

GASTRO-GUIDE

Folge 226

In einer Serie stellt BOULEVARD Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars in Bonn und Umgebung vor.

Mythos

Griechische und zypriotische Spezialitäten in Bad Godesberg

► Gastgeber

Seit 1987 Athina und Antonios Antoniou

► Räumlichkeiten

Griechisch-zypriotisches Ambiente mit ionischen Säulen und vielen Pflanzen. 70 Plätze



Fotos: Horst Müller

Viel Grün: Mythos in Godesberg

► Außenbewirtung

Terrasse am Haus mit 35 Plätzen

► Speiseangebot

Typisch griechisch: Bauernsalat mit Schafskäse 8,50 Euro, Tranchen von der Junglammkeule mit geschmorten Okraschoten und gebackenen Kartoffeln 14,50 Euro, Loup de Mer „Lavraki“ in der Pfanne gebraten mit Oliven-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln, Buttergemüse und Salat 21,50 Euro



Griechisch: mediterrane Küche

► Getränkekarte

Sion Kölsch und Brinkhoff's No. 1 Pils (0,3l) je 2,90 Euro, Schöfferhofer Weizen (0,5l) 3,90 Euro. 9 offene Weine (0,25l) 5 Euro bis 5,50 Euro. 26 Flaschenweine ab 14 Euro, z. B. Othello 2001 Mauro und Ophthalmo von Keo (Zypern) 19,50 Euro

► Aktionen

Mittagsangebot mit 3 bis 4 Gerichten ab 6,50 Euro

► Gäste

Familien, Theaterpublikum, Geschäftsleute

► Öffnungszeiten

Täglich 12-15h und 18-24h. Kein Ruhetag

► Adresse

Am Michaelshof 8-10, 53177 Bonn-Bad Godesberg

► Kontakt

Tel. (0228) 36 47 51

WEINPROBE

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile. Vielleicht war Aristoteles ja Weinliebhaber, dem gerade die Schönheit einer Cuvée bewusst wurde. Wenn Rebsorten sich so gut ergänzen, wie Riesling und Gewürztraminer beim Weingut Studier, dann ergibt sich eine wunderbare Balance im Wein. Der Riesling steuert Leichtigkeit und Säure bei; er sorgt für den erfrischenden Moment. Der Gewürztraminer dagegen bringt exotische Noten ins Spiel und eine gewisse Wichtigkeit. Heraus kommt ein Bouquet mit Ananas, Mango, Apfel und Blüten. Im Mund ist der Wein eine angenehm runde Erscheinung mit viel Schmelz, die Frucht sehr saftig und ausdrucksstark. Ein gelungener Sommerwein. *Caro Maurer*



Foto: C. Maurer

2009 Riesling & Gewürztraminer

vom Weingut Studier, Pflanz

Preis: 8,20 Euro

Bei Wein-Präsente Willen, Bahnhofstr. 15 53340 Meckenheim, Tel. (02225) 88 25 10 www.wein-praesente-willen.de



Fotos: Thomas Ruhl

Drüber der Himmel, drunter das Gras: Auf dem Bauernhof in der Karibik erleben die Tiere noch das natürliche Umfeld

Respekt vor den Arten

Gutes Fleisch erkennen, schätzen und zubereiten:
Um alles darüber zu erfahren, reisten der Food-Fotograf Thomas Ruhl und die Fleischspezialisten Wolfgang und Stephan Otto rund um die Welt

Von Caro Maurer

Der heiß begehrte Sonntagsbraten scheint ein Relikt der Vergangenheit. Morgens Schinken aufs Brötchen, mittags ein Schnitzel, abends vielleicht noch eine Scheibe Braten – Fleisch ist heute eine Alltagserscheinung auf dem Speiseplan. Solch großer Bedarf bei zunehmendem Preisdruck kann von Bauern und kleinen Unternehmen nicht mehr gedeckt werden. Beim Fleisch dominieren heute die großen, industriell produzierenden Konzerne. Küken vom Fließband, Tiere, zusammengepfercht in gesetzlich minimierter Enge und schnellgemästet – wer billig Fleisch kaufen will, der sollte besser nicht darüber nachdenken, wie es heranwächst.

„Bei aller Liebe zum Fleisch dürfen wir jedoch den Respekt vor dem Leben nicht verlieren“, sagt Thomas Ruhl. Der Food-Fotograf, Autor und Herausgeber des kulinarischen Sammelbands „Port Culinaire“, ist ein konsequenter Verfechter von Qualität. Um die Menge zu decken, müsse die Fleisch-Industrie skrupellos vorgehen, und Kostendruck „führt zu Fleischskandalen und geschmackloser Ware“. Weniger ist mehr, lautet deshalb sein Plädoyer.

Man muss ja nicht gleich zum Vegetarier konvertieren. Aber ein Genießer, der gern gut isst und auf seine Gesundheit achtet, ist gern bereit, genauer hinzusehen: woher das Fleisch kommt, ob das Tier in seinem Leben den Himmel gesehen hat, ob es vielleicht einmal frisches Gras fressen durfte und auf dem Weg zur Schlachtung nicht gleich den halben Kontinent überqueren musste. Mit diesen Überlegungen bemühen sich auch immer mehr Bauern, Verbände und Vereinigungen wie Slow Food, bei den Verbrauchern ein neues Bewusstsein zu wecken und ein Umdenken anzustoßen.

