs Stunden.
→ 8 kg für ca. 30 Euro, mcbrikett-shop.de



Premium-Grillholzkohle von Weber
Harthölzer (Buche, Hainbuche, Birke, Eiche), frei von chemischen Zusätzen, hohe Temperaturen, lange Brenndauer.
→ 3 kg ca. 10 Euro, weber.com

Heiß geliebt! Im Jahr werden mehr als 800 Millionen Currywürste in Deutschland verzehrt. Allein in der Hauptstadt sind es rund 70 Millionen Würste – 20 pro Berliner im Jahr. Gesellen sich noch Pommes dazu, macht die „Mantaplatte“ schön satt.



FOTO FLORIAN BONANNI FOOD JAN SCHÜMANN

Wurst von Welt

Herbert Grönemeyer hat ihr ein Denkmal gesetzt, und auch wir könnten jeden Tag Currywurst essen. Abwechslung garantieren diese weltgewandten Varianten des „German Superstar“



AUS DER SCHWEIZ
**Kalbsbratwurst
mit Chili-Käse-Sauce**

In die Wurst kommt Kalbsschulter,
die würzige Sauce versammelt
Appenzeller, Gruyère und Jalapeños.
» Rezept Seite 132

AUS ÖSTERREICH

Krainer mit Meerrettich-Senf-Sauce

Weißwein, Estragonsenf und frischer Meerrettich begleiten pikant die knackige Hauptdarstellerin aus Rinderschulter und Schweinebauch.

» Rezept Seite 132





Wurst-Hymne Grönemeyer textete 1982:
„Biste richtig down, brauchste wat zu kau'n:
'ne Currywurst.“ Später gab der Sohn des
Ruhrgebiets zu, dass er gar kein großer Fan
des Gerichts sei. „Mönsch Hörbert, kannste
doch nich' sagen, so watt!“



Oben ohne Not macht erfunderisch:
Da Naturdärme in der DDR wie so vieles
Mangelware waren, formte man das
Wurstbrät dort kurzerhand ohne Pelle.
Heute ist die Currywurst ohne Darm
vor allem in Berlin verbreitet.

AUS OSTDEUTSCHLAND
**Feine „Helle“ ohne Darm
mit Currysauce**

Klassiker aus DDR-Zeiten: In den
1960ern servierte Konnopke's Imbiss
in Ost-Berlin erstmals die
Ohne-Version. »Rezept Seite 133«



AUS MAROKKO

Merguez mit Paprika-Harissa-Sauce

Eine Sauce aus roten Paprika und der orientalischen Gewürzmischung Harissa rundet den feinen Geschmack der Lammwürste ab. » Rezept Seite 133





Deutsche Berühmtheit Die Currywurst schaffte es 2011 sogar auf eine Briefmarke der Post – neben dem Teebeutel und der Thermoskanne. Sperriger Titel der Serie: „Deutschland zu Hause: Einfallsreichtum, deutsche Erfindungen“.

AUS DER SCHWEIZ

Kalbsbratwurst mit Chili-Käse-Sauce

ZUTATEN FÜR 15 – 18 WÜRSTE À CA. 12 CM

KALBSBRATWURST 2 m gebrauchsfertiger Schweinedarm in Lake (Kaliber 30/32), 1 EL Pfefferkörner, 1 TL Kardamomkapseln, 1 TL Koriandersaat, ½ TL Selleriesaat, Salz, 1 Msp. Macis (gemahlen; Muskatblüte), 650 g Kalbsschulter (ohne Knochen), 300 g Schweinebauch (ohne Schwarte), 150 g Schweinerückenspeck (ohne Schwarte), 100 ml Milch, 1 Bio-Zitrone, 1 Zwiebel, 3 g Kutterhilfsmittel ohne Umröting, 100 g Eiswürfel

CHILI-KÄSE-SAUCE 200 g Jalapeños, 1 EL Rapsöl, Salz, 150 g Appenzeller, 150 g Gruyère, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 250 ml Weißwein, 250 ml Kalbsfond, 4 Stiele Liebstöckel, Pfeffer

AUSSERDEM Fleischwolf, stabiler Mixer, Wurstfüller, Thermometer

1 Für die Wurst Darm gründlich wässern, Wasser mehrfach wechseln. Gewürze in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Abkühlen lassen und mit 30 g Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Macis untermischen.

2 Fleisch parieren und in längliche Streifen schneiden. Speck ebenfalls in längliche Streifen schneiden. Fleisch, Speck und Gewürze gründlich durchkneten, ca. 1 Stunden anfrieren. Milch in einen Eiswürfelpreparat geben und ebenfalls ca. 1 Stunden anfrieren. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zwiebel fein reiben.

3 Fleischmischung durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Dann nochmals durch die feine Scheiben drehen. Wurstbrät und Kutterhilfsmittel in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Eiswürfel und gefrorene Milch in einem stabilen Mixer (ggf. mit Crushed-Ice- oder Intervallfunktion) zu feinem Schnee mixen. Mit Zitronenschale und Zwiebel nach und nach unter das Brät mixen, bis eine feine, homogene Masse entsteht. Zum Prüfen der Würze eine kleine Menge Brät in einer Pfanne braten, verkosten. Eventuell nachwürzen.

4 Darm ausstreichen und auf die Fülltülle des Wurstfüllers fädeln. Wurstbrät portionsweise in die Maschine füllen. Den Darm möglichst ohne Lufteinschlüsse füllen und daraus etwa 12 cm lange Würste abdrehen.

5 Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, auf 70 – 72 Grad abkühlen (mit Thermometer kontrollieren!). Wurst im heißen Wasser bei konstanter Temperatur etwa

30 Minuten brühen. Würste dann in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und auskühlen.

6 Einen Grill auf mittlerer Temperatur (200 – 230 Grad) vorheizen. Für die Sauce Jalapeños mit Rapsöl und etwas Salz mischen und auf dem heißen Grill unter Wenden 3 – 4 Minuten grillen. Jalapeños von Grill nehmen und fein schneiden. Käse fein reiben.

7 Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben und hell anschwitzen. Wein und Fond zugießen und unter Rühren 5 Minuten köcheln. Käse einröhren und schmelzen. Liebstöckelblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und mit den Jalapeños zur Sauce geben. Chili-Käse-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm halten.

8 Bratwürste auf dem heißen Grill zunächst indirekt 4 – 6 Minuten erhitzen, dann unter Wenden rundum direkt 2 – 3 Minuten knusprig und goldbraun grillen. Kalbsbratwurst und Chili-Käse-Sauce servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE
PLUS WARTEZEIT CA. 2:30 STUNDEN

AUS ÖSTERREICH

Krainer mit Senf-Meerrettich-Sauce

ZUTATEN FÜR 15 – 18 WÜRSTE À 12 – 15 CM

KRAINER ca. 2 m gebrauchsfertiger Schweinedarm in Lake (Kaliber 30/32), 1 EL weiße Pfefferkörner, 3 Pimentkörner, Meersalz, ½ TL Muskat (frisch gerieben), 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 2 EL Senfkörner, 500 g Schweinebauch (ohne Schwarte), 600 g Rinderschulter (ohne Knochen), 250 g Rückenspeck vom Schwein (ohne Schwarte), 20 g Nitritpökelsalz, 3 g Kutterhilfsmittel mit Umröting (etwa online zu bestellen über hausschlachtebedarf.de), 200 g Eiswürfel

MEERRETTICH-SENF-SAUCE

4 grüne Chilischoten, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 150 ml Weißwein, 300 ml Schlagsahne, 4 Stiele Estragon, 1 Stück frische Meerrettichwurzel (ca. 50 g), 1 EL EstragonSenf, 1 EL körniger Senf, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), 1 EL Zitronensaft

AUSSERDEM Fleischwolf, stabiler Mixer, Wurstfüller, Fleischerhaken, Smoker, Räucherchips nach Geschmack, Thermometer

1 Für die Wurst Darm gründlich wässern, Wasser mehrfach wechseln. Pfeffer und Piment in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Etwas abkühlen lassen und mit 10 g Meersalz in einem Mörser fein zerstoßen. Mit Muskat und Paprikapulver mischen. Senfkörner separat in einer heißen

Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

2 Fleisch parieren und in längliche Streifen schneiden. Speck ebenfalls in längliche Streifen schneiden. Fleisch, Speck, Gewürze und Pökelsalz gründlich durchkneten, ca. 1 Stunden anfrieren.

3 Fleischmischung durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Dann durch die feine Scheibe drehen. Wurstbrät und Kutterhilfsmittel in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Eiswürfel in einem stabilen Mixer mit Crushed-Ice- oder Intervallfunktion zu feinem Schnee mixen. Sofort nach und nach unter die Brätmasse mixen, bis eine feine, homogene Masse entsteht. Senfkörner untermischen. Zum Prüfen der Würze eine kleine Menge Brät in einer Pfanne braten, verkosten. Eventuell nachwürzen.

4 Darm ausstreichen und auf die Fülltülle des Wurstfüllers fädeln. Das Wurstbrät portionsweise in die Maschine füllen. Den Darm möglichst ohne Lufteinschlüsse füllen und 12 – 15 cm lange Würste abdrehen. Krainer bei Zimmertemperatur 2 Stunden hängend trocken lassen.

5 Den Smoker auf 60 – 65 Grad vorheizen, dann mit Räucherchips bestücken. Krainer im heißen Smoker 45 – 60 Minuten räuchern.

6 Reichlich Salzwasser in einem großen Topf auf 70 – 72 Grad erhitzen. Krainer darin bei konstanter Temperatur etwa 30 Minuten brühen. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen.

7 Für die Sauce Chili putzen, hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Mehl zugeben und hell anrösten. Wein und Sahne zugeben, einmal aufkochen. Chili zugeben und bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen lassen. Estragonblätter abzupfen, fein schneiden. Etwa ¼ vom Meerrettich schälen, fein reiben. Senfe und Meerrettich zum Saucenansatz geben. Mit Estragon, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

8 Grill auf mittlere Temperatur (200 Grad) anheizen. Krainer auf dem heißen Grill zunächst indirekt 4 – 6 Minuten erhitzen, dann unter Wenden jede Seite direkt 2 – 3 Minuten knusprig und goldbraun grillen.

9 Rest Meerrettich schälen und fein raspeln. Krainer und Meerrettich-Senf-Sauce anrichten, mit frischem Meerrettich bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1:40 STUNDEN
PLUS WARTEZEIT CA. 4 STUNDEN

AUS OSTDEUTSCHLAND

Feine „Helle“ ohne Darm mit Currysauce

ZUTATEN FÜR ETWA 15 WÜRSTE À CA. 12 CM

CURRYWURST 1 TL Kümmelsaat,

3 Gewürznelken, 1 El weiße Pfefferkörner, Salz, 1 Msp. gemahlene Macis (Muskatblüte),

500 g Schweinenacken,

500 g Rückenspeck vom Schwein (ohne Schwarze), 3 g Kutterhilfsmittel ohne

Umröting, 150 g Eiswürfel,

Pflanzenöl zum Braten

CURRYSAUCE ½ El Senfkörner,

½ TL Gewürznelken, ½ TL Pimentkörner,

½ TL Kreuzkümmelsamen, ½ TL gemischte

Pfefferkörner (z. B. grün und weiß), Salz,

500 g Tomaten, 15 g frischer Ingwer,

200 g rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen,

2 Chilischoten, 4 El Rapsöl, 1 Zimtstange,

2 El Tomatenmark, 200 g passierte Tomaten,

100 ml naturtrüber Apfelsaft,

2 El Aceto balsamico, 1 El Honig,

1 El Worcestershiresauce,

4 El Currysauce, 1 Zitrone, etwas Zucker

AUSSERDEM Fleischwolf, stabiler Mixer,

Wurstfüller, großer Topf mit passendem

Siebeinsatz, Thermometer

1 Für die Wurst Gewürze in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten. Leicht abkühlen lassen und mit 30 g Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Macis untermischen.

2 Fleisch parieren und in längliche Streifen schneiden. Speck ebenfalls in längliche Streifen schneiden. Fleisch, Speck und Gewürze gründlich durchkneten, ca. 1 Stunde anfrieren.

3 Inzwischen für die Sauce Gewürze in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Leicht abkühlen lassen und mit 1 El Salz in einem Mörser fein zerstoßen.

4 Tomaten waschen, putzen und grob schneiden. Ingwer schälen. Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Chili grob schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten. Vorbereitete Gewürzmischung, Zimt und Tomatenmark zugeben, kurz mit anrösten.

5 Tomatenwürfel, passierte Tomaten, Apfelsaft und 100 ml Wasser zugeben und bei mittlerer Hitze mit halb geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Balsamico, Honig, Worcestershiresauce und 3 El Currysauce zugeben und offen eine weitere Stunde kochen.

6 Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Currysauce durch ein Sieb in einen Topf passieren und aufkochen. Mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

7 Gut gekühlte Fleischmischung zunächst durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Dann ein weiteres Mal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Brät und Kutterhilfsmittel in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Eiswürfel in einem stabilen Mixer mit Crushed-Ice- oder Intervallfunktion zu feinem Schnee mixen, sofort nach und nach unter die Brätmasse mixen, bis eine feine, homogene Masse entsteht. Kleine Menge Brät in einer Pfanne braten, verkosten. Nach Geschmack nachwürzen.

8 Brätmasse möglichst ohne Lufteinschlüsse portionsweise in einen Wurstfüller füllen. Brätmasse durch die große Lochtülle (ca. 3 cm Ø) drücken und mit angefeuchteten Händen ca. 12 cm lange Würste abtrennen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf mit Siebeinsatz aufkochen. Temperatur auf 70 – 72 Grad reduzieren (mit Thermometer kontrollieren) und konstant halten. Würste portionsweise in den Siebeinsatz einlegen und ca. 30 Minuten brühen. In kaltem Wasser abschrecken, auskühlen und abtropfen lassen. Ca. 1 Stunde gekühlt ruhen lassen.

