

KOSTBARE Güter



Widmen sich nachhaltig dem guten Geschmack:
Wolfgang (Mitte), Stephan (links) und Michael Otto.



VON KOPF BIS FUSS

Ein Rind besteht nicht nur aus Filet, Entrecote und Hüfte, sondern auch aus Backen, Brust, Bauchlappen oder Schultern, um nur einige weitere Teilstücke zu nennen, von den Innereien ganz abgesehen. Auch die müssen auf den Teller. Schon allein aus Respekt vor dem Tier, findet Wolfgang Otto von Otto Gourmet.

Interview Dörte Fleischhauer

Herr Otto, warum ist es ein Aspekt der Nachhaltigkeit, das ganze Tier zu verwerten?

Wir haben es mit Lebewesen zu tun, denen man eine Wertschätzung entgegenbringen muss. Das ist nur fair! Früher haben Gastronomen ganze Tiere bekommen und sie entsprechend verarbeiten müssen, das war eine Selbstverständlichkeit. Diese „Unart“, nur Teilstücke zu beziehen, weil der Kunde das angeblich so will, gibt es erst seit 20, 30 Jahren. Doch was passiert mit dem restlichen Tier? Und seit fünf, sechs Jahren, im Zuge dessen, dass sich immer mehr Menschen mit Themen wie Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit auseinandersetzen, besinnen sich auch immer mehr Gastronomen zurück auf die Verwertung des ganzen Tieres.

Kann man schon von einem Umdenken sprechen?

Leider sind das Tendenzen, die bisher eher in der gehobenen Gastronomie stattfin-

den. Gerald Zogbaum von der Küchenwerkstatt in Hamburg beispielsweise ist einer derjenigen, die mit Kreativität Gerichte um Nebenschnitte herum entwickeln; Edelteile spielen für ihn kaum eine Rolle. Joachim Wissler vom Restaurant Vendome in Bensberg ist ebenfalls einer der Kreativen. 95 Prozent der Gastronomen gehen jedoch den einfacheren Weg. Wenn Fleisch in der Gastronomie ankommt, hat es in der Regel weder Kopf noch Gliedmaßen, es ist unblutig, sauber zerlegt und vakuumverpackt. Und viele Köche bringen dieses Fleisch nicht mehr mit einem lebenden Tier in Verbindung.

Wo sehen Sie die Gründe?

Gastronomen arbeiten selten nachhaltig. Das mag auch etwas mit der Ausbildung zu tun haben. Ein Gastronom muss wirtschaftlich arbeiten. Wenn dieser Aspekt erfüllt ist, kommt der Genuss zum Tragen. Erst an dritter Stelle kommt der ethische Anspruch. Der wird jedoch leider oft bei

einer Möhre höher gesetzt als beim Fleisch. Es gibt viele Produkte, die schmecken, und von den meisten wissen viele Gastronomen nicht, wo sie herkommen.

Ist das nicht eine eher einseitige Sichtweise? Immerhin spiegelt die Menükarte eines Gastronomen die Nachfrage der Gäste wider.

Lassen Sie mich Ihnen etwas vorrechnen: Es geht darum, eine Gruppe von 75 Personen mit Rinderfilet zu verköstigen. Im Menü werden pro Person 120 Gramm eingesetzt, bei einem Tellergericht ca. 200 Gramm. Jedes Tier hat zwei Filets, eines hat ungefähr 2,5 Kilogramm. Davon gehen 30 Prozent schon mal als Abschnitte weg. Bleiben 1,75 Kilogramm. Ergibt ungefähr 12 Portionen pro Filet. Für 75 Personen werden also 3 Tiere benötigt. Das Schlachtgewicht eines Rindes liegt jedoch bei zirka 300 Kilogramm. Sich nur auf die Edelteile zu konzentrieren, ist respektlos und kulinarisch ein Verlust. An dieser Stelle ist nun

Fotos Otto Gourmet, Shutterstock

der Gastronom gefragt: sein Können, seine Kreativität. Dazu gehört auch, dem Gast das Besondere des Geschmacks dieser Nebenschnitte zu vermitteln.

Da muss ich widersprechen: Es gibt auch unter den Konsumenten durchaus eine größer werdende Anzahl, die Wert auf Fleischqualität jenseits von Filet und Rumpsteak legt.