Mit dem Buch „Gutes Fleisch“ hat Fotograf Ruhl zusammen mit Wolfgang und Stephan Otto, die im rheinischen Heinsberg Otto Gourmet, einen Fleischhandel der Spitzenklasse, betreiben, einen wichtigen Beitrag dazu geliefert. Es ist eine gelungene Mischung aus Reportagen, Fachwissen und Rezepten von Spitzenköchen wie Klaus Erfort aus Saarbrücken oder Nils Henkel vom Restaurant Lerbach in Bergisch-Gladbach. Ruhl und die beiden Ottos haben sich für ihr Standardwerk auf Weltreise begeben, um verantwortungsvolle Bauern, Schlachter und Restaurants zu besuchen. Ihre Erlebnisse und Erfahrungen vermitteln Verständnis und damit auch ein Gefühl der Verantwortung für das, was hier dann auf dem Teller landet.

Eine verblüffende Erkenntnis liefern allein schon die kulturellen Unterschiede. Jedem Land sein Fleisch, und jeder beurteilt Qualität anders. Die Amerikaner zum Beispiel legen vor allem Wert auf intensiven Geschmack, bei den Deutschen dagegen steht Zartheit an erster Stelle, und die Japaner verlangen nach einem perfekten Gesamterlebnis. Wenn man also nach objektiven Kriterien sucht, kommt man auf Genetik, Fütterung, Schlachalter, Reifung und Geschichte.

Die Genetik ist beispielsweise die Basis für Anteil und Größe der Muskeln und deren Marmorierung. Bei den Rindern gibt es Fleischrassen wie Wagyu, Aberdeen, Charolais oder Simmenthaler, die in der Regel größere Muskelmasse entwickeln mit viel intramuskulärem Fett. Das macht zart, saftig und sorgt für Geschmack. Bei Lamm oder Schaf, Kalb oder Rind, Stubenküken oder Hühnchen trägt das Schlachalter ebenfalls entscheidend zur Aroma-Ausprägung bei. Und ein schmeckbares

Beispiel für den Einfluss der Fütterung geben beispielsweise die iberischen Schweine, bei denen Eichel eine nussige Note im Fleisch hinterlassen.

Um schließlich Unterschiede bei der Reifung zu demonstrieren, führt das Autoren-Trio seine Leser durch den Meat Packing District von New York, wo raffiniert geräuchert wird, und anschließend nach Irland, wo das „Dry-Aged“-Verfahren angewandt wird. Übersetzt heißt das „trocken gereift“; das Fleisch verliert bis zu 20 Prozent seines Eigengewichtes durch Lufttrocknung.

Es sind jedoch die Geschichten vom Züchter und seinem lieben Vieh, die am meisten berühren. Ruhl und die Ottos erzählen von Menschen, die ihr ganzes Engagement und ihre Überzeugung darin investieren, höchste Fleisch-Qualität zu erzielen. Was nur über eine tier-würdige Behandlung möglich ist. So lernen die Leser Marco Manetti kennen, der in der Toskana die mächtigen Chianina-Rinder züchtet, die 180 Zentimeter hoch und 1.500 Kilo schwer werden. Oder das spanische Un-

ternehmen Joselito, dessen Schweine sich in Steineichenwäldern satt fressen. Der Schinken von Joselito ist so begehrt, dass seit Jahren kein neuer Lieferant mehr angenommen wird – und bestehende Kundennummern deshalb für 15.000 bis 20.000 Euro gehandelt werden.

Mit die besten Kaninchen, so die schreibenden Fleischexperten, gibt es in Euskirchen auf dem Pützhof. Dort züchten Hildegard und Hans-Jürgen Lammers ihre Lapinchen, so haben sie ihre Sorte aus einem Wortspiel von „Lammers Kaninchen“ und „Lapin“ (französisch für Kaninchen) getauft. Die Lapinchen haben einen breiteren

breiteren Rücken und fleischigere Keulen als andere Rassen. Geschlachtet und ausgelöst werden sie direkt auf dem Hof. Dort, im Hofladen, gibt es dann die ganzen Schlachttiere, Teilstücke oder zubereitete Spezialitäten wie Terrine, Strudel und Rollbraten.

Als Kaninchenspezialisten beweisen sich in dem Buch auch die Brüder Christopher und Alejandro Wilbrand. Wer sich ihr nicht ganz unkompliziertes Rezept für Roulade vom Kaninchen in der Pfefferwürze mit Couscous, Karotten-Ingwer-Püree und Süßholzjus nicht herantraut, hat es ebenfalls nicht weit. Die beiden Köche betreiben das Restaurant Zur Post in Odenthal, wo ihre Spitzenküche dem Fleisch stets den nötigen Respekt zollt.

Thomas Ruhl, Wolfgang und Stephan Otto

Gutes Fleisch. Fackelträger Verlag, Köln 312 S., 69 Euro

www.port-culinarie.de

www.otto-gourmet.de

www.hotel-restaurant-zur-post.de



Gutes Handwerk: Patrick und Simon O'Flynn Metzgerei in Cork gilt als eine der besten Irlands