9 Etwas Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Currywürste darin bei mittlerer bis starker Hitze rundum 4 – 6 Minuten goldbraun braten. Currysauce nochmals erhitzen. Würste und Currysauce anrichten. Mit restlichem Currysauce (1 El) bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 STUNDEN PLUS
WARTEZEIT CA. 2 STUNDEN

AUS MAROKKO

Merguez mit Paprika-Harissa-Sauce

ZUTATEN FÜR ETWA 15 WÜRSTE À 12 – 15 CM

MERQUEZ ca. 2,5 m gebrauchsfertiger

Schafsaibling in Salzlake (Kaliber 20/22),

2 El Kreuzkümmelsamen, 1 El schwarze

Pfefferkörner, 8 getrocknete Chilischoten,

Salz, 1 El Knoblauchgranulat, 2 El edelsüßes

Paprikapulver, 800 g Lammschulter

(ohne Knochen), 100 g Lammfett (gut gekühlt),

15 g Nitritpökelsalz,

3 g Kutterhilfsmittel mit Umröting

PAPRIKA-HARISSA-SAUCE 500 g rote Paprika-

schoten, 1 El Kreuzkümmelsamen,

1 El Koriandersamen, 1 El schwarze Pfeffer-

körner, Salz, ½ El Rauchsalz, 1 Zwiebel,

4 Knoblauchzehen, 2 rote Chilischoten,

4 El Olivenöl, 4 El Rotweinessig, 4 Stiele glatte

Petersilie, 1 El Paprikaflocken, Pfeffer

AUSSERDEM Fleischwolf, Wurstfüller

1 Für die Wurst Darm gründlich wässern, Wasser mehrfach wechseln. Kreuzkümmel, Pfeffer und Chili in einer Pfanne ohne Fett bei

mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und mit 10 g Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Mit Knoblauchgranulat und Paprikapulver mischen.

2 Fleisch parieren und in längliche Streifen schneiden. Fett ebenfalls in längliche Streifen schneiden. Fleisch, Fett, Gewürze und Pökelsalz gründlich durchkneten, ca. 1 Stunde anfrieren.

3 Fleischmischung zunächst durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs, danach durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Kutterhilfsmittel zugeben und das Brät mit den Händen gründlich durchkneten. Kleine Menge Brät in einer Pfanne braten, verkosten. Nach Geschmack nachwürzen.

4 Darm ausstreichen und auf die Fülltülle des Wurstfüllers fädeln. Das Wurstbrät portionsweise in die Maschine füllen. Den Darm möglichst ohne Lufteinschlüsse füllen, dabei etwa 12 – 15 cm lange Würste abdrehen. Ca. 1 Stunde gekühlt ruhen lassen.

5 Inzwischen für die Sauce den Backofen auf 250 Grad Oberhitze oder Grillfunktion vorheizen. Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten dunkel rösten. Paprika aus dem Ofen nehmen und sofort mit feuchtem Küchenpapier bedecken. 10 Minuten abkühlen lassen.

6 Inzwischen Kreuzkümmel, Koriander und Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Leicht abkühlen lassen und mit ½ El Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Mit Rauchsalz mischen.

7 Zwiebel, Knoblauch und Chili grob schneiden. Paprika häuten und grob schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Paprika darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten. Gewürzmischung zugeben und kurz anrösten. Essig zugeben und weitere ca. 5 Minuten kochen lassen.

8 Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Harissa-Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren. Petersilie und Paprikaflocken untermischen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9 Inzwischen für die Wurst den Grill auf mittlere Temperatur (200 – 230 Grad) anheizen. Merguez auf dem heißen Grill zunächst indirekt 4 – 6 Minuten erhitzen, dann unter Wenden je Seite direkt 2 – 3 Minuten knusprig und goldbraun grillen. Merguez und Harissa-Sauce anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE
PLUS WARTEZEIT CA. 2 STUNDEN

AUS THAILAND

**Thailändische Hähnchenbratwurst
mit Chili-Mango-Sauce**

Wir rücken Ihnen mit einer fruchtig-scharfen Sauce aus Mango und Chili auf die Pelle. Die Wurst besteht aus Keulenfleisch vom Huhn und Schweinerückspeck.

» Rezept Seite 142





Mahlzeit! Seit es Kantinen gibt, zählt die Currywurst dort zu den beliebtesten Gerichten – neben Spaghetti bolognese und Alaska-Seelachsfilet. VW produziert in Wolfsburg sogar gleich selbst: in etwa sieben Millionen Currywürste jedes Jahr!



Tag der Wurst Am 4. September feiert die Welt den „Tag der Currywurst“. Angeblich verkaufte die Berliner Imbissbesitzerin Herta Heuwer an diesem Datum im Jahr 1949 erstmals eine Brühwurst mit Würzsauce und schrieb Gastrogeschichte.

AUS FRANKREICH

**Andouillette mit
Oliven-D'Espelette-Salsa**

Die Salsa mit Piment d'Espelette, einem Chiligelbwürz, passt zur groben Andouillette aus Schweinemagen.

» Rezept Seite 142



AUS ENGLAND

**Breakfast Sausages
mit Baked Chilli Beans**

Deftiges Duo: Engländer beginnen den Tag gern mal mit Schweinswürstchen und weißen Bohnen in Tomatensauce.

» Rezept Seite 143





Geschmackssache Die wohl teuerste Variante Deutschlands wird in Bayern serviert. Für 99,90 Euro bietet die Nürnberg „Currywurstbar“ ein Currywurst-Menü für zwei an – mit Kaviar-Topping, Austern, Trüffel-Pommes und Champagner.



Schöpfungsgeschichte Berliner und Hamburger streiten über das Wer, doch das Wann scheint klar zu sein: Currywurst ist eine Erfindung der Nachkriegszeit. Mit den alliierten Besatzern wurden Curry und Ketchup in Dschööörmänie erst bekannt.

AUS ITALIEN

**Salsiccia mit geräucherter
Auberginen-Tomaten-Sauce**

Die Schweinswurst mit Lardo und mediterranen Gewürzen glänzt mit einer außergewöhnlichen Sauce auf Basis von gesmokten Auberginen und Tomaten.

» Rezept Seite 143



AUS THAILAND

Thai-Geflügel-Bratwurst mit Chilisauce

ZUTATEN FÜR 15 – 18 STÜCK À CA. 12 CM

THAI-BRATWURST 2 m gebrauchsfertiger Schweinedarm in Lake (Kaliber 30/32), 2 El Koriandersamen, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 5 Kardamomkapseln, 2 Gewürznelken, Salz, 750 g Keulenfleisch vom Huhn (ausgelöst, mit Haut), 500 g Rückenspeck vom Schwein (ohne Schwarte), 6 Stiele Koriander, 30 g frischer Ingwer, 100 g Kokosraspel, 2 El rote Currysauce, 3 g Kutterhilfsmittel ohne Umröting (online etwa über hausschlachtebedarf.de)

CHILI-MANGO-SAUCE 30 g frischer Ingwer, 4 rote Chilischoten, 1 Schalotte, 2 Knoblauchzehen, 1 Stange Zitronengras, 3 El geröstetes Sesamöl, 1 El Shichimi Togarashi (japanische Gewürzmischung), 4 El brauner Zucker, 1 El Tomatenmark, 75 ml Sake, 75 ml Weißwein, 1 Mango (ca. 500 g), 2 Bio-Limetten, 1 El Speisestärke, 4 Stiele Koriander, Salz, Pfeffer

AUSSERDEM Fleischwolf, Wurstfüller

1 Für die Wurst Darm gründlich wässern, Wasser mehrfach wechseln. Gewürze in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und mit 15 g Salz in einem Mörser fein zerstoßen.

2 Hähnchenfleisch in längliche Streifen schneiden. Speck ebenfalls in längliche Streifen schneiden. Fleisch, Speck und Gewürze gründlich durchkneten, ca. 1 Stunden anfrieren. Inzwischen Korianderblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

3 Fleisch, Ingwer, Kokosraspel und Currysauce mischen und alles durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Danach die Brätmasse nochmals durch die feine Scheibe drehen. Brät gründlich mit gehacktem Koriander und Kutterhilfsmittel mischen. Kleine Menge Brät in einer Pfanne braten, verkosten. Nach Geschmack nachwürzen.

4 Darm ausstreichen und auf die Fülltülle des Wurstfüllers fädeln. Das Wurstbrät portionsweise in die Maschine füllen. Den Darm möglichst ohne Lufteinschlüsse füllen, dabei etwa

12 cm lange Würste abdrehen. Ca. 1 Stunde gekühlt ruhen lassen.

5 Inzwischen für die Sauce Ingwer schälen, Chili putzen. Ingwer, Chili, Schalotte und Knoblauch fein hacken. Zitronengras mit dem Messerrücken andrücken. Sesamöl in einem kleinen Topf erhitzen. Ingwer, Chili, Schalotte und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten dünsten.

6 Togarashi, Zucker und Tomatenmark zugeben und bei mittlerer Hitze 2 – 3 Minuten anrösten. Sake, Wein und Zitronengras zugeben, einmal aufkochen. 300 ml Wasser zugeben und alles bei kleiner Hitze 5 Minuten offen kochen lassen.

7 Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Limetten heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Limettenschale und -saft zur Sauce geben. Stärke und etwas kaltes Wasser glatt rühren, zur Sauce geben und 2 – 3 Minuten kochen. Korianderblätter von den Stielen zupfen, fein hacken. Koriander und Mangowürfel unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Den Grill auf mittlere Temperatur (200 – 230 Grad) anheizen. Würste auf dem heißen Grill zunächst indirekt 4 – 6 Minuten erhitzen. Dann unter Wenden direkt 4 – 6 Minuten knusprig und goldbraun grillen. Bratwurst und Chilisauce anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE
PLUS WARTEZEIT CA. 1:30 STUNDEN

AUS FRANKREICH

Andouillette mit Oliven-Salsa

ZUTATEN FÜR CA. 5 STÜCK À 35 – 40 CM

ANDOUILLETTE 2,5 m gebrauchsfertiger Schweinedarm in Lake (Kaliber 36/38), 600 g gebrauchsfertiger Schweinedarm in Lake (Kaliber 22/24; für die Füllung), 600 g Schweinemagen, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 4 Stiele Thymian, 2 El körniger Senf, 200 g Crème fraîche, ½ TL Muskat (frisch gerieben), Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), Pflanzenöl zum Braten

OLIVEN-SALSA 2 Bio-Zitronen, 200 g Taggiasca-Oliven, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 4 Stiele Minze, 200 ml Olivenöl, 1 TL Piment d'Espelette, Salz
AUSSERDEM Küchengarn, Garthermometer

1 Für die Wurst Därme separat gründlich wässern, Wasser mehrfach wechseln. Den Darm für die Füllung (Kaliber 22/24) in ca. 30 cm lange Stücke schneiden. Schweinemagen in längliche, ca. 5 mm breite Streifen schneiden.

2 Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Beides mit Thymian, Senf und Crème fraîche mischen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitet Schweinedärme (Kaliber 22/24) und -magen zugeben, vermengen und mindestens 4 Stunden ziehen lassen.

3 Übrigen gewässerten Darm (Kaliber 36/38) ausstreichen und in ca. 50 cm lange Stücke schneiden. Die Marinade grob von den Innereien zu einer Schlinge legen und mithilfe eines Sticks Küchengarn möglichst ohne große Lufteinschlüsse in ein Stück Darm (Kaliber 36/38) ziehen, Küchengarn entfernen. Die Darmenden mit Küchengarn fest abbinden. So weitere 4 Würste zubereiten.

4 Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, dann Temperatur von 75 – 80 Grad (mit Thermometer kontrollieren!) einstellen. Würste darin bei konstanter Temperatur ca. 3 Stunden brühen. In kaltem Wasser abschrecken, auskühlen und abtropfen lassen.

5 Für die Salsa Zitronen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei abtropfenden Saft auffangen. Zitronenfilets grob hacken. Oliven ebenfalls grob hacken. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Minzblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Vorbereitete Salsa-Zutaten und Olivenöl mischen. Mit Piment d'Espelette und Salz würzen.

6 Eine große Pfanne etwa 3 cm hoch mit Öl füllen und erhitzen. Andouillette darin bei kleiner bis mittlerer Hitze 6 – 8 Minuten erhitzen, dann unter Wenden bei starker Hitze jede Seite 1 – 2 Minuten knusprig und goldbraun rösten. Andouillette und Oliven-Salsa anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1:15 STUNDEN
PLUS WARTEZEIT CA. 8 STUNDEN

AUS ENGLAND

Breakfast Sausages mit Baked Chilli Beans

ZUTATEN FÜR CA. 24 WÜRSTE À 8 - 10 CM

BAKED CHILLI BEANS 250 g weiße Bohnenkerne,
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen,
2 rote Chilischoten, 150 g geräucherter
Schweinebauch, 1 EL Butterschmalz,
2 EL Tomatenmark, 100 g brauner Zucker,
25 ml Apfelessig, 500 ml passierte Tomaten,
2 EL Worcestershiresauce,
1 EL Chipotle-Chilipulver, 2 Lorbeerblätter,
4 Stiele Majoran, Salz,
Pfeffer (frisch gemahlen)

BREAKFAST SAUSAGES 2,5 m gebrauchsfertiger
Schafssaitling in Lake (Kaliber 18/20),
1 EL schwarze Pfefferkörner, 25 g Salz,
1 TL Knoblauchgranulat, ½ TL Cayennepfeffer,
1 Msp. Muskat (frisch gerieben),
600 g Schweineschulter (ohne Knochen),
200 g Schweinenacken, 200 g geräucherter
Schweinebauch, 4 Stiele Salbei, 4 Stiele
Thymian, 3 g Kutterhilfsmittel ohne Umröting,
250 g Eiswürfel, 2 EL Ahornsirup

AUSSERDEM Fleischwolf, leistungsstarker
Mixer, Küchenmaschine, Wurstfüller,
tiefe ofenfeste Pfanne mit Deckel

1 Am Vortag Bohnenkerne in einer Schüssel
mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen.

2 Am folgenden Tag für die Wurst Darm gründlich wässern, Wasser mehrfach wechseln.

Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und mit Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Knoblauchgranulat, Cayennepfeffer und Muskat untermischen.

