

Der größte Lebensmittelmarkt der Welt mit 6500 Ausstellern ist die Kölner Messe Anuga. Viel Vorgefertigtes werden die Fachverkäufer finden, wie immer. Der neue Trend aber heißt: Klein und fein und möglichst noch regional. Zwei Beispiele.

„Superschönes Frauenstück“

Der etwas andere Otto-Versand liefert Fleisch und Fisch für Profis und Private

Von GISELA SIEBERT



Premium-Käse gibt's von Star-Affineur Volker Waltmann.

Brüder dann doch aufs gute Essen. Fleisch vom Wagyu-Rind hatte der genossen, und genau davon orderten die Jungunternehmer ihre ersten 200 Kilo, kühl zwischengelagert in der Garage.

Wo wollten sie Abnehmer dafür finden? Wir hatten keinerlei Kontakte“, lacht Wolfgang Otto. „Wir haben den Michelin genommen und die Besten angerufen: Wohlfahrt, Wissler, Müller. Und alle haben bestellt.“

Die Kuchen-Koryphäen sind immer noch Kunden wie die Mehrheit ihrer Kollegen in deutschen Ländern. Wovon Hobbyköche profitieren, weil sie im Otto-Katalog Rezepte der Maitres finden. Obwohl: Die angebotenen Fleischqualitäten verlangen eigentlich nicht komplizierter Handterei... Wohl aber nach einer gut gefüllten Brilletsche: Fürs Kilo Wagyu-Filet ist man mit 249 Euro dabei. In Amerika entwickeln die Tiere dafür bei langem Leben und vielseitiger Fütterung auch ohne Wellnessprogramm auch



Schwein mit Tiefgang: Iberico von Joselito ist selbst ein Gourmet. (Fotos: Thomas Ruhl, port-cullinaire.de)

eine perfekte Fleischqualität – zu erkennen an der intensiven Fettmarmorierung. Vergleichbar gut schmeckende Gene hat „American Beef“ (99 Euro/Kg Filet) aus einer Züchtung von Angus und Hereford – die letztere Rasse liefert auch bestes irisches Fleisch. Das absolut gesündeste kommt von Bisons, die in Amerika noch wild weiden (89 Euro/kg Filet). „Ein su-

perschönes Frauenstück, kalorienärmer als Geflügel“, meint Wolfgang Otto.

Flattermann aber haben die Niederriemer natürlich auch auf der Pflanze: vom renommierten Bressehuhn-Lieferanten Jean Claude Mieral, der dafür sorgt, dass Hahn, Henne und Kapua in ihren letzten Lebensstagen mit Mais und Korn – aber mit Sahne – für

PROBIEREN SIE MAL

Von den Gladbacher Star-köchen Joachim Wissler, Nils Henkel und Dieter Müller über Newcomer Sven Elverfeld bis zum „Koch des Jahrhunderts“ Eckart Witzigmann ist die kulinarische Elite Kunde bei Otto. Letzterer erfindet das „Gefüllte Mieral Perlhuhn“ mit einem Flattermann aus der Schlachtung des gleichnamigen Franzosen (24,90 Euro/Kg).

Zutaten: 1 Mieral-Perlhuhn (ca. 1,8 kg), Butter, Würfelzucker, 50 g frische geschälte Maronen, Kalbsfond, 70 g gewürfelte Brioché, Butterschmalz, 200 g Apfelwürfel, Zitronensaft, 90 g gewürfelte Champignons, 1 Kl. fein gehackte Schalotte, 1 Kl.



Stange Staudensellerie fein gewürfelt, 80 g gewürfelte Gänsestopfleber, 4 gr. Schalotten, 1 Knoblauchzehe.

Zubereitung: 2 Würfelzucker in 1 EL Butter hell karamellisieren. Darin Maronen glasieren, 3 EL Kalbsfond und 100 ml Was-



ser angießen und Maronen 30 Min. garen, dann halbieren. Briochewürfel in 2 EL heißem Butterschmalz schwenken und auf-

Küchenpapier enterten. Apfelwürfel mit 1 TL Zitronensaft beträufeln und 2 Min. in 1 EL heißem Butterschmalz schwenken. Champignons mit Schalotten in 1 EL Butterschmalz 2-3 Min. braten. Anschließend alles mit Sellerie und Gänsestopfleber mischen, mit Salz abschmecken. Perlhuhn damit füllen, Flügel und Keulen an den Körper binden, salzen, mit 3-4 EL flüssiger Butter bestreuen. Mit Schalotten und Knoblauch (beides ungeschält) bei 160 Grad garen; auf jeder Keulenseite 25 Min., auf dem Rücken weitere 10 Min. Zwischen durch mit Bratenessaft begießen, durch warm Servieren 30 Min. warm ruhen lassen. (EB)

zarteste Qualität gepöppelt werden. Ein Renner im Programm sind die schwarzen Schweine, die sich in spanischen Wäldern mit Eicheln ein nussiges Aroma anfütern. Joselito haben die Otto-Brüder als Top-Lieferanten im Programm. Wälder mit 600 000 Kork- und Steinbeeren sichern den klugen Viechern mit 70-prozentiger Eichelmast einen Feinschmecker-Lebensabend.

Lamm gibt's aus Heinsberg von Schäffern aus der Mürzitz in Deutschland, aus dem Limousin und Paulliac in Frankreich – kräuterbetont die einen, mit typischen Salzzitrus-Aromen die anderen. Ergänzt wird das Angebot zur Wildsaison mit Reh von Rücken bis Kotlet, Meerestiere wie zum Beispiel Languste und Kaisergranat, Gewürzen von Ingo Holland und Käse von Affineur Volker Waltmann.

Info: Otto-Gourmet, Tel. (024 52) 97 62 60; otto-gourmet.de. Auf telefonische oder online-Bestellung kommt die Ware in 24 Stunden zum Kunden, auf Eis gelegt, so dass Tiefgekühltes ohne Problem in die Truhe wandern kann. Wird alles langsam im Kühlschrank aufgetaut, treten Qualitätsverluste nicht auf.