Natürlich gibt es auch bei den Konsumenten einen sich zunehmend ändernden Anspruch an Fleischqualitäten und Zuschnitte; ein Effekt, der mit der Barbecue-Kultur aus Amerika nach Deutschland kam. Hängen europäische Hausfrauen Schnitte aus der Dünnung, den Bauchlappen, höchstens in die Suppe, zelebrieren wahre Steakfreunde aus Skirt, Flap- und Flank Steak dagegen ein generalstabsmäßigen Grill-Event der Extraklasse. Woher der Schnitt dann letztendlich stammt, ist zweitrangig. Und auch das hat natürlich Einfluss auf das Angebot der Gastronomie, ist jedoch noch marginal.

Was machen Sie respektive Otto Gourmet anders?

Als wir vor acht Jahren starteten, war von Anfang an klar, dass wir nur ganze Tiere abnehmen, verarbeiten und vermarkten. Daher setzen wir uns intensiv mit den Nebenschnitten auseinander. Dabei kommen auch Stücke vor, die unsere Urgroßmutter noch kannte, die wir aber inzwischen aus den Augen und aus dem Mund verloren haben. Zum Beispiel das Bürgermeisterstück, auch Pastorenstück genannt. Der Name stammt noch aus einer Zeit, als der Metzger dieses zarte und saftige Stück für den Pastor oder Bürgermeister reservierte. Oder das Hanging Tender, das zarte „Hängende“, auch als Onglet sehr bekannt in der französischen Küche. Hierzulande sind das derzeit eher unterbewertete Teilstücke. Doch auch die kann man spannend zubereiten und zudem noch wirtschaftlich arbeiten, weil ein Nebenschnitt natürlich günstiger ist als ein premium cut.

Sie sehen Ihr Unternehmen in Sachen Nachhaltigkeit als beispielhaft. Warum?



„Wir haben noch nie mit einem Züchter um den Preis gefeilscht.“

Wolfgang Otto, Otto Gourmet

Unsere gesamte Produkt- und Züchtauswahl beruht auf Nachhaltigkeit, Verantwortung und Rückverfolgbarkeit. Nachhaltig zu sein bedeutet für uns, natürliche Ressourcen verantwortungsvoll zu nutzen mit dem Ziel, diese zu erhalten. Daher beziehen wir alle unsere Fleischprodukte aus landwirtschaftlichen Betrieben, die nach ökologischen Standards produzieren. Deren traditionelle Tierhaltung stützt den Schutz artenreicher Kulturlandschaften und die Biodiversität. Hierzu gehört auch die Erhaltung alter Nutztierassen, z.B. des Schwäbisch-Hällischen Eichelmastrschweins oder des Chianina-Rindes. Diese Rassen würden aussterben, würde man sie nicht essen. Zum anderen

schmeckt gutes Fleisch aus nachhaltiger Produktion.

In Deutschland gibt es klare gesetzliche Regeln zur Tierproduktion.

Das ist Augenwischerei. Einem konventionell produzierten Hähnchen steht an Platz ein halbes DinA4-Blatt zur Verfügung. Laut Gesetzgeber ist damit alles gut. Ein Bio-Hähnchen hat laut EU-Öko-Verordnung 20 Zentimeter mehr Platz. Ein konventionell gemästetes Schwein hat 0,8 Quadratmeter Platz, ein Bio-Schwein 1,2 Quadratmeter. Das hat für mich nichts mit artgerechter Tierhaltung zu tun. Bio-Verordnungen sind gut und sinnvoll, aber trotzdem lügen sich die Leute in die Tasche. 16 Hühner auf einem Quadratmeter? Wenn wir bei Otto Gourmet von Qualität sprechen, bedeutet das, dass das Geflügel, das wir beziehen, freilebend ist. Es darf in einen Stall, wenn es will, aber eben auch nur dann. Ansonsten leben die Hühner draußen. Sie werden nach drei bis fünf Monaten geschlachtet und nicht schon nach maximal 30 Tagen Lebensdauer. Wenn wir von einem Schwein sprechen, dann reden wir nicht von einem Bio-Schwein auf 1,2 Quadratmeter Stallhaltung, sondern von wild in Wäldern lebenden Tieren, die mindestens ein Jahr alt werden.

Wie sieht Ihre Zusammenarbeit mