



NOSE TO TAIL

3/8

Alle bisher erschienenen Artikel dieser Serie können nachgelesen werden auf: schweizerfleisch.ch/nosetotail

GESCHMORTES KALBSMÜSLI



Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kalbsmüsli
- 100 g Karotten
- 200 g Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 4 dl Rotwein
- 1 dl roter Portwein
- 3 St. Rosmarinzweige
- 6 St. Thymianzweige
- 2 St. Wacholderbeeren
- 1 St. Lorbeerblatt
- 4 St. schwarze Pfefferkörner
- 1 St. Petersilienstiel
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Rapsöl und Butter

ZUBEREITUNG



Kalbsmüsli in Rotwein, Portwein und Gemüsewürfel einlegen. Einen Teebeutel mit den Kräutern und Gewürzen füllen und begeben.

Für 24 Stunden im Kühlschrank in der Beize marinieren.

Kalbsmüsli aus der Beize nehmen und gut abtropfen lassen.

Beize durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und Gemüse ebenfalls gut abtropfen lassen.

Kalbsmüsli stark würzen mit Salz und Pfeffer.

In einem Schmortopf in Rapsöl und wenig Butter heiss anbraten, wieder aus dem Topf heben. Gemüse im selben Öl heiss anbraten, Tomatenpüree begeben und kurz anrösten.

Sofort mit einem Drittel der abpassierten Beize ablöschen und Bratensatz vom Boden lösen.

Einkochen lassen und diesen Vorgang weitere zweimal wiederholen. Fleisch wieder begeben und knapp mit Wasser bedecken, Gewürzbeutel einlegen und aufkochen lassen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur (160 °C) ca. 2,5 Stunden schmoren. Müsli vorsichtig aus dem Fond heben und in eine tiefe Schüssel legen.

Den Gewürzbeutel entfernen, den Fond einkochen lassen und mit einem Mixstab pürieren, abschmecken und durch ein feines Sieb zum Fleisch geben.

Das Fleisch in der Sauce abkühlen und einen Tag durchziehen lassen. Am nächsten Tag in der Sauce langsam aufkochen.



KALBEREIEN AUS ZÜRICH

Jann Hoffmann, Küchenchef im Zürcher Café Boy, bekennt: «Ich bin ein Fleisesser aus Leidenschaft, aber ich esse eben nicht nur die so genannten Edelstücke, sondern das ganze Tier. Diese Philosophie möchte ich auch unseren Gästen weitergeben.» Daher ist er glücklich, dass die Nose-to-Tail-Bewegung eine regelrechte kulinarische Renaissance erlebt: Der Grundgedanke, neben den Edelstücken möglichst viel vom ganzen Tier zu essen, ist dabei keineswegs revolutionär. Einst war dieser Brauch weit verbreitet – teils aus der Not eines kargen Speiseplans geboren, teils einfach Ausdruck einer bodenständigen Regional Küche. «In anderen Ländern ist das ganzheitliche Verwerten noch heute selbstverständlich.» In den Menüs der Sternerestaurants hierzulande sind Innereien wie Kutteln und Niere oder gar Kalbsschwanz und Schweinsfüsse langsam aber sicher wieder populär.

Alles begann mit Urs Widmer

Gepaart mit der Idee der Nachhaltigkeit und dem Anspruch, weniger Abfall zu produzieren und so den Tierverbrauch zu reduzieren, ist eine neue Lebensmittelmoral entstanden. Dazu kommt die Neugier auf unbekannte und vergessene Genüsse, auf andere Texturen und Geschmäcke. Die beiden Inhaber des Café Boy Jann Hoffmann und Stefan Iseli leben diese Philosophie nun schon seit über zehn Jahren. Damals lernte Jann Hoffmann den Metzgermeister Urs Widmer kennen: «Urs Widmer aus Lichtensteig von der Metzgerei zum Schwert ist der Mann meines Vertrauens, wenn's um Toggenburger Lamm, Schwein,

Kalb und Reh geht.» Natürlich dürfe man seinen legendären, heiss geräucherten Speck, sein am Knochen gereiftes Rinds-Entrecôte und Côte de Bœuf nicht vergessen.

Eines der ersten Nose-to-Tail-Gerichte von Jann Hoffmann war das geschmorte Kalbsmüsli. Was, bitte, ist ein Kalbsmüsli? Müsli sei ein Stück unter dem Schultergelenk. Ebenso zart wie das Bäggli. Das Müsli sei allerdings etwas mehr durchzogen und eignet sich darum hervorragend zum Schmoren. «Nachhaltigkeit ist mir wichtig, und es ist als Koch mein Ehrgeiz, das ganze Tier zu verwenden.»

