

So wertvoll wie ein großes Steak

Wer gern und oft Fleisch isst, muss nicht im sozialen Abseits landen. In der Kochschule des Versandhändlers Otto Gourmet lernen Genießer, warum Supermarktware pfui ist – und wie sie ethisch unbedenkliche Luxusfilets ansprechend zubereiten

Simon Book, Heinsberg

Der Fleischprophet nimmt Aufstellung. In sandfarbener Hose, gebräunt, das kurze dunkelblonde Haar lässig frisiert, betritt Wolfgang Otto die Terrasse. Sehnsüchtig erwarten seine Anhänger den 44-Jährigen. 25 sind gekommen – ausgebucht. Ein heißer Abend im Spätsommer. An der Bar werden Champagner, Bier und Wein gereicht, die Küche serviert Häppchen: Schinken, Tatar, Hauptsache Fleisch.

Man ist hier, um hemmungslos zu genießen, ein Lebensmittel, zu dem man sich wieder bekennen darf. Lange war Fleischkonsum verschrien als Förderung quälender Massentierhaltung, als Verzehr antibiotikaverseuchter Ekelmasse. Doch seit Fernsehköche vor großem Publikum die Zubereitung von Steaks und Filets zelebrieren, Zeitschriften wie „Beef“ mit großformatigen Fleischfotos erfolgreich um Leser werben und immer mehr Züchter auf den ökologisch und moralisch würdigen Aufwuchs ihrer Tiere achten, scheint der Fleischfresser rehabilitiert.

Zu Wolfgang Otto kommen die, die ihre Lieblingspeise intensiv kennenlernen möchten, wissen wollen, was ihr Wesen ausmacht – und vor allem, wie man sie lecker zubereitet. In Heinsberg bei Düs-

„Es geht darum, dem Fleisch eine Wertigkeit zu geben“

WOLFGANG OTTO, Fleischsommelier

seldorf steht das Fleischkompetenzzentrum von Otto Gourmet. Die drei Otto-Brüder haben den Fleischversand vor sieben Jahren gegründet. Inzwischen beliefern sie 15 000 Privatkunden mit Wagyu-Rind aus den USA, Ibérico-Schwein aus Spanien oder französischem Pyrenäenlamm. Alle Tiere sollen ein luxuriöses Leben genossen haben. Und im Tod besonders exquisit schmecken. 178 Euro gibt der Durchschnittskäufer im Onlineshop aus, um 40 Prozent wachse sein Kundenstamm jedes Jahr, sagt Otto. 90 Prozent sind Männer, der typische Käufer ist um die 40 und verdient gut.

Das muss er auch, denn Wolfgang Otto glaubt, dass die Menschheit vom Billigfleisch erlöst gehört. Rund 50 Euro gibt ein deutscher Haushalt im Durchschnitt pro Monat für Fleisch aus. Jeder Bundesbürger kommt so auf gut 60 Kilo pro Jahr – die Hälfte davon vom Discounter. So kostet das Kilo Rind bei Lidl oder Aldi weniger als 10 Euro, manchmal sogar weniger als 5 Euro. Bei Otto gibt es das Kilo Porterhouse-Steak vom Wagyu für 420 Euro. Der Firmenchef will eine Trendumkehr ausgemacht haben. Zwar sei es für 99 Prozent der Menschen nur wichtig, ein sauberes Lebensmittel zu haben, das satt mache. Doch: „Ich glaube fest, dass sich die Leute wieder mehr dafür interessieren, was sie essen, wie sie kochen.“ Eine Million Kunden will er gewinnen.

Dazu geriert sein Unternehmen sich auch als Bildungsstätte. „Es geht darum, dem Produkt Fleisch eine Wertigkeit zu geben“, sagt Otto, während er durch die Räume führt. Startup-Atmosphäre, unverputzte Wände, Farbdrucke, alte Spinde. Heute ist Perfect Meat Day an der Perfect Meat Academy, Otto hat zum Kochkurs geladen. 150 Euro haben die Teilnehmer gezahlt. Schließlich spricht einer, den man in der Branche schon mal Deutschlands ersten Fleischsommelier nennt. Otto doziert über die Unterschiede zwischen Supermarkt- und Gourmetfleisch, appelliert an alle, doch Genießer zu werden.