3 Fleisch in längliche Streifen schneiden. Fleisch und Gewürze gründlich durchkneten, ca. 1 Stunden anfrieren.

4 Salbei- und Thymianblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Fleischmischung zunächst durch die grobe Scheibe, danach nochmals durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Brät, Salbei, Thymian und Kutterhilfsmittel in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Eiswürfel in einem stabilen Mixer mit Crushed-Ice-/Intervallfunktion zu feinem Schnee mixen, sofort mit Ahornsirup nach und nach unter die Brätmasse mixen, bis eine feine homogene Masse entsteht. Kleine Menge Brät in einer Pfanne braten, verkosten. Nach Geschmack nachwürzen.

5 Darm ausstreichen und auf die Fülltülle des Wurstfüllers fädeln. Das Wurstbrät portionsweise in die Maschine füllen. Den Darm möglichst ohne Lufteinschlüsse füllen, dabei etwa 8 - 10 cm lange Würste abdrehen. Ca. 1 Stunde gekühlt ruhen lassen.

6 Inzwischen für die Baked Beans Bohnen abgießen, in einen Topf geben und mit reichlich Wasser bedecken, aufkochen. Bohnenkerne ca. 1 Stunde kochen.

7 Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Zwiebel, Knoblauch und Chili hacken. Schweinebauch in Streifen schneiden. Butterschmalz in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen. Zwiebel, Chili, Knoblauch und Schweinebauch darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Tomatenmark und Zucker zugeben, kurz anrösten. Essig und Tomaten einröhren und ca. 5 Minuten kochen lassen. Bohnen abgießen, etwa 500 ml Kochwasser dabei auffangen. Bohnenkerne, Kochwasser, Worcestershiresauce, Chiligeschwürz, Lorbeer und Majoran zur Sauce geben und alles gründlich durchmischen. Chilli Beans im heißen Ofen auf der mittleren Schiene mit Deckel ca. 1 Stunde backen. Danach den Deckel entfernen, Bohnen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und offen unter gelegentlichem Rühren weitere ca. 45 Minuten backen, bis die Mischung sämig wird.

8 Für die Wurst den Grill auf mittlere Temperatur (200 - 230 Grad) anheizen. Breakfast Sausages auf dem heißen Grill zunächst indirekt 4 - 6 Minuten erhitzen, dann unter Wenden direkt 3 - 5 Minuten knusprig und goldbraun grillen. Grillwurst und Chilibohnen anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE
PLUS WARTEZEIT CA. 10 STUNDEN

AUS ITALIEN

Salsiccia mit Tomaten-Auberginen-Sauce

ZUTATEN FÜR CA. 15 WÜRSTE À 12 CM

SALSICCIA 2 m gebrauchsfertiger
Schweinedarm in Lake (Kaliber 30/32),
2 EL Fenchelsamen, 1 EL schwarze
Pfefferkörner, 3 Pimentkörner,
2 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt,
1 Msp. gemahlene Macis (Muskatblüte),
Salz, 500 g ausgelöste Schweineschulter,
500 g Schweinebauch (ohne Schwarze),
250 g Lardo, 2 Knoblauchzehen,
6 Stiele Oregano, 40 ml Weißwein,
3 g Kutterhilfsmittel ohne Umröting

TOMATEN-AUBERGINEN-SAUCE 400 g Auberginen,
2 rote Chilischoten, brauner Zucker, Salz,
Pfeffer (frisch gemahlen), 3 Knoblauchzehen,
800 g Tomaten, 6 Stiele Oregano, 6 EL Olivenöl,
2 EL Tomatenmark, 200 ml Gemüsebrühe,
4 EL Aceto balsamico

AUSSERDEM Fleischwolf, Wurstfüller, Smoker,
Räucherchips nach Geschmack

1 Für die Wurst Darm gründlich wässern, Wasser mehrfach wechseln. Gewürze in einer

heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rösten. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen. Gewürze, Macis und 15 g Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Fleisch parieren und in längliche Streifen schneiden. Lardo ebenfalls in längliche Streifen schneiden. Fleisch, Lardo und Gewürze gründlich durchkneten, ca. 1 Stunde anfrieren.

2 Knoblauch grob schneiden. Oregano Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Fleisch, Knoblauch, Oregano, Wein und Kutterhilfsmittel mischen. Alles zunächst durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Dann etwa ¼ der Masse durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Beide Massen gründlich vermischen. Kleine Menge Brät in einer Pfanne braten, verkosten. Nach Geschmack nachwürzen.

3 Darm ausstreichen und auf die Fülltülle des Wurstfüllers fädeln. Das Wurstbrät portionsweise in die Maschine füllen. Den Darm möglichst ohne Lufteinschlüsse füllen, dabei etwa 12 cm lange Würste abdrehen. Ca. 1 Stunde gekühlt ruhen lassen.

4 Für die Sauce den Smoker auf 120 - 130 Grad vorheizen, dann mit Räucherchips bestücken. Auberginen putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Chili putzen und in Ringe schneiden. Auberginen und Chili mit 1 EL Zucker, Salz und Pfeffer in einer geeigneten Schale mischen. Im heißen Smoker ca. 45 Minuten räuchern, währenddessen gelegentlich Räucherchips nachlegen.

5 Inzwischen Knoblauch grob schneiden. Tomaten halbieren, den Stielansatz herauschneiden und Tomaten hacken. Oregano Blätter von den Stielen zupfen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 4 Minuten dünsten. Tomatenmark zugeben und 2 - 3 Minuten rösten. Tomaten, Oregano und Brühe zugeben und bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 20 Minuten kochen.

6 Auberginen und Chili aus dem Smoker nehmen. Mit Balsamico zur Sauce geben und bei kleiner Hitze weitere 20 Minuten offen kochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

7 Den Grill auf mittlere Temperatur (200 - 230 Grad) anheizen. Salsiccia auf dem heißen Grill zunächst indirekt 4 - 6 Minuten erhitzen, dann unter Wenden direkt 4 - 6 Minuten knusprig und goldbraun grillen. Salsiccia und Auberginensauce anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 STUNDEN
PLUS WARTEZEIT CA. 2 STUNDEN

TIMEOUT, JETZT GIBT'S FUTTER

FOTO BRUNO SCHRÖDER FOOD MAIK DAMERIUS

In den USA ist Amercian Football so big wie der Hackfleisch-Gigant rechts. Doch auch hierzulande wird der Sport immer populärer. Und was wird serviert, wenn wir den NFL-Größen demnächst im Fernsehen zujubeln? Ist doch klar: Burger!

NEW YORK GIANTS BURGER

ZUTATEN FÜR 2 STÜCK

BBQ-SAUCE 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 1 TL Koriandersaat, 40 g brauner Zucker, 2 EL Tomatenmark, 4 EL Apfelessig, 300 g geschälte Tomaten (Dose), 200 ml Tomatensaft, Salz

BURGERBELAG 50 g Lollo bionda, 1 rote Zwiebel, 2 Gewürzgurken, ½ Ochsenherztomate, 1 kg Rinderhackfleisch, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), etwas Öl zum Bestreichen, 16 kleine Scheiben Cheddar, 2 TL Senf

AUSSERDEM 2 große Burger-Bun-Brötchen (selbst gemacht, siehe Rezept Seite 151, oder fertig gekauft)

1 Für die BBQ-Sauce Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten-, Knoblauchwürfel und Koriander darin 2 – 3 Minuten dünsten. Zucker zugeben und karamellisieren. Tomatenmark einrühren. Mit Essig, Tomaten und Tomatensaft auffüllen. Aufkochen, mit Salz würzen und offen bei mittlerer Hitze dicklich einkochen. Abkühlen.

2 Für den Belag Salat putzen, waschen, trocken schleudern und fein schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Gewürzgurken längs in dünne Scheiben schneiden. Tomate waschen und in 2 dicke Scheiben schneiden.

3 Hack mit Salz und Pfeffer würzen und zu 8 flachen Patties formen. Patties von beiden Seiten mit Öl bestreichen. Portionsweise in einer heißen Grillpfanne bei starker Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Je 2 Scheiben Cheddar auf die Patties verteilen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill kurz schmelzen lassen.

4 Burger-Buns waagerecht aufschneiden, Schnittflächen in einer heißen Pfanne anrösten. Buns jeweils mit etwas BBQ-Sauce und Senf bestreichen. Untere Hälften mit Salat und Tomate belegen, je 4 Patties auftürmen. Mit Gurken und Zwiebelringen belegen. Mit den oberen Bunhälften abschließen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1:15 STUNDEN



GIANTSTRIKOT ÜBER MÄNNERNERBUDEN.COM, SCHAL NEW YORK GIANTS: EUROPE.NFLSHOP.COM

**NEW YORK GIANTS**

Die „Giants“ wurden 1925 gegründet. Sie spielen heute in der Eastern Division der National Football Conference (NFC). Das MetLife Stadium in New Jersey teilen sie sich mit den New York Jets. Bei so viel Big-Apple-Legende ist klar, dass ihr Burger klassisch mit Cheese und Tomate daherkommt.



KANSAS CITY CHIEFS Z-MAN BURGER

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

BRISKET 1¼ kg Rinderbrust (küchenfertig, dünnes Stück; beim Metzger vorbestellen),
1 TL Fenchelsaat,
1 TL Koriandersaat, 1 EL Meersalz,
1 EL brauner Zucker, 1 TL Chipotle-Chilipulver,
1 TL edelsüßes Paprikapulver,
1 TL Knoblauchpulver, 2 EL Olivenöl,
1 milde grüne Pfefferschote

BBQ-SAUCE 150 ml Tomatenketchup,
250 g gehackte Tomaten (Dose),
2 EL Apfelessig, 100 g Zuckerrübensirup,
3 TL geräuchertes Paprikapulver,
1 TL Knoblauchpulver, 1 TL Senfpulver, Salz

ZWIEBELRinge 1 Gemüsezwiebel (ca. 400 g),
100 g Weizenmehl, Salz, ½ TL Cayennepfeffer,
120 ml Buttermilch, 150 g Polenta,
ca. 1 l Öl zum Frittieren

AUSSERDEM Smoker, Räucherchips nach Geschmack, Fleischthermometer, 4 Burger-Bun-Brötchen (selbst gemacht, siehe Rezept Seite 151, oder fertig gekauft)

1 Das Fleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlenschrank nehmen und temperieren. Den Smoker mit Räucherchips bestücken und auf 120 Grad einheizen. Fenchel- und Koriandersaat in einem Mörser grob zerstoßen und mit restlichen Gewürzen mischen. Brisket trocken tupfen und mit Olivenöl einreiben. Rundum mit der Würzmischung einreiben und im heißen Smoker ca. 6 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 95 – 98 Grad smoken.

2 Inzwischen für die BBQ-Sauce Ketchup, Tomaten, Essig, Sirup, Paprika-, Knoblauch-,

Senfpulver und Salz in einen Topf geben, aufkochen und offen bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen. Abkühlen lassen.

3 Für die gebackenen Zwiebelringe Zwiebel in 5 mm dicke Ringe schneiden. Mehl in einer Auflaufform mit Salz und Cayennepfeffer mischen. Buttermilch und Polenta-Grieß ebenfalls in jeweils eine flache Form geben.

4 Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Zwiebelringe zunächst im Mehl wenden. Z. B. mit einer Gabel durch die Buttermilch ziehen und anschließend im Polenta-Grieß wälzen. Panierte Zwiebelringe in mehreren Portionen im heißen Öl je 2 – 3 Minuten gold-gelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Geschmack leicht salzen.

5 Brisket aus dem Smoker nehmen und kurz ruhen lassen. Inzwischen Pfefferschote waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Buns waagerecht aufschneiden und nacheinander mit der Schnittseite in eine heißer Pfanne ohne Öl rösten. Ober- und Unterseiten mit BBQ-Sauce bestreichen. Brisket quer zur Faser in 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf den unteren Hälften der Buns verteilen. Mit Zwiebelringen und Pfefferschote belegen und mit den Bun-Deckeln abschließen. Burger sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 50 MINUTEN
PLUS TEMPERIER UND SMOKEZEIT
CA. 7 STUNDEN



KANSAS CITY CHIEFS

Wer am 12. Februar dieses Jahres vor dem TV klebte, tat dies wohl für das Sportereignis der USA, den Super Bowl. Den konnten die Chiefs gegen die Philadelphia Eagles für sich entscheiden. Eins der Schwergewichte der Liga hat einen besonderen Burger verdient – mit edler Rinderbrust.



NEW ENGLAND PATRIOTS LOBSTER BURGER

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

MAYONNAISE 1 Bund Schnittlauch,
250 ml Sonnenblumenöl, 2 Eigelb (kl. M),
Salz, 1 Tl Senf, 2 El Limettensaft,
Pfeffer (frisch gemahlen)

BELAG 2 gegarte Hummer (600 – 800 g),
2 El Butter, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen),
100 g Kopfsalat,
40 g gesalzene Kartoffelchips

AUSSERDEM 4 große Burger-Buns (selbst
gemacht, siehe Rezept Seite 151, oder
fertig gekauft)

1 Für die Mayonnaise Schnittlauch grob
schneiden und mit dem Öl in einem Küchenmi-
xer fein mixen. Eigelbe, 2 El Wasser, Schnitt-
lauchöl, etwas Salz, Senf und Limettensaft
in einen hohen, schmalen Mixbecher geben.
Mit einem Stabmixer dick-cremig mixen. Ma-
yonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Kopf und die Scheren vom Hummerrumpf
abdrehen. Scherenfleisch auslösen. Schwanz
ebenfalls auslösen. Dunklen Darmfaden
entfernen. Butter in einer großen Pfanne
zerlassen. Hummerfleisch mit Salz und Pfeffer
würzen. Scherenfleisch und halbierte Hum-
merschwänze in der heißen Butter bei kleiner
bis mittlerer Hitze von jeder Seite 1 – 2 Minu-
ten sacht braten.

