

Ein ganz dickes Buch über gutes Fleisch

Warenkunde, Geschichten und Rezepte für die kreative Küche im Standardwerk für Laien und Profis

afz | wi | Heinsberg ■ Die Absicht, eine informative und zugleich unterhaltsame Lektüre vorzulegen, die Basiswissen über Fleisch, die verantwortungsvolle Aufzucht der Schlachttiere und Bearbeitung des Rohstoffs sowie nicht alltägliche Rezepte enthält, mündete schließlich in ein Standardwerk über Fleisch.

Die Autoren haben nach eigenem Bekunden ihr Buch mit dem schlichten, aber anspruchsvollen Titel „Gutes Fleisch“ all denen gewidmet, die darauf achten, dass sie nur hochwertiges Fleisch aus artgerechter Haltung verwenden. Denn erst dann entsteht ein Nahrungsmittel, das mit Genuss und ohne schlechtes Gewissen verzehrt werden kann, heißt es im kurzgehaltenen Vorwort, das Profis und Laien willkommen heißt im fiktiven Land der Carnivoren – also in der realen Welt der Fleischesser.

Wertschätzung des Produkts

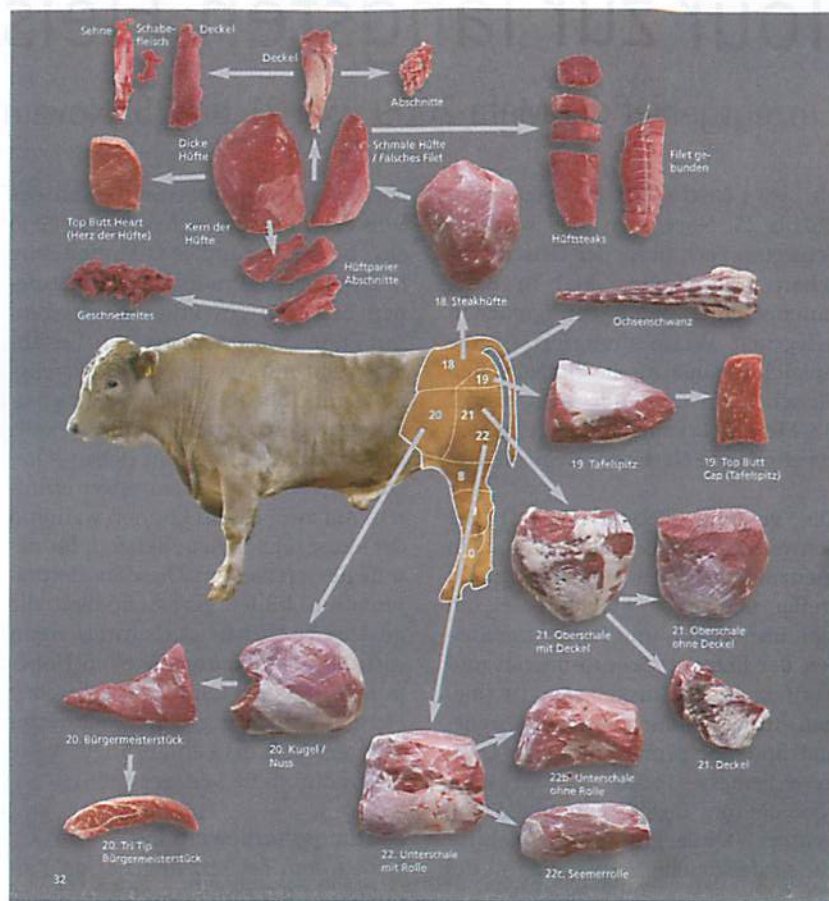
Diese besteht aus über den gesamten Globus verteilten Züchtern, die mit ihren Schützlingen die Grundlage für jene Gerichte schaffen, zu denen nicht

weniger als 20 der besten Köche Deutschlands ihre Rezepte beisteuern. Dazwischen gibt es Berichte über die Beteiligten aller Erzeugungs- und Vermarktungsstufen, bei denen stets die Wertschätzung des Produkts klar erkennbar ist: bei den Arbeitern auf dem Schlachthof ebenso wie bei den Metzgern und Starköchen.

Fünf Erkennungsfaktoren

Auf die zentrale Frage, woran Fachleute und Laien gutes Fleisch erkennen, liefern die Verfasser unter den Stichpunkten Genetik, Fütterung, Schlachtagter und Reifung ausführlich die passenden Antworten. Dabei schöpfen sie aus ihrem beruflichen Fundus. Denn die Otto-Brüder aus Heinsberg (weder verwandt noch verschwägert mit dem gleichnamigen Konzern in Hamburg) beliefern über ihren Versandhandel Otto-Gourmet sowohl Gastronomen als auch Fachgeschäfte sowie Privatkunden mit hochwertigem Fleisch, das die Bezeichnung Delikatesse verdient.

Gutes, nein: bestes Fleisch ist es immer, mit dem die Brüder handeln und das sie nun auch mit Leidenschaft beschrieben haben: Bison, Wagyu und American Beef aus Nordamerika, Rindfleisch aus Österreich und Italien, Fleisch von den in Eichelmast aufgezogenen Ibérico-Schweinen aus Spanien, von Lämmern aus dem britischen Norfolk oder dem alpenländischen Tirol und Geflügel aus Frankreich. Detaillierte Übersichten, die allein beim Rind über sechs Seiten reichen, geben genauen Aufschluss darüber, wie welches Tier zerlegt wird,



Allein dem Rind sind mehrere, seitengroße Schaubilder vorbehalten, um in genau beschriebenen Details die Zuschnitte nach amerikanischer Art zu verdeutlichen. | Fotos: eggs

wie die Teilstücke genannt werden und wie der amerikanische Zuschnitt von den in Europa üblichen Zerlegemethoden abweicht.

Mindestens ebenso viel Raum wie die Erzeugung nimmt die Zubereitung ein. Die Darstellungen von weniger bekannten Garverfahren wie Nieder-

temperatur und Sous-Vide ergänzen die Hinweise über Schmoren, Braten und Grillen, damit das Schweinebäckchen mit Kartoffel-Blutwurst-Roulade oder der Kaninchenrücken auf geschmorter Schweinebrust beim Nachkochen gut gelingt.

■ www.otto-gourmet.de

DAS BUCH

■ Titel: Gutes Fleisch



- Autoren: Thomas Ruhl, Wolfgang und Stephan Otto
- Verlag: Fackelträger, Köln
- Format: gebunden, 312 Seiten
- Preis: 69 Euro