Patrick Kinigadner und Christoph Schwenninger lauschen andächtig. Die beiden 30-jährigen Österreicher sind Fleischfans, traumatisiert durch fertig marinierte Supermarkt-Spareribs und bereit, sich instruieren zu lassen. Doch Otto stimmt sie nachdenklich: „Nach der Ansprache vergeht dir die Lust, im Supermarkt Fleisch zu kaufen. Was machst du also im Alltag“, fragt Kinigadner. Viermal die Woche Otto-Fleisch wären völlig unerschwinglich.



Außer einem Verkaufsgespräch gibt es dann aber auch praktische Tipps. In der Küche empfängt Nils Jorra. Der 29-jährige Koch hat in Sternerestaurants gelernt, nun steht er hinter dem Induktionsherd und bearbeitet ein Wagyu-Filet. In drei Gängen soll es gereicht werden, los geht es mit einem Carpaccio. Jorra erklärt, dass dies heute nicht mehr dünn geschnitten, sondern dünn geklopft werde. Dann sind die Teilnehmer dran. Sie erhalten ein Stück Filet, beginnen es vorsichtig zu schneiden, zu klopfen, zu platzieren. So sanft, als würden sie mit einem Kind umgehen. „Den ersten Gang machen immer noch alle gut mit“, sagt Jorra. „Doch spätestens beim zweiten lässt bei vielen die Beteiligung nach.“

Tatsächlich erweist sich rasch, wer die wahre Leidenschaft fürs Fleisch mitgebracht hat. Während die wenigen Frauen beherzt klopfen, braten, rollen und

Otto-Gourmet-Koch Nils Jorra zieht eine Sehne vom **Ibérico-Schweinerücken** – feines Fleisch, dessen Lieferant sich zu Lebzeiten nahezu ausschließlich von Eichel ernährt. Unten: **Filets vom Wagyu-Rind**, dem umhättscheltsten und edelsten Rind der Welt

Fragen zu Gartechniken, Zeiten und Geräten stellen, widmen sich viele Herren Wein, Bier und Tabak auf der Terrasse. Peter Ascherl, ein 70 Jahre alter Fleischfan, verkündet: „Das Seminar ist eher für meine Frau.“ Er sei Nichtkocher und Mitesser.

„Gewisse Leute erreicht das hier nicht“, sagt Jorra, während er Tatar vom Ibérico-Schwein zubereitet. „Wir könnten einfach Steaks grillen, das fände riesigen Anklang. Aber es geht hier um Anspruch, auch um meinen.“ Also erläutert er die fünf Qualitätskriterien für gutes Fleisch – Motivation des Züchters, Fleisch- oder Milchrasse, Fütterung des Tieres, Alter bei Schlachtung und Art der Reifung –, bevor er zeigt, wie man mit dem Messer die Silberhaut des Schweinerückens in einem Zug trennt.

Als der zweite Gang abgeräumt ist, strebt der Tag dem Höhepunkt entgegen: der Querverkostung von

Gegrilltem. Sie ist das Herzstück der Gourmetlehre, wer einmal diese Grenze übertreten hat, so Ottos Anspruch, kann nicht wieder dahinter zurück.

Aus weißen Schalen legt Jorra große Fleischstücke auf, erst Bison, dann Hereford-Rind, Hereford-Angus und schließlich Wagyu. Die Frauen treten ehrfürchtig zurück. Dieser Moment gehört den Männern. Wie erwartungsfrohe Kinder stehen sie am Grill um Jorra, lauschen seinen Erklärungen. Auftauen: zwei Tage vorher im Kühlschrank. Kerntemperatur: 54 Grad. Der Grillrost: zu einem Drittel kalt, ein Drittel lauwarm, ein Drittel heiß. Würzen: nur mit Salz und erst nach dem Grillen.

Das erste Stück wird serviert. Eifrig stechen die Gabeln nieder. Bald dringen erste Mmmmmhhs aus den kauenden Mündern. Jorra hebt an: „Spürt ihr diesen Geschmack, dieses Herbe? Und dieses butterzarte Fleisch. Meine Damen, Bison ist das fettärmste Fleisch, besser als jedes Geflügel.“

Zufrieden schauen die Frauen ihre Männer an. Zufrieden schauen die Männer ihr Fleisch an.