3 Salat putzen, waschen, trocken schleudern
und grob zerzupfen. Buns waagerecht halbie-
ren. Mit der Schnittfläche in einer heißen
Pfanne bei mittlerer Hitze 1 – 2 Minuten rösten.
Kurz abkühlen lassen. Dann Schnittflächen
mit Schnittlauch-Mayo üppig bestreichen.
Salat auf den unteren Bun-Hälften verteilen,
je $\frac{1}{2}$ Hummerschwanz und eine Schere
daraufgeben. Kartoffelchips darauf verteilen,
mit den oberen Bun-Hälften belegen. Burger
sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1:40 STUNDEN

READY FOR KICK-OFF? HIER KÖNNEN SIE DIE SPIELE IM TV SEHEN

RTL Deutschland ist die neue TV-Heimat
der US-amerikanischen National Football
League (NFL). Jeweils zwischen September
und Februar können sich Football-Fans
in jeder Saison auf rund 80 Live-Über-
tragungen freuen. Los geht es mit dem
Kick-off Game zwischen dem Super Bowl
Champion, den Kansas City Chiefs, und
den Detroit Lions am 8. September um
2:20 Uhr sowie mit zwei weiteren Spielen
am 10. September ab 19:05 Uhr auf RTL.



NEW ENGLAND PATRIOTS

Den sechsmaligen Super-Bowl-Gewinner kennt man weltweit für seinen langjährigen Star Tom Brady, der 20 Jahre als Quarterback für die „Pats“, spielte, bevor er zu den Tampa Bay Buccaneers wechselte. Und was isst man in Neuengland? Genau, Hummer. Hier schmückt er den Luxus-Burger.



NATIONAL FOOTBALL LEAGUE

Die NFL ist eine US-Profiliga im American Football. Sie wurde 1920 gegründet und besteht heute aus 32 Teams. Rekordmeister sind die Green Bay Packers mit 13 Titeln. Und weil ihr Signature Burger wirklich jedem schmecken soll, wird das Brötchen mit knusprigem Fried Chicken gefüllt.



BUFFALO CHICKEN SUPER BOWL BURGER

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

CHICKEN 4 Hähnchenoberkeulen, 500 ml Buttermilch, ca. 1,2 l Pflanzenöl zum Frittieren, 300 g Weizenmehl (Type 405), 50 g Kartoffelstärke, 1 El Knoblauchpulver, 1 El edelsüßes Paprikapulver, ½ Tl Chilipulver, 1 El Zwiebelpulver, 1 Tl Salz
BUFFALO-SAUCE 120 g Butter, 240 ml Chilisauce (z. B. Frank's Red Hot; etwa online über amazon.de zu bestellen), 2 El Weißweinessig, 2 El Ahornsirup, ½ Tl Cayennepfeffer, ½ Tl Knoblauchpulver, 1 El Worcestershiresauce
BLUE CHEESE DRESSING 1 Knoblauchzehe, 70 g Gorgonzola, 80 g Joghurt, 80 g Mayonnaise, 1 Tl milder Senf, 1 El Zitronensaft, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
GUACAMOLE 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 kleine Avocados, 2 El Limettensaft, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

SELLERIESALAT 6 Stangen Staudensellerie, 2 El Olivenöl, 1 El Weißweinessig, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

AUSSERDEM 4 große Burger-Buns (selbst gemacht, siehe Rezept unten, oder fertig gekauft)

1 Für das Chicken Hähnchenkeulen auslösen, kalt waschen und trocken tupfen, Haut entfernen. Fleisch in eine Schüssel geben, Buttermilch zugießen. Ca. 1:30 Stunden marinieren.

2 Inzwischen für die Buffalo-Sauce Butter, Hot Sauce, Essig, Ahornsirup, Cayennepfeffer, Knoblauchpulver und Worcestershiresauce in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen.

3 Für das Dressing Knoblauch fein würfeln. Mit Gorgonzola, Joghurt, Mayonnaise, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein mixen.

4 Für die Guacamole Schalotte und Knoblauch sehr fein würfeln. Avocados entkernen, Fruchtfleisch auslösen. In einer Schüssel mit Limettensaft cremig verrühren. Schalotten- und Knoblauchwürfel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

5 Für den Selleriesalat Staudensellerie putzen, waschen, trocken tupfen und halbieren. Auf einem Küchenhobel längs in dünne Streifen hobeln. In einer Schüssel mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer mischen.

6 Pflanzenöl auf ca. 170 Grad erhitzen. Mehl, Kartoffelstärke, Knoblauch-, Paprika-, Chili- und Zwiebelpulver sowie Salz in einer großen Schüssel mischen. Fleisch portionsweise etwas abtropfen lassen, dann sorgfältig in der Mehlmischung wenden. Nochmals rasch durch die Buttermilch ziehen und ein weiteres Mal im Mehl wenden, sodass das Fleisch rundum gut mit einer Pannierungsschicht umhüllt ist. Fleisch im heißen Öl etwa 3 – 4 Minuten goldbraun frittieren.

7 Hähnchen in eine Auflaufform geben, mit reichlich Buffalo-Sauce beträufeln, kurz warm halten.

8 Buns waagerecht halbieren. Schnittflächen in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Untere Hälften mit Guacamole bestreichen. Chicken und Selleriesalat darauf schichten. Obere Hälften mit Blue Cheese Dressing bestreichen. Burger zusammensetzen und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 2 STUNDEN

BUNS

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

220 g Weizenmehl (Type 405), 80 ml Milch plus 2 El, 8 g frische Hefe, 20 g Zucker, 60 g Butter (weich), 1 Ei (Kl. M.), ½ Tl Salz, 1 Eigelb (Kl. M)
AUSSERDEM für das Topping z. B. Sesam, Röstzwiebeln, Nüsse, Sumach, Chiliflocken etc.

1 Mehl in eine große Rührschüssel geben, eine Mulde eindrücken. 80 ml Milch erwärmen, Hefe und Zucker einrühren. In die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

2 Butter, Ei und Salz zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zum geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

3 Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Mit einem Teigschaber von allen Seiten mehrfach überklappen. In 4 Portionen teilen,

rund formen. Auf mit Backpapier belegtem Blech zudeckelt 40 Minuten gehen lassen.

4 Eigelb und Rest Milch (2 El) verquirlen. Buns zweimal mit der Mischung bestreichen und nach Belieben mit einem Topping bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 55 MINUTEN
PLUS WARTEZEIT CA. 1:50 STUNDEN

IMPRESSUM/FACHHÄNDLER

BEEF! REDAKTION

POSTANSCHRIFT

Redaktion BEEF!, Brieffach 23, 20444 Hamburg,
Tel. 040-37 03 75 23, E-Mail BEEF@beef.de, Internet beef.de

SITZ DER REDAKTION

Am Baumwall 11, 20459 Hamburg

CHEFREDAKTEUR

Jan Spielhagen

VICE PRESIDENT PUBLISHING

Christine Nieland

REDAKTIONSLÉITUNG, PHOTO DIRECTOR

Monique Dressel

CREATIVE DIRECTOR

Elisabeth Herzberg

ARTDIREKTION

Katharina Mechow

GRAFIK

Almut Jahn

TEXTCHEF

Oliver vom Hofe

REDAKTION

Natali Michaely, Johannes Mitterer, Daniel Ramm

FOTOREDAKTION

Andrea Meinköhn (Assistenz BEEF! International)

SCHLÜSSERDAKTION

Andreas Sylla

SOCIAL MEDIA

Max Krems

MITARBEITER

Margherita Bettoni, Ferdinand Dyck, Verena Lugert,

Ludwig Maurer, Susanne Raht

BLUEBERRY FOOD STUDIOS

Foto: Florian Bonanni, Bruno

Schröder, Thorsten Südfels; Food: Malte Damerius, Jens Hildebrandt,

Jan Schümann, Philipp Seefried; Styling: Aylene Beutin

STELLVERTRETENDE PUBLISHERIN

Sina Hilker

PUBLISHING MANAGERIN

Svenja Hotop-Uffmann

SALES DIRECTOR

Astrid Herzberg

HEAD OF BRAND PRINT + DIRECT SALES

Arne Zimmer

MARKETING MANAGER

Renate Zastrow

KOMMUNIKATION/PR

Sabine Grüngreif

HERSTELLUNG

Heiko Bellitz (Ltg.), Inga Schiller-Sugarman

VERANTWORTLICH FÜR BEEF.DE

G+J Medien GmbH, Am Baumwall 11, 20459 Hamburg

LITHO

Peter Becker GmbH Medienproduktionen,

Bürgerbräu | Haus 09, Frankfurter Straße 87, 97082 Würzburg

DRUCK

Weiss-Druck GmbH & Co. KG,

Hans-Georg-Weiss-Straße 7, 52156 Monschau

Verantwortlich im Sinne des Presserechts (V.i.S.d.P.) für den redaktionellen Inhalt: Jan Spielhagen, Am Baumwall 11, 20459 Hamburg;

für den Anzeigenleiter: Arne Zimmer, Ad Alliance GmbH,

Am Baumwall 11, 20459 Hamburg

Es gilt die gültige Preisliste. Infos hierzu unter ad-alliance.de

Beef! ISSN 1869-0467

Copyright (c) 2023 für alle Beiträge, soweit nicht anders angegeben, bei

G+J Deutschland GmbH. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet,

Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-ROM, DVD-ROM etc. nur nach vor-

heriger schriftlicher Einwilligung des Verlages. BEEF! darf nur mit vorheriger

Einwilligung des Verlages in Lesezirkeln geführt und exportiert werden.

Für unverlangt eingesandte Bilder, Manuskripte, Waren keine Haftung.

 Gruner + Jahr Deutschland GmbH,

Druck- und Verlagshaus Hamburg

Sitz: Hamburg, Amtsgericht Hamburg HRB 145255

Geschäftsführende: Bernd Hellermann, Carina Laudage, Ingrid Heisserer

BEEF! ANZEIGEN

Informationen zu Anzeigenabschlüsse unter ad-alliance.de/beef

BEEF! ABONNEMENT

ABONNEMENT DEUTSCHLAND

BEEF! Abo-Service, 20080 Hamburg, Jahrespreis 75 € inkl. MwSt. u. frei Haus

ABO-KUNDENSERVICE

Tel. 040-55 55 78 09

PERSÖNLICH ERREICHBAR

Mo.-Fr. von 7:30-20 Uhr, Sa. von 9-14 Uhr, E-Mail abo-service@gju.de, Internet beef.de

ABONNEMENT AUSLAND

Leserservice BEEF!, 20080 Hamburg, Deutschland, Tel. +49/40-55 55 78 00, Fax +49/1805-861 80 02,

abo-service@dpv.de

JAHRESPREIS ÖSTERREICH

84 € inkl. MwSt. u. frei Haus

JAHRESPREIS SCHWEIZ

123 SFR inkl. MwSt. u. frei Haus

Preise im Ausland auf Anfrage

BEEF! EINHEFTBESTELLUNG

Bis auf Heft eins (1/2009), drei (2/2010), sechs (2/2011) und

21 (3/2014) sind noch alte BEEF!-Ausgaben erhältlich!

Einzelne Hefte können Sie nachbestellen unter beef.de, per

E-Mail unter heft-service@gju.de oder auch telefonisch unter

+49/40-55 55 78 09 (Mo.-Fr. von 7:30-20 Uhr).

Anschrift: BEEF!-Kundenservice, 20080 Hamburg

Fragen zu Ihrem Abo und Heftbestellungen

unter Tel. +49/40-55 55 78 09

MÖCHTEN SIE BEEF! ODER UNSERE BEEF!-PRODUKTE VERKAUFEN?

Werden Sie BEEF!-Fachhändler, und bestellen Sie BEEF! – das Kochmagazin für Männer – bei uns. Verkaufen Sie es dann bei sich im Geschäft oder auf Ihrer Website. Als Fachhändler haben Sie ebenso die Möglichkeit, die BEEF!-Produkte zum Verkauf anzubieten. Alle unsere Fachhändler präsentieren wir im Heft auf der Fachhändlerseite mit Namen und Adresse. Außerdem erhalten Sie unsere exklusiven Produkte zu Sonderkonditionen – es lohnt sich also doppelt für Sie. Wenden Sie sich einfach per E-Mail an: astrid.herzberg@rtl.de



DEUTSCHLAND

Fleischerei & Partyservice

Danilo Dubau GmbH

Senftenberger Straße 21

02977 Hoyerswerda

Culinaris Küchenaccessoires

Steinbachweg 8

04158 Leipzig

Café Maitre GmbH

Karl-Liebknecht-Straße 62

04275 Leipzig

Delikatessen Discountern/nah und gut

Güntzelstraße 40

10171 Berlin

essenwielemrestaurant.de

Horst Bahlmann GmbH

Fleischgroßhandel

Brunsbütteler

Damm 68/70

13581 Berlin

Beisser GmbH & Co. KG

Eppendorfer Baum 4

20249 Hamburg

beisser-hamburg.de

Ulrich Stapff

Geflügelhandels-GmbH

Rondele 4

22926 Ahrensburg

stapff-feinkost.de

Koch Laden

Bahnhofstraße 25/Elsedamm 2

32257 Bünde

Kleinemas Fleischwaren

Industriestraße 35

33415 Verl

Fleischwaren

Blumberg GmbH

Stahlschmidtsbrücke 11

42499 Hückerwagen

Fleischerei Oesterwind

Aktienstraße 308

45473 Mülheim

Fleischerei Laschke

Bahnhofstraße 25

48619 Hek

Metzgerei Weingärtner

Holzheimer Straße 10

73064 Eistingen/Fils

GrillGott GmbH

Seestraße 5/1

74232 Abstatt

grillgott.com

Der Steaklieferant

Sachsstraße 9

50259 Pulheim-Brauweiler

Grillgoods

Buchholzstraße 105

51469 Bergisch Gladbach

Fleischerei Gerrards GmbH

Hartmannstraße 16

52602 Aachen

Grillforum Valentin

Rheinallee 187

55120 Mainz

grillforum-valentin.de

Feinkost Metzgerei Stephan GmbH

Rinderbachstraße 7

55218 Ingelheim

Landmetzgerei Dobroschke GmbH

Rheinhessenstraße 50

55411 Bingen

Niesmann Caravanning

Kehrstraße 51

56751 Pölich

Metzgerei Hoos GmbH

Berger Straße 56

60316 Frankfurt

Claus Schomann & Bernd Nürnberger GbR

Nürnberger GbR

Am Kirscheck 28

63303 Dreieich

ruoff-küchen+wohnen

Hospitalstraße 9

65929 Frankfurt

Metzgerei Kübler GmbH & Co. KG

Zeppelinstraße 18

71332 Waiblingen

The Meat Club GmbH

Strümpfelbacher Straße 21

71384 Weinstadt

Feinkost-Metzgerei & Küche Truffner GmbH

Wilhelmstraße 80

72074 Tübingen

truffner.de

cooking concept

Lindenstraße 31 – 33

72764 Reutlingen

Metzgerei Weingärtner Holzheimer Straße 10

73064 Eistingen/Fils

GrillGott GmbH

Seestraße 5/1

74232 Abstatt

grillgott.com

ÖSTERREICH

Feinkost Fleischerei Stefan Auerrieg

Wiener Bundesstraße 16

A-5300 Hallwang

zumKochen

Theodor-Körner-Straße 37

A-8010 Graz

SCHWEIZ

Rey on Fire

Orpundstraße 8

CH-2504 Biel

The BEEF Steakhouse & Bar

Kramgasse 74

CH-3011 Bern

Hansruedi Meier

Zentrum Metzg

Dohlenzellgasse 3

CH-5210 Windisch

Köferli AG Fleisch und mehr

Hauptstraße 37

CH-5312 Döttingen

metzgereiköferli.ch

scerrerscharf.ch

Marktgasse 36

CH-8180 Büelach

Foto Sereinig

Dorfstraße 15

CH-8700 Küssnacht

Metzgerei Weber

Kantonstraße 102

CH-8863 Schübelbach

LIECHTENSTEIN

Ospelt Catering AG

Landstraße 15

FL-9494 Schaan

FÜR DIE WIRTSCHAFT VON MORGEN

Business Punk –

das Magazin über alles, was in Wirtschaft und Lifestyle wichtig ist und wird. Für alle, die heute schon die Welt von morgen begreifen wollen.