Apropos Ehrgeiz: Jann Hoffmann ist überzeugt, dass diese so genannten «zweitklassigen» Fleischstücke häufig schwieriger zu verarbeiten sind. Das beflügelt den Koch. «Hier kann ich endlich wieder zeigen, dass ich sämtliche Grundzubereitungsarten beherrsche.» Er geht aber noch einen Schritt weiter: «Ich zerlege teilweise auch selber Tiere, habe so einen Bezug dazu.» Das Verhältnis zum Tier sei für einen Koch, der gerne Fleisch zubereitet, wichtig, denn so verliere er den Respekt vor dem getöteten Tier nicht. «Das lernt man im Elternhaus oder bei einem guten Metzger. Oder nie», ist der Koch überzeugt.

Nachfolger vom Bäggli

Wie aber ist er auf die Idee mit dem Müsli gekommen? «Als das Kalbsbäggli bei allen Restaurants durch war, überlegte ich, welche Stücke eine neue Herausforderung sein könnten.» So kam er aufs Müsli. Früher hat Hoffmann, um den Gästen etwas Bekanntes mitzugeben, das Müsli mit einem kleinen Stück

ÜBER DAS TIER

Beim Rind wird das Jungtier bis zur Geschlechtsreife Kalb genannt. Die wichtigsten Rassen in der Schweiz sind: Limousin, Charolais, Simmental und das Original Braunvieh. Rund 98 Prozent des Kalbfleisches stammen aus inländischer Produktion. In der Schweiz werden etwas mehr als drei Kilogramm Kalbfleisch pro Jahr und pro Kopf verzehrt. Das Kalbfleisch ist allgemein heller als Rindfleisch.

DER METZGER

«Wir beziehen unser Schlachtvieh von bäuerlichen Betrieben aus der Region, schlachten, zerlegen und verarbeiten alles selber», erklärt Urs Widmer. Doch warum baumelt an der Ecke bei der Metzgerei dieses Schwert? «Früher war dies ein katholisches Gasthaus und hiess Wirtshaus zum Schwert.» In den Fünfzigerjahren jedoch sei es geschlossen worden, und nur die Metzgerei blieb. Widmer schlachtet und wurstet im 1879 gegründeten Betrieb in der fünften Generation. Sein Ururgrossvater gehörte wohl zu den Schlauen beim Kälberhandel auf dem Goldenen Boden. Das Schwert an der Ecke seiner Metzgerei sei nicht so alt, meint Widmer: «Wir haben es erst vor fünfzehn Jahren neu aufgehängt.» Metzgerei Widmer Hintergasse 3 9620 Lichtensteig Tel. 071 988 15 07

Kalbsfilet serviert. – «So wurde es eher bestellt und Filet-Liebhaber konnten etwas Neues entdecken». Das sei heute nicht mehr nötig. Die Gäste sind einerseits experimentierfreudiger geworden und andererseits hat der moderne Feinschmecker kapiert, dass «nose to tail eating» nachhaltiger ist. Die Produktion von Fleisch verbraucht durch den erforderlichen Anbau von Futtermitteln wesentlich mehr natürliche Ressourcen als die Produktion pflanzlicher Lebensmittel. Aus diesem Grund gehört nicht nur ein sparsamer Fleischkonsum zur nachhaltigen Ernährung, sondern eben auch die Nutzung möglichst vieler Teilstücke des Tieres. Die Fleischproduktion in der Schweiz macht aber durchaus Sinn, weil die natürlichen Ressourcen Gras und Wasser ausreichend vorhanden sind. Gerade die mit grasüberwachsenen Alpenregionen können beispielsweise nur von Rindern, Schafen und Ziegen genutzt werden.

«Wir sind nachhaltige Typen», sagt Iseli über sich und seinen Kompagnon Hoffmann. Die «ewige Filet- und Rückenesserei» sei ihnen schon lange auf die Nerven gegangen, sagt der Zürcher Koch. Christian Greder

Ihre Erfahrungen mit der Verwertung vom ganzen Tier und spezielle Rezepte für ungewöhnliche Fleischstücke interessieren uns. Bitte senden Sie diese in wenigen Worten per E-Mail an gastronomie@proviande.ch. Die spannendsten Beiträge werden im letzten Teil der Serie publiziert.



JANN HOFFMANN & STEFAN ISELI

führen seit 2010 das Restaurant Café Boy im ehemaligen Zürcher Arbeiterquartier Sihlfeld. «Nose to Tail» ist für die beiden nicht nur ein Modebegriff, sondern eine Überzeugung.