Zufrieden schaut Wolfgang Otto seinen Koch an. Zufrieden schauen Kinigadner und Schwenninger einander an. „Wie gut das ist, kann man sich vorher nicht vorstellen“, sagt Kinigadner. „Das Bison war der Hammer.“ Jeden Tag werde er sich das aber wohl nicht leisten können. Und Schwenninger zweifelt: „Kann ich als Laie überhaupt mit solchen Topprodukten arbeiten? Wenn dir etwas nicht gelingt, hast du viel Geld verschrenkt.“ Vielleicht hat Wolfgang Otto an diesem Tag neue Kunden gewonnen. Vielleicht gehen sie morgen wieder zum Discounter.

CULTURE CLUB SCHEISS DRAUF!



Willy Theobald

Was soll das Theater, wo spielt die Musik? Unser Experte weist den Weg durch den Kulturbetrieb der nächsten Woche

Glauben Sie, dass ein bisschen Quertreiberei auch ganz gut tun kann? Oder haben Sie Ihr bisheriges Leben ausschließlich in der Defensive verbracht? Über **Dennis Hopper** hat mal jemand gesagt: Er wusste, dass ein Mann öfter mal die Richtung ändern sollte, wenn er sich treu bleiben will.

Bei Hopper zumindest funktionierte dieses Prinzip. Begonnen hat der Strasberg-Schüler als Shakespeare-Darsteller – schrieb aber schon bald als Halbstarke Kinogeschichte. Parallel zum Film startete er eine Karriere als Fotograf und mit Mitte 50 begann er zu malen. Unter dem Titel **The Lost Album** werden nun erstmals in Europa Hoppers Schnappschüsse aus den 60er-Jahren gezeigt. Ausstellungsort ist ab 20. September der Berliner Martin-Gropius-Bau, der Katalog mit fast 600 Fotos erscheint im Prestel-Verlag.

Wow – was für eine Karriere: 1955 spielte Hopper neben James Dean in „Denn sie wissen nicht, was sie tun“, 1956 in „Giganten“. Seine Kamera hatte er immer dabei. Doch das half dem rebellischen Youngster damals nicht weiter. Er galt als

unbelehrbarer Querulant, der sich mit Regisseuren und sogar Studiobossen anlegte. Einige Jahre stand er deshalb in Hollywood auf der schwarzen Liste. Sein damaliger Kommentar: „Scheiß drauf!“

Mutig! Wir sensiblen Normalarbeitnehmer können uns so etwas nicht leisten. Stellen Sie sich vor: Da kommt Ihr Vorgesetzter und sagt: Machen Sie mal das und das – und Sie antworten ganz lässig: „Scheiß drauf, dann gehe ich halt fotografieren.“ Empfehlen würde ich Ihnen das wirklich nicht. Heutzutage können Sie zum Beispiel in der Medienbranche mit Fotografieren bestenfalls Ihre Portokasse finanzieren.

Der schwer erziehbare Hopper aber hängte sich von 1961 bis 1969 einfach wieder die Kamera um. Er drückte jedoch nicht nur bei Prominenten wie **Paul Newman** (r.), Martin Luther King, Andy Warhol, Jackson Pollock oder Jefferson Airplane auf den Auslöser – auch Straßenszenen und Bikergangs gehörten zu den Lieblingsmotiven des 2010 verstorbenen Künstlers. Und wie Sie in der Berliner Ausstellung sehen werden: Er wusste, was er tat.



Ende der 60er bewies Hopper dann allen Kritikern, dass er auch im Filmbusiness Gespür für den richtigen Augenblick hatte: „Easy Rider“ wurde zum wichtigsten Rockfilm der Hippieära und zum Monument der 60er- und 70er-Jahre-Jugendkultur. Mit einem Budget von 360 000 Dollar ließ er zwei langhaarige Motorradfreaks durch die USA knattern und von wildgewordenen Rednecks umniemen. 50 Mio. Dollar spielte der Streifen ein. Die Studiobosse rehabilitierten Hopper sofort.

Natürlich nur bis zum nächsten Film. Hopper akzeptierte weder Ratschläge noch Vorschriften – und produzierte mit „The Last Movie“ einen Megaflop. Aber auch das war ihm egal.

Was lernen wir daraus? Ganz klar: Wenn Sie Ihrem Vorgesetzten das nächste Mal widersprechen wollen – vergessen Sie die Kamera nicht. Und vor allem: Versuchen Sie, sich zu erinnern, ob Sie irgendwann in Ihrem Leben in einem James-Dean-Film mitgespielt haben. Falls nicht: Scheiß drauf!

Info: www.gropiusbau.de