ALLE
2 MONATE
NEU!

NOCH MEHR **INSPIRATION** GIBT ES IN UNSEREM **PODCAST:**

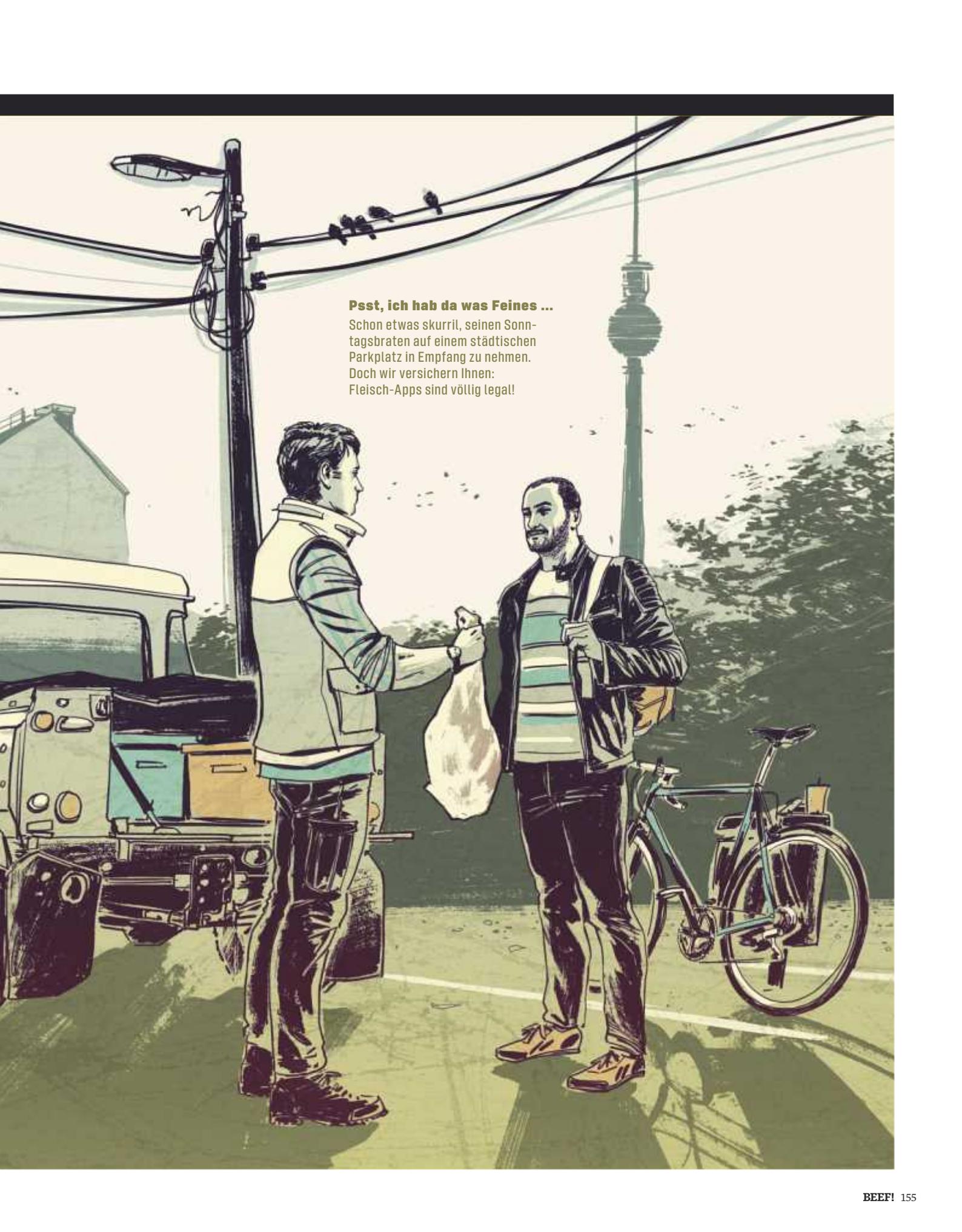
**HOW to
HACK**

Die digitale Connection

AUF EINEM PARKPLATZ HEISSEN
STOFF ÜBERREICHT ZU BEKOMMEN?
UNSER AUTOR KAM SO AN EIN PAKET
BESTES WILDBRET – MEAT-APPS
MACHEN DEN DEAL MÖGLICH

ILLUSTRATION MATTHIAS SCHARDT
TEXT FERDINAND DYCK





Psst, ich hab da was Feines ...

Schon etwas skurril, seinen Sonntagsbraten auf einem städtischen Parkplatz in Empfang zu nehmen.
Doch wir versichern Ihnen:
Fleisch-Apps sind völlig legal!



Mittwoch, 18 Uhr, ein Parkplatz in Berlin-Kreuzberg. Julius Stock macht seinen Kombi auf, überreicht mir ein Stück Fleisch, tiefgefroren und eingeschweißt: 1,4 Kilo Wildschweinrücken ohne Knochen. „Gib mir 40 Euro“, sagt er, „wir runden ab.“ Er würde den Rücken im Ganzen auf den Grill legen, so gare er besonders gut und werde innen schön rosa, den Tipp gibt der 31-Jährige mir noch mit auf den Weg. Dann verabschiedet er sich und verschwindet wieder im Bürogebäude neben dem Parkplatz, wo er als Geschäftsführer einer Immobilienfirma arbeitet.

Vom Geschäft, das sich gerade vollzogen hat, profitieren wir beide. Er, der Jäger, wird etwas vom vielen Wildbret los, das bei ihm daheim gleich in mehreren Truhen lagert. Ich als Wildschwein-Fan komme unkompliziert an ein Stück erstklassiges, nachhaltig erzeugtes Fleisch. Alles, was ich dafür tun musste: auf dem Handy „bestellen“ anklicken. Und zum Parkplatz radeln. Seit April 2022 kann man die „Waldfleisch App“, die ich dafür genutzt habe, im Google Play Store und in Apples App Store herunterladen. Gibt man seine Postleitzahl an, werden Jäger angezeigt,

Big Business

Kaum zu glauben: Die McDonald's-App wird häufiger runtergeladen als die von Amazon – obwohl die Bestellung selbst abgeholt werden muss. Zum Glück fürs Feierabend-Date mit Netflix sind Lieferdienst-Apps da schon weiter, doch wenn man Top-Patties für den Selfmade-Burger braucht, muss man die richtigen Adressen kennen



die in der Nähe Wildbret anbieten. Im Umkreis von zwei Kilometern meiner Wohnung bekomme ich: Bolognese, Pfefferbeißer, Bratwurst und Leberwurst von verschiedenen Wildarten, Gu lasch von Wildschwein und Damhirsch, Keule, Filet und Rücken sowieso.

Ausgedacht hatten sich das Ganze vor einigen Jahren Jäger im niedersächsischen Verden. Ihre Idee fand Unterstützung beim Deutschen Jagdverband, gefördert wird die App heute unter anderem vom Bundeswirtschaftsministerium und von der EU. Um zu verstehen, wie wichtig sie werden könnte, muss man sich klarmachen, wie man in Deutschland üblicherweise an Wildbret kommt. Oder eben nicht.

In größeren Städten wie Berlin oder München gibt es noch ein paar Fachgeschäfte oder Metzgereien. Anderswo, auch auf dem Land, wo die Tiere erlegt werden, ist es meist schwieriger. Man muss einen Jäger kennen, der einen anruft, wenn er was geschossen hat. Oder man fragt rum, bis jemand eine Nummer rausrückt. Im Supermarkt, wo Menschen aus Stadt und Land heute meist einkaufen, gibt's fast nie regionales Wild. Es fehlt das Vermarktungssystem.

Dabei wurde nie mehr geschossen als heute – die Populationen fast aller Arten sind zu groß. Die vielen Wildschweine fressen Mais- und Rapsfelder leer. Rot-, Dam- und Rehwild knabbern die Triebe der Jungpflanzen in den bereits gestressten Wäldern ab. Allein 882 231 Wildschweine wurden in der Rekordsaison 2019/2020 erlegt – doppelt so viele wie zehn Jahre zuvor.

Doch weil viel Wildbret anfällt, sind die Preise im Keller. Der regionale Zwischenhandel zahlt fürs Kilo Wildschwein zum Teil deutlich unter einem Euro. Da machen die Jäger, denen schon eine Patrone vier bis fünf Euro kostet, nicht mit. Sie kaufen sich lieber eine zweite Truhe, essen das Wild selbst oder geben es im Freundeskreis ab. In den Kühltheken der Supermärkte bekommt man Wild aus Übersee, das in Wahrheit keines ist. Etwa Hirschmedaillons aus Neuseeland, die von Tieren, die eingesperrt und gefüttert werden, stammen.

Als die Preise vor etwa sieben Jahren in den Keller rauschten, legte sich auch Julius Stock zwei neue Truhen zu. Ersatz für den Wildhändler, der ihn nicht mehr gut bezahlte. Bis Oktober 2022 ging das so. Als ein befreundeter Jäger ihn fragte: „Nutzt du eigentlich auch die App?“

Schon am nächsten Tag lud er sie herunter. Mittlerweile hat er ein paar regelmäßige Abneh-

mer, die neben Fleisch-Cuts zum Beispiel auch Wildhackfleisch bestellen. Ihm hilft das bei der Planung: Nacken und Schulter vom Wildschwein dreht er nun oft schon frisch durch den Wolf – er weiß ja, dass er sie loswerden wird. Schöner Nebenaspekt: Die Pakete lassen sich in den Truhen platzsparender lagern. Und weil er mehr verkauft, sind die nun ohnehin nicht so voll. „Durch die App kriege ich ein bisschen Luft“, sagt er.

Das Potenzial ist noch nicht ausgereizt. Wenn die Sache sich weiter herumspreche, glaubt Stock, könnten auch Jäger auf dem Land profitieren. Warum sollten sie nicht einmal pro Woche mit ihren Bestellungen in die Stadt fahren und an einem vereinbarten Treffpunkt gleich mehreren Kunden ihre Pakete übergeben?

Nun kann man sich natürlich wundern: dass die Jäger dieses zeitgemäße Werkzeug zur Direktvermarktung ihres Wildbrets erst jetzt an die Hand bekommen – wo sie es doch schon länger gut gebrauchen könnten. In Wahrheit sind sie damit aber nicht allein. Viele kleine Erzeuger taten sich bislang schwer, die Chancen zu nutzen, die das Smartphone ihnen als eine Art Mini-Marktplatz bietet. Was man gern vergisst: Mit 16 Jahren ist das internetfähige Handy mit Touchscreen vergleichsweise jung – und es dauerte, bis man solide Geschäftsmodelle darauf bauen konnte.

Alles begann im Jahr 2007. Damals stellte Steve Jobs in Kalifornien das erste iPhone vor. „Heute erfindet Apple das Telefon neu“, sagte er. „Mit dem iPhone hat man sein ganzes Leben in der Tasche.“ Er sollte recht behalten.

Heute besitzen knapp 63 Millionen Deutsche ein Smartphone, fast 89 Prozent der Bevölkerung. Vor zehn Jahren waren es halb so viele. Damals verbrachten die Deutschen einer Google-Studie zufolge etwa 80 Minuten pro Tag mit dem Telefon – nun sind es über 170 Minuten, fast drei Stunden. Dass Europäer ihre Smartphones im Schnitt zudem mittlerweile 40 Monate lang nutzen und sich nicht, wie noch 2016, nach nicht mal zwei Jahren ein neues kaufen, ist ein Indiz dafür, dass die Technologie halbwegs ausgereift ist. Offensichtlich erhoffen sich die Menschen von neuen Modellen kaum mehr entscheidende Verbesserungen.

Dementsprechend hat sich das Nutzungsverhalten aufgefächert. Zwar liegen soziale Medien und Nachrichtendienste in den Statistiken nach wie vor auf den ersten Plätzen, doch fast eineinhalb Stunden pro Tag bleiben für andere Anwendungen. Für Onlinebanking, das heute gut die Hälfte der Deutschen nutzt. Für den Traum vom Sixpack, den diverse Fitness-Apps wahr werden lassen sollen. Oder fürs Essen, das auf Touch-Klick an die Haustür geliefert wird. Allerdings bislang vor allem solches, das den Geschmack der Massen trifft: Pizza, Burger und Pommes.

Die McDonald's-App gehört zu den populärsten überhaupt. Mit über zehn Millionen Downloads liegt sie im deutschen Ranking auf Platz zehn, noch vor Amazon und DB Navigator, der Ticketplattform der Deutschen Bahn. Und das, obwohl man mit der App nur in der Filiale vorbestellen kann, abholen muss man es selbst. Liefern lassen kann man es sich über wieder andere Apps, jene der Lieferdienste. Bis vor einigen Jahren fochten diese Unternehmen einen Krieg um den deutschen Fast-Food-Markt aus. Nachdem 1999 als Erstes pizza.de online gegangen war, wuchs die Zahl der Anbieter, die Internetbestellungen von Restaurants und Imbissen abholen und zum Kunden bringen: Die eckigen Liefertaschen von „Foodora“, „Lieferheld“ oder „Delivery Hero“ gehörten fest zum Stadtbild. Erbittert stritten sie sich um den Wachstumsmarkt, investierten horrende Summen in ihre Werbung, um die Mitbewerber vom Markt zu fegen.

»

Bereits ums Jahr 2010 brachten die ersten Lieferdienste Smartphone-Apps heraus. Oft funktionierten sie damals noch eher holprig: Der Bestellvorgang brach ab, das Essen kam nicht, oder man musste viel länger darauf warten als versprochen. Dennoch verbreiteten sich die Apps rasch, 2014 hatten bereits 3,5 Millionen Deutsche etwa die von „Lieferheld“ heruntergeladen. Parallel schluckte ein Unternehmen das andere, das große Ziel: am Ende als Einziger übrig bleiben. „Es war eine ruinöse Schlacht“, so beschreibt es das Wirtschaftsmagazin „Capital“ rückblickend, „die kaum Gewinner, aber viele Verlierer hervorbrachte.“ 2020 ging „Lieferando“ als Sieger hervor. Doch das Monopol hielt nicht lange. Aus dem Ausland drängten neue Anbieter wie „Wolt“ und „Uber Eats“ nach Deutschland. Zuletzt orderten rund 8,14 Millionen Personen mehrmals im Monat Essen bei einem Lieferservice.

Ist man auf der Suche nach hochwertigen, handwerklich erzeugten Lebensmitteln, wird es schwieriger. Drei Freunde aus Hessen haben sich vorgenommen das zu ändern. „Am Anfang wollten wir nur unser eigenes Problem lösen“, sagt Julian Bonn, einer der drei Gründer von „MeatApp“ und lacht. „Zu unserem Lieblingsmetzger brauchen wir mit dem Auto eine Dreiviertelstunde. Nach der Arbeit im Feierabendverkehr keine Chance, dass wir rechtzeitig vor Ladenschluss hinkommen.“

Gemeinsam mit seinen späteren Mitgründern Wojciech Konieczny und Manuel Rühl schlug er dem Metzger vor, ihm einen Onlineshop zu bauen. Dabei verstanden sie irgendwann das eigentliche Potenzial ihrer Idee. „Es gibt so viele Metzger da draußen, die tolle Produkte haben“, sagt Julian Bonn, „und deren Kunden teilweise von weit entfernt zu ihnen kommen.“ Kein Wunder: Seit Jahren nimmt die Metzger-Dichte in Deutschland dramatisch ab. Warum also nicht eine Marktplatzplattform gründen, auf der man sich das Angebot gleich mehrerer Metzgereien anzeigen - und aus ganz Deutschland frisches Fleisch oder Würste nach Hause schicken lassen kann?

Ein Name war schnell gefunden: „MeatApp“. Erst später stellten die drei fest, dass eine App ihnen zunächst gar nicht helfen, sich auch nicht rechnen würde. Eine einfache Applikation zu entwickeln, kostet etwa 5000 bis 10 000 Euro. Bei ausgefeilteren Varianten kann man schnell eine Null dranhängen. Und weil es nicht nur eine, sondern zwei App-Plattformen gibt - Googles Android und Apples iOS -, entstehen Aufwand und Kosten immer gleich zweimal. Hat man eine App programmieren lassen, sind regelmäßige Updates nötig, etwa um Fehler zu beheben, neue Funktionen hinzuzufügen und die Kompatibilität mit den neuesten Betriebssystemen sicherzustellen. Auch das kostet jedes Mal viel Geld.

Bevor man all das auf sich nimmt, beantwortet man besser ein paar wichtige Fragen: An wen richte ich mich mit meiner App? Was erwartet meine Zielgruppe von ihr? Muss sie auf bestimmte Funktionen des Handys zugreifen können, etwa auf GPS, die Kamera oder Push-Benachrichtigungen? Soll sie vielleicht auch offline funktionieren? Unternehmen, die von Anfang an einen Millionenmarkt im Visier haben, klären all das schon im Vorfeld, sie wollen in der Regel direkt mit einer App starten und nicht nur andere Felder durch sie unterstützen. Den deutschlandweiten Lieferdiensten etwa geht es ja gerade darum, fest zum „Leben in der Tasche“ zu gehören, wie Steve Jobs es vor 16 Jahren ausdrückte. Wenn ein Mensch Hunger bekommt, soll er auf seinem Handy im besten Fall genau eine App finden, um sich das Essen liefern zu lassen - die eigene. Dafür geht man in Vorleistung, investiert in Technologie und Reichweite. Dass Unternehmen sich die ersten Downloads tausendfach einkaufen, ist keine Seltenheit.

Steht hinter einer App eine bekannte Marke wie der Deutsche Jagdverband, hilft das, auf eine gewisse Reichweite zu kommen. Auch die Hälfte der Zielgruppe lag bei der „Waldfleisch App“ auf der Hand: die deutschen Jäger. In den ersten neun Monaten wurde sie über eine Viertelmillion Mal auf Handys installiert, über 5800 Jäger haben sich registriert.

Eine Plattform wie „MeatApp“ dagegen, die aus dem Nichts entsteht und ihr Geschäftsmodell erst suchen muss, kalkuliert anders. „Für uns würde eine App erst Sinn machen, wenn wir genau wissen, an wen wir uns mit ihr richten“, sagt Gründer Wojciech Konieczny. „Und wenn wir so bekannt sind, dass sich diese App auch viele Menschen herunterladen.“ Bis dahin muss es die „mobil-optimierte Website“ richten. Kann sie mittlerweile auch.

Denn die frühen Smartphone-Zeiten, in denen auf dem Handy Text und Fotos so angezeigt wurden, wie sie für den Desktop gestaltet worden waren - weshalb man sie kaum erkennen oder lesen konnte -, sind vorbei. Im Laufe der vergangenen zehn Jahre haben sich Web-Technologien wie HTML5, CSS3 und JavaScript weiterentwickelt, die Seiten reagieren deutlich schneller als früher, passen sich automatisch an Bildschirmgrößen und -auflösungen an, ihre Designs sind intuitiver zugänglich. Die Verbesserung der mobilen Internetgeschwindigkeiten und die Einführung von 4-G- und 5-G-Netzwerken halfen ebenfalls.

Öffnet man im Handy-Browser die Web-Adresse meatapp.de, kann man sie kaum von einer App-Oberfläche unterscheiden. Profilbilder aller Metzger sind untereinander angeordnet, daneben werden die jeweiligen Produkte auf Fotokacheln angezeigt. Man versteht automatisch, auf welche Buttons man drücken muss, damit sich etwa eine Produktbeschreibung oder der Warenkorb öffnet. Ich scrollte mich durch das Angebot und bestelle am Ende bei einem der „Metzgerei Zur Bernstadt“ in Niederquembach, südwestlich von Gießen.

Zwei Tage später klingelt der Expresspostbote. Im großen Paket, das er an meiner Wohnungstür abliefert: aus Karton gefertigtes Dämmmaterial, das ich komplett in der Papiertonne entsorgen kann. Ein paar Kühlakkus, die sich wiederverwenden lassen. Und Leckereien, die ich in Berlin sonst nicht bekommen hätte: Eine erstklassige „Ahle Worscht“, eine Art nord-



Erbarme, die Hesse komme!

Über Fleisch-Apps lassen sich auch problemlos Metzgerspezialitäten aus anderen Bundesländern nach Hause liefern. Autor Ferdinand Dyck ließ sich unter anderem eine original „Ahle Worscht“ aus Nordhessen nach Berlin schicken. Saulecker!

hessische Salami, luftgetrocknet und wundervoll würzig. Ein Ring Fleischwurst. Vier Chili-Mango-Bratwürste. Und ein „BBQ-Burgerbaukasten“: zwei 220-Gramm-Patties, dazu Buns einer Handwerksbäckerei, Provolone-Käse und Bacon. Mundgerechte Happen vom Metzger aus der hessischen Provinz, 411 Kilometer von mir entfernt.

Dafür zahle ich insgesamt 51,48 Euro an MeatApp. Gratis spenden Kunden wie ich den Jungs aus Hessen ein paar wichtige Informationen. Über verschiedene Analysetools erhalten sie anonymisierte Daten über Alter, Geschlecht und Interessen der Besucher ihrer Seite. „Wir lernen mit jeder Bestellung dazu“, sagt Julian Bonn. Die Erkenntnisse bislang: Die meisten der Kunden sind Männer ab 50 Jahren aufwärts - und definitiv nicht arm. „Bei uns bestellen eher Rainer, Wilfried und Kurt als Lukas, Kevin oder Pascal.“

Deshalb werben sie für ihre App nun auf Facebook, nicht auf Instagram, wo man die Jüngeren erreichen würde. Die gingen aber lieber in die Mensa, meint Wojciech Konieczny, holten sich auch mal einen Döner. Ansonsten ernährten sie sich vor allem: günstig. Ein Anspruch an die Fleischqualität, etwa in Sachen Klimawirkung »

und Tierwohl, entwickle sich meist später, wenn man es sich leisten könne. Genau um diesen Anspruch geht es den MeatApp-Gründern. Mit einer Wissenschaftlerin erarbeiteten sie einen Tierwohlkatalog: Wie viel Platz hat jedes Schwein oder Rind? Wie viel Freilandzugang? In welcher Art Stall lebt es? Wo und wie wird es geschlachtet? Alles fließt in ein Punktesystem ein. Besonders wichtig ist die Tötungsmethode. Die wird so stark gewichtet, dass man Minuspunkte dort fast nicht mehr ausgleichen kann.

Nun sind die drei wieder einen Schritt weiter: Aus einer reinen Metzgerplattform soll bald etwas Größeres entstehen. „Wir wollen der wichtigste deutsche Onlinemarktplatz für handwerklich erzeugte Genusslebensmittel werden, „sagt Wojciech Konieczny. Unter dem Namen „Genussly“ soll eine Plattform entstehen, auf der man vom Handwerksbrot aus Franken über Käse aus dem Allgäu bis zur hessischen Wurstdelikatesse so ziemlich alles findet, was hochwertig erzeugt werden kann. Und die doch selbst nicht zum Händler wird: Man kauft beim jeweiligen Betrieb, dort wird die Ware verpackt und versandt. Im Sommer soll das Projekt stehen.

In den USA ist man schon weiter. Apps wie „Farmstand“ oder „Local harvest“ helfen Verbrauchern, mit Erzeugern hochwertiger Produkte, etwa von ökologisch angebautem Gemüse oder Fleisch aus regenerativer Landwirtschaft, in Kontakt zu kommen. In den USA setzen sich neue Technologien traditionell schneller durch als in Deutschland - wo viele immer noch stolz drauf sind, mit Bargeld zu bezahlen. Auch dass in einem Land mit rund 335 Millionen Einwohnern automatisch ein größerer Markt entsteht, macht es den App-Anbietern einfacher.

Ein paar interessante Projekte sind nach Deutschland geschwippt. Nach dem Vorbild von „Crowd Cow“ entstand „Kauf ne Kuh“, das Anteile an einem Rind noch vor dessen Geburt verkauft - am Ende bekommen die Aktionäre Fleisch und Wurst „ihres“ Tieres. „CrowdFarming“, eine der erfolgreichsten Marktplatz-Apps in Deutschland, vermittelt Obst und Gemüse aus ganz Europa. Man kann sich etwa Orangen direkt beim Öko-Bauern auf Sizilien bestellen. Allerdings ist es keine deutsche App, es gibt sie in mehreren europäischen Ländern.

Aufgrund sinkender Programmierkosten dürften Apps nun zunehmend interessant für kleine Anbieter werden. Bald könnte künstliche Intelligenz die Schwelle weiter senken: indem sie für ein paar Euro Webseiten und Apps in wenigen Minuten erstellt.

Sophie Braumiller zeigt schon mal, wie es dann laufen könnte. Nach dem Tod des Vaters übernahm die 24-Jährige vor einigen Jahren gemeinsam mit ihrer Mutter die Leitung des Familienbetriebs, sie leitet das operative Geschäft. Im oberbayerischen Biburg, bei München, Fürstenfeldbruck, haben die Braumillers eine Landwirtschaft mit angeschlossener Metzgerei. Seit mehr als 30 Jahren vermarkten sie Fleisch, Schinken und Wurst ihrer Tiere selbst, heute halten sie etwa Charolais-Rinder und Schweine.

Von Donnerstag bis Samstag um 13 Uhr hat der Hofladen geöffnet. Weil ausgerechnet am Wochenende die Nachfrage besonders hoch ist, sie ihren Mitarbeitern aber nicht zumuten kann, noch am Samstagabend oder gar Sonntag hinter der Theke zu stehen, hat die junge Chefin kräftig investiert. Statt eines Lebensmittelautomaten, wie man ihn mittlerweile häufiger findet, der einer Metzgerei aber nur begrenzt weiterhilft - große Cuts passen nicht hinein, individuelle Preise, etwa für unterschiedlich große Tomahawk-Steaks, lassen sich nicht programmieren -, setzt sie auf eine rund um die Uhr geöffnete Selbstbedienungstheke. Und eine App.



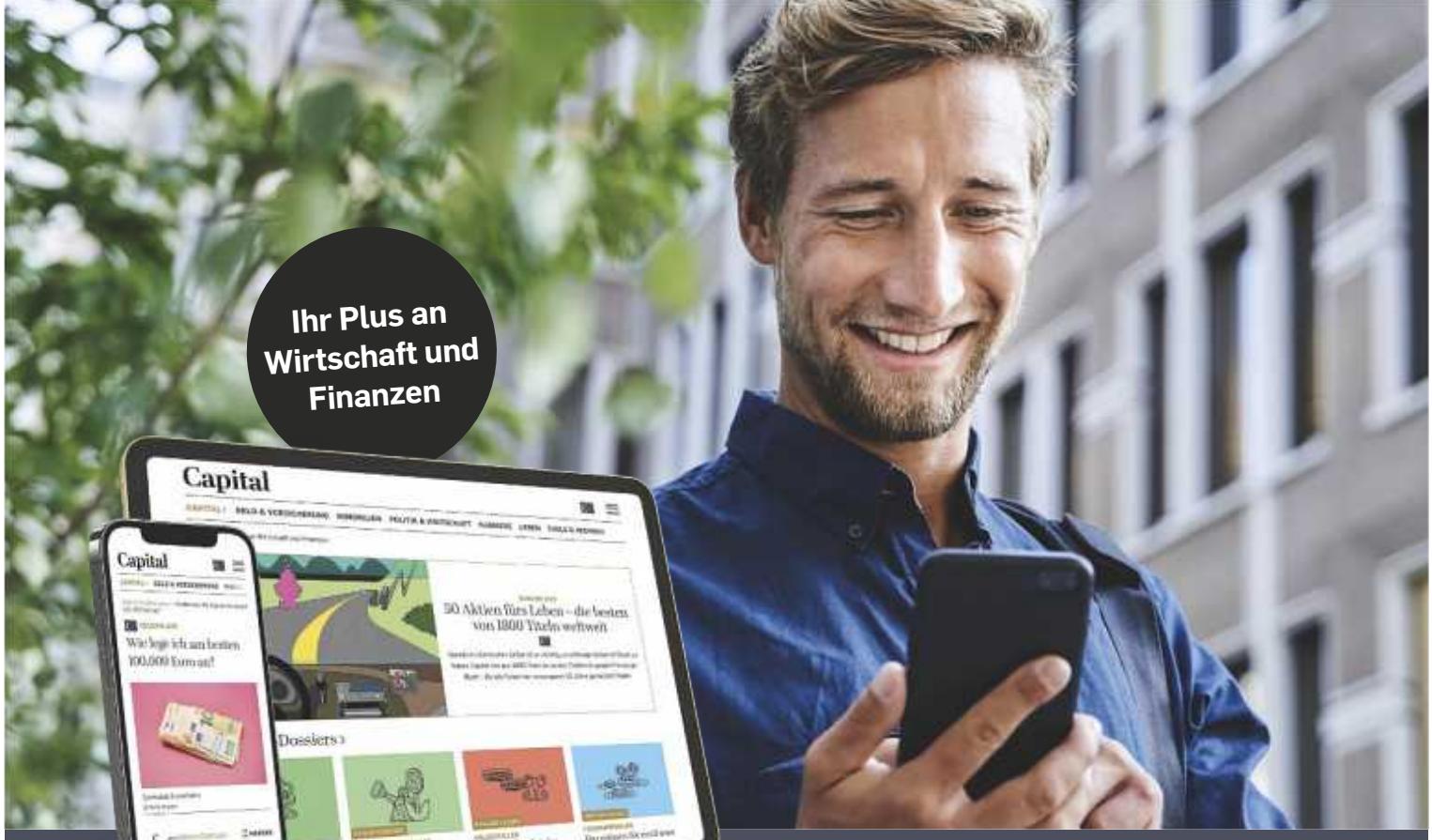
Gutes Invest

Die typischen Kunden vieler Fleisch-Apps sind Männer ab 50. Der Anspruch an Qualität, Klimawirkung und Tierwohl entwickelt sich erst, wenn das Portemonnaie das mitmacht

Mit ihr kann man Filet, Salami oder Presssack bestellen. Mithilfe einer Bankkarte oder eines QR-Codes auf dem Handy erhält man Zutritt zur Metzgerei, wo die Ware wartet. Zusätzlich kann man sich Produkte aus der Theke nehmen und in eine Art Wanne legen, in der ein Scanner die Produkte anhand eines Chips ausliest, der in ihrer Verpackung steckt. Die Rechnung wird automatisch erstellt, nach einer Bestätigung per Klick wird der Betrag abgebucht - kurz darauf liegt der Sonntagsbraten im Kofferraum.

60 000 Euro hat Sophie Braumiller in das System bislang investiert. Ohne aufwendige Marktanalyse, eher nach gesundem Menschenverstand. Warum es eine App sein sollte und nicht bloß ein Onlineshop? „Mein Gefühl ist, dass die Menschen Apps gewohnt sind und sie einfacher handhaben können“, sagt sie. Und scheint damit recht zu behalten.

Die Kunden nähmen das zusätzliche Angebot dankbar an - und zwar längst nicht nur die „digital natives“, also Menschen, die mit Internet und Smartphone aufgewachsen sind. „Wir haben 80- und 90-jährige Stammkunden“, sagt Sophie Braumiller, „die schaffen das auch.“ Steve Jobs würde es sicher freuen. ■



Ihr Plus an
Wirtschaft und
Finanzen



WERDEN SIE MIT CAPITAL+ ZU IHREM KLÜGSTEN BERATER

Mehr wissen zahlt sich aus: www.capital.de/plus

Das digitale Angebot von Deutschlands renommiertestem Wirtschaftsmagazin fasst für Sie täglich das Wichtigste aus der Welt der Wirtschaft zusammen. Mit exklusiven Reportagen, Kommentaren und Analysen ist CAPITAL+ Ihr Ratgeber für Geldanlage und Vorsorge. Dazu erhalten Sie monatlich die neueste Ausgabe des CAPITAL-Magazins zum Download.

Capital+

WIRTSCHAFT IST GESELLSCHAFT

ENTWEDER...

... SICH SELBST FREUEN

6x
SELBST LESEN
NUR 75,-€*



MESSER-SET
„NARA & OSAKA“



6 AUSGABEN BEEF! IM ABO SELBST LESEN + MESSER-SET „NARA & OSAKA“. JETZT PORTOFREI BESTELLEN UNTER:

WWW.BEEF.DE/SELBSTLESEN

ODER TELEFONISCH UNTER 040/55 55 78 00, BESTELLNUMMER: 183 9180

*6 Ausgaben pro Jahr zzt. 75,- € zzgl. einmalig 1,- € Zuzahlung für die Prämie. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versand. Anbieter des Abonnements ist Gruner + Jahr Deutschland GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH als leistenden Unternehmer.

ODER...

... JEMANDEM MIT DEM BEEF!-GESCHENKABO EINE FREUDE MACHEN.

DIE LEGENDÄRE
BEEF!-ERSTAUSGABE



6x

VERSCHENKEN
NUR 75,-€*



GUT
VERPACKT



GESCHENK-KARTE
ZUM DOWNLOAD!

IM GESCHIRRHANDTUCH
ZUM ÜBERREICHEN

6 AUSGABEN BEEF! IM ABO + BEEF!-ERSTAUSGABE VERSCHENKEN.
JETZT PORTOFREI BESTELLEN UNTER:

WWW.BEEF.DE/VERSCHENKEN

ODER TELEFONISCH UNTER 040/55 55 78 00, BESTELLNUMMER: 183 9181

BITTERSWEET SYMPHONY

DIE FEINE GESELLSCHAFT HAT SCHON IMMER MIT IHM KOKETTIERT, DOCH LANGE HATTE WERMUT EIN IMAGEPROBLEM. WARUM ER WIEDER OBENAUF IST – UND WELCHE SORTEN DRINGEND INS GLAS MÜSSEN

FOTO CHRISTIAN LOHFINK TEXT NATALI MICHAELY





Sicher, ein kerniges Craft Beer oder ein guter Rotwein sind was Feines in einer Männerhand. Doch nichts macht sich da so gut wie Wermut. Fragen Sie mal James Bond. Von Sean Connery bis Daniel Craig - ohne „Martini“ lief und läuft das Gentleman-Leben nicht rund, völlig egal, ob gerührt oder geschüttelt.

ANSTOSSEN: DIE BLÜTEZEIT

Dabei muss man erklären: Die Rede oben ist vom „Martini“-Cocktail, der aus Wermut, Gin und Olive besteht (auch wenn Bond ihn gern mit Wodka trinkt). Also nicht von dem Zeug aus der Flasche mit dem gleichlautenden Markennamen, mit dem man meist in der Pubertät Bekanntschaft macht, weil es zumindest stilvoll klingt, dazu schön billig und nicht so hart ist wie Schnaps. An der Bar sollte, wer späteren Brummschädel und sofortigen Imageverlust vermeiden möchte, also immer explizit einen „Martini“-Cocktail ordern. Nur bitte nicht zu viel davon, denn auch das kann böse enden. Unvergessen ist das Bonmot der Schriftstellerin und Society Lady Dorothy Parker, die über den Kultdrink der feinen New Yorker Gesellschaft des 19. Jahrhunderts unkte: „I like to have a Martini, two at the very most. After three I'm under the table, after four I'm under my host.“

KATER SCHIEBEN: DER ABSTURZ

Doch mal ganz abgesehen vom legendären Cocktail, auch mit Wermut als Solist kann man sich ganz schön die Lampen anknipsen. Denn die 15 bis 22 Prozent Alkohol rauschen durch den enthaltenen Zucker wie per Raketenantrieb ins Blut. Und so kam der Stoff, der über die Jahrhunderte nicht nur Geheimagenten den Abend veredelte, irgendwann ganz unten an. Das Wort „Wermutbruder“ macht den Stellenwert des Getränks im 20. und 21. Jahrhundert deutlich, die Kundschaft wurde im untersten Supermarktregal fündig. Denn das, was es ist - mit Kräutern versetzter Wein plus Zucker -, ist in ausschließlich gewinnorientierten Händen eben fix und billig gemacht.

»

VORGLÜHEN: DIE HISTORIE

Den typischen, herben Geschmack des Wermuts liefert das graugrüne, intensiv duftende Wermutkraut. Seit der Antike gilt es als Heilpflanze gegen Übelkeit, Rheuma, Entzündungen, Kopfweh und mehr. Oft wurde es auch benutzt, um minderwertigen Wein zu „verfeinern“. Der lateinische Name lautet Artemisia absinthium - genau, der berüchtigte Absinth gehört auch zur buckligen Verwandtschaft. Der zugesetzte Zucker machte das Getränk haltbarer und erschloss nebenbei neue Zielgruppen: Frauen, die keinen Wein mochten, griffen beim Wermut zu. Irgendwann setzten sich trockener, weißer Wermut aus Frankreich und lieblicher, roter aus Italien durch (der rote ist tatsächlich auch Weißwein, nur mit Karamell gefärbt).

HOCHLEBEN LASSEN: DAS COMEBACK

Heute muss Wermut zu mindestens 75 Prozent aus Wein bestehen. Das ist aber auch schon so ziemlich die einzige Regel - jeder kann mit dem experimentieren, was ihm schmeckt (einige Produzenten lassen sogar das Wermutkraut weg). Dass der bittersüße Wein so easy zu machen ist und mit Top-Zutaten merklich an Aroma gewinnt, macht ihn zum spannenden Thema für kleine Produzenten. Pulvermischungen aus Kunstaromen? Gott bewahre. Gegenwärtig wird Wermut gern pur auf Eis getrunken, mit Tonic aufgegossen, zu neuen Cocktails oder als Klassiker gemixt, etwa zum „Negroni“ oder „Manhattan“. In den letzten Jahren wuchsen „Vermuterias“ in Ländern wie Spanien oder Italien, in denen der Brauch des Aperitivos gepflegt wird, wie Pilze aus dem Boden; in Hamburg gibt es im eleganten Hotel „Fontenay“ eine Bar mit Wermut-Wagen. Ob James Bond das Ankommen seines Top-Drinks im Trend-Olymp gefallen würde, sei dahingestellt: Er tanzte ja schon bei der Zubereitung seines „Martini“-Cocktails aus der Reihe, trank ihn geschüttelt, statt wie traditionell üblich gerührt. Soll er doch ruhig - Cheers, auf dich, James! ■



TOP OF THE DROPS

Von modern bis klassisch – diese sechs Aroma-Riesen möchten wir Ihnen dringend ans Herz legen



CASA MARIOL VERMUT NEGRO

Der Enkel des Schöpfers betreibt eine Cocktailbar in Barcelona – das spricht doch schon mal sehr für Expertise. Und die schmeckt man auch: Aromen von Walnuss, Thymian, Vanille, Zimt, Lakritze und Nelken machen den eleganten Spanier zum Top-Begleiter zu klassischen Aperitivo-Snacks wie Chips, Oliven und Anchovis. Doch die frische Säure macht sich auch in Cocktails gut. 15 % Vol., 1 l, ca. 20 Euro, urban-drinks.de



BELLA ISA VERMOUTH SEMI DRY

Café-Betreiber und „derMUT“-Gründer Christian Dobnik aus Graz verwendet für seinen Wermut den preisgekrönten Gin des steirischen Herstellers 2B. „Dadurch, dass ich Gin verwende, wird der Wermut fruchtiger“, sagt er. Der „Bella Isa“ hat seinen Namen von der Isabellatraube, aus der sein Weinanteil besteht, und punktet mit fruchtig-leckeren Erdbeeraromen. 16 % Vol., 0,5 l, ca. 23 Euro, der-mut.com



SCHLOSS VERMOUTH

Auch Deutschland kann Wermut: Dieser schicke Tropfen in limitierter Auflage wird hergestellt aus Schloss Johannisberger „Grünlack Spätlesse“, ergänzt durch Botanicals und abgerundet mit Bitterorangen aus dem eigenen Garten des Traditionswinguts. Fast zu schade für Mixgetränke, also ruhig pur, nur mit Orangenscheibe genießen. 16 % Vol., 0,75 l, ca. 40 Euro, schloss-johannisberg.de



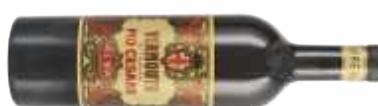
CARPANO ANTICA FORMULA VERMOUTH

Der Ur-Wermut geht auf Antonio Carpano zurück, der 1786 in seinem Turiner Weinladen hochwertige Weine mit Kräutern und Gewürzen versetzte. Mit dem ersten Bitter-Aperitif der Welt hatte er riesigen Erfolg. Noch heute schmeckt er wie damals: nach Vanille, Gewürzen, getrocknetem Obst, Datteln, Sternanis und Orangenschale. 16,5 % Vol., 1 l, ca. 34 Euro, spirituosen-wolf.de



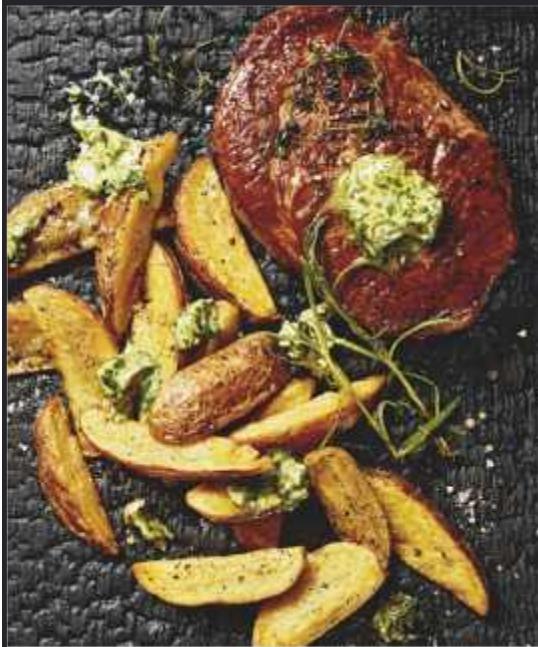
SI-ON VERMOUTH SUISSE

2020 fand in der Escholzmatte Distillerie Studer eine Masterclass statt, um Wermut neu zu denken. Neben weiteren Varianten kam der extratrockene „Gipfelsturm“ heraus, bei dem ein Chasselas-Weißwein durch Gebirgsbewohner wie Enzian oder Arvenholz ergänzt wird. Ein echter Bergfex, wie die kargen, steinigen Aromen verraten. 18 % Vol., 0,75 l, ca. 31 Euro, distillery.ch



PIO CESARE DI TORINO VERMOUTH

Auch wenn jüngst die erst 25-jährige Tochter das Familienunternehmen übernommen hat: Der aromatische Italiener wird nach einem Rezept von 1881 aus 26 Zutaten hergestellt, unter anderem Majoran, Enzianwurzel, Orangenschalen. Florale Töne begleiten die kernigen Kräuter mit zarten mineralischen Anklängen und nussigen Elementen. 16 % Vol., 0,75 l, ca. 45 Euro, weisshaus.de



Die Rezepte aller Ausgaben

Wie war das noch mal mit dem perfekten Wagyu Brisket und dem super Chimichurri? Schauen Sie einfach schnell nach: Im BEEF!-Rezeptverzeichnis finden Sie sämtliche Anleitungen aus über zehn Jahren. Den QR-Code oben scannen oder über beef.de gehen und unseren Index als PDF herunterladen. Guten Appetit!

GEFRAGT

Als langjähriger Leser gefällt mir die Steak-Story sehr gut. Aber wieso nennt Ihr bei einem Steak (!) die Kerntemperatur? Durch das Anstechen mit dem Thermometer verliert man Geschmack! Aus meiner Sicht ist das bei Ibérico, Txogitxu (Galician Cut) oder auch beim Rib Eye schon fast ein Verbrechen, was den Geschmacksverlust betrifft.

Stephan Braungardt

↔ Lieber Stephan,
die Angabe einer Zubereitungszeit kann unserer Erfahrung nach je nach Schnitt, Reifegrad oder Qualität des Fleischstücks sehr stark variieren. Ist für alle, die weniger Erfahrung haben, nur bedingt hilfreich. Deshalb haben wir uns entschieden – gerade bei Steaks –, lieber eine Kerntemperatur anzugeben. Ihren Einwand können wir aber völlig nachvollziehen: Ein Steak auf dem Grill mit dem Thermometer anstechen und leckeren Fleischsaft und Fett auslaufen zu sehen, wäre auch für uns wie ein Stich ins Herz. Uns war nur wichtig, Lesern, die unsicher sind, ein Hilfsmittel an die Hand zu geben, um kein geniales Stück Fleisch zu verhunzen. Wer so viel Erfahrung hat wie Sie, braucht das sicher nicht.

GESAGT

Liebe BEEF!-Redaktion,
wie lange ich schon Abonnent bin, wisst Ihr besser. Ich lese nebenher auch gern schicke Uhren- und Rennauto-Magazine. Euer Heft ist aber, und das denke ich schon über die Jahre, das bestaufgemachte und schärfste Heft im Handel, mit unglaublich gut gemachten Fotos, die sogar nach dem Genuss des Sonntagsbratens noch meinen Speichelfluss anregen.
Grüße aus Berlin

Martin Bentele

↔ Lieber Martin,
vielen Dank für das Lob, über das wir uns riesig freuen. Dass Sie uns umgekehrt auch sehr am Herzen liegen, ist kein Spruch, denn dass Sie die Sitte des guten, alten Sonntagsbratens zelebrieren, finden wir absolut nachahmenswert. Bleiben Sie uns weiter gewogen!

→ Schreiben Sie an BEEF@beef.de





ERLEBEN SIE JETZT
DAS BESTE VOM STERN.

**UNBEGRENZT LESEN AUF
STERN.DE** – Ihr digitales Plus

WÖCHENTLICHES E-PAPER
der aktuellen STERN-Ausgabe

OHNE WERBUNG
und digital jederzeit verfügbar

JEDERZEIT KÜNDBAR
und nach der Testphase nur 9,99 € mtl.

30 TAGE GRATIS TESTEN!



Einfach QR-Code scannen
oder online bestellen:

STERN PLUS bietet das Beste vom STERN, jederzeit und überall digital verfügbar. Ohne Werbung. Zum Lesen und Hören – näher dran und immer informiert.

30 Tage STERN PLUS gratis testen, danach zzt. nur 9,99 €/Monat (inkl. MwSt. und Versand). Monatlich kündbar. Auslandspreise auf Anfrage. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Anbieter des Abonnements ist Gruner + Jahr Deutschland GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH als leistenden Unternehmer.

stern.de/plus-gratis

SO KOCHEN FRAUEN. SO MÄNNER.

Wo wird am deutlichsten, wie sehr sich die Geschlechter unterscheiden?
In der Küche.

Heute: Kleiner Unfall mit dem Messer



SIE rutscht beim Zwiebelschneiden mit dem Messer ab und schneidet sich seitlich in den linken Mittelfinger, ein bisschen vom Fingernagel ist auch betroffen.

Findet, dass es ganz schön wehtut.

Findet, dass ganz schön viel Blut kommt.

Setzt sich erst mal und denkt nach: „Muss mein Fingernagel gekürzt werden? Müssen die anderen Fingernägel dann auch gekürzt werden?

Muss ich dafür zur Maniküre?“

Entscheidet: „Ja, ja, ja!“

Hält die linke Hand hoch.

Holt den Kulturbetuel.

Und ihr Handy.

Liest 25 Minuten lang Artikel zum Thema:
die richtige Ernährung bei kleinen Verletzungen.
Stellt fest, dass der Schnitt aufgehört hat zu bluten.
Kramt im Kulturbetuel nach einem Pflaster,
findet schließlich eins mit „Paw Patrol“-Motiv
vom letzten Kindergeburtstag.

Klebt ein Pflaster auf den Schnitt und isst einen halben Apfel.

Schaut sich das Pflaster an, fragt sich, ob Skye eigentlich Cocker Spaniel oder Pudel ist.

Ist sehr zufrieden, dass nicht Marshall das Pflastermotiv ist.

Sieht ihre Yogasachen im Flur liegen, ruft ihre Freundin an und sagt, dass sie heute beim Training, den einhändigen Handstand links vielleicht nicht schaffen wird.

ER rutscht beim Zwiebelschneiden mit dem Messer ab und schneidet sich seitlich in den linken Mittelfinger, ein bisschen vom Fingernagel ist auch betroffen.

Findet, dass es ganz schön wehtut.

Findet, dass ganz schön viel Blut kommt.

Setzt sich erst mal und denkt nach: „Muss meine Fingerkuppe amputiert werden?

Muss das genäht werden?

Muss ich dafür ins Krankenhaus?“

Entscheidet: „Nein, nein, nein!“

Hält die linke Hand hoch.

Holt den Verbandskasten.

Und sein Handy.

Schaut 25 Minuten lang Tutorials zum Thema:
schwere Verletzung an der Hand richtig behandeln.
Stellt fest, dass der Schnitt aufgehört hat zu bluten.
Kramt alles, was er braucht - Mullbinden, Schere,
Pflaster, Klebeband -, aus dem Verbandskasten heraus.

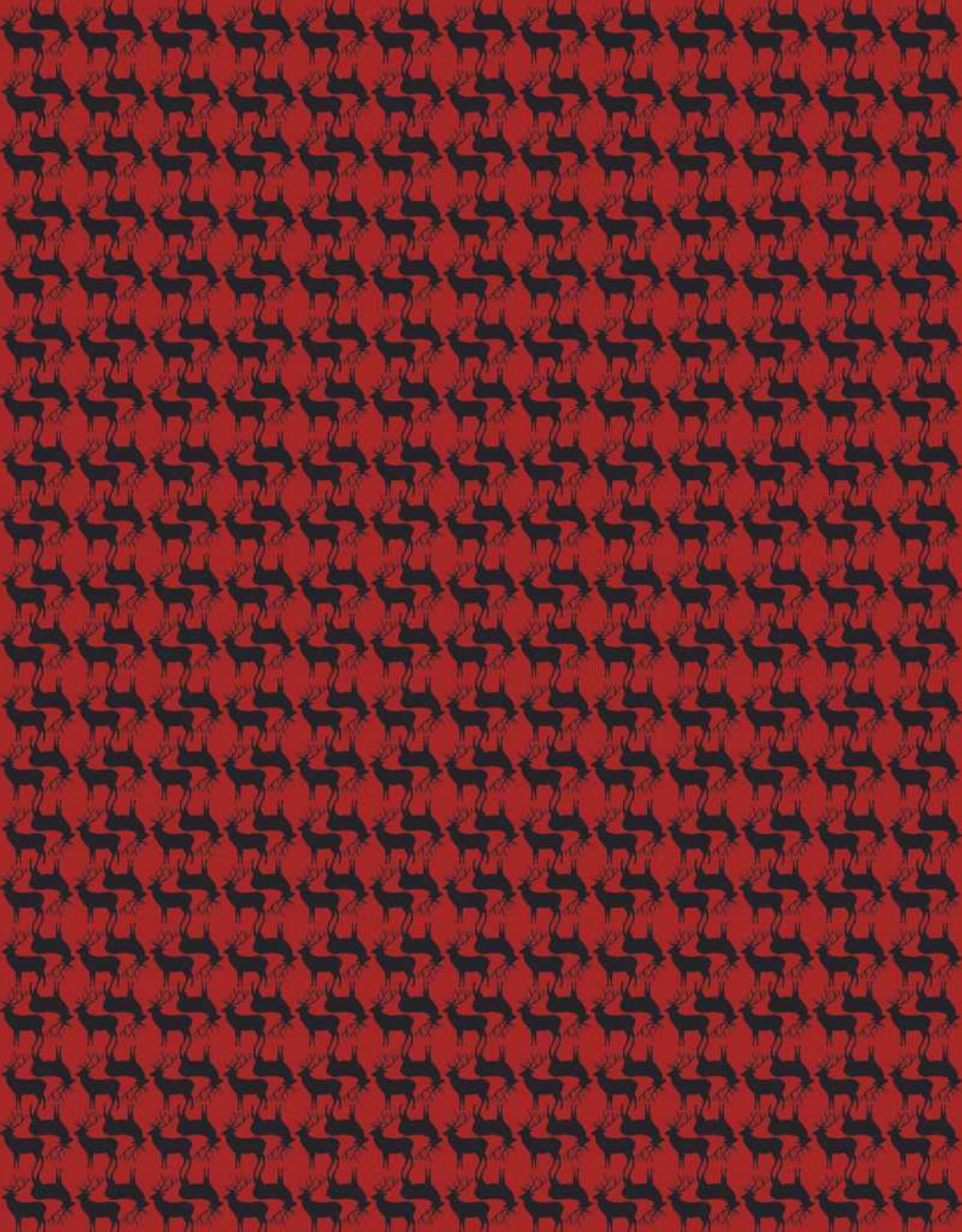
Verbindet den Finger, wie in den Tutorials beschrieben.

Schaut sich den Verband an, zwei Drittel der Hand sind weiß bandagiert.

Ist sehr zufrieden mit den Früchten seiner Arbeit.

Sieht seine Fußballsachen im Flur liegen,
ruft seinen Kumpel an und sagt das Fußballtraining wegen der schweren Verletzung für die nächsten Wochen ab.

Die nächste Ausgabe erscheint am **5. OKTOBER 2023**





PATEK PHILIPPE

GENEVE

BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION



EINE PATEK PHILIPPE GEHÖRT EINEM NIE GANZ ALLEIN.

MAN ERFREUT SICH EIN LEBEN LANG AN IHR, ABER EIGENTLICH
BEWAHRT MAN SIE SCHON FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION.

JAHRESKALENDER REF. 5205R

MEHR INFORMATIONEN ERHALTEN SIE BEI DEN UNten GENANNTEN
PATEK PHILIPPE PARTNERN SOWIE IM AUTORISIERTEN FACHHANDEL.

AUGSBURG Hörl | DÜSSELDORF Blome | HAMBURG Mahlberg | KÖLN Gadebusch
MÜLHEIM AN DER RUHR Laerbusch | MÜNSTER Oeding-Erdel | OBERSTAUFEN Hollfelder | ULM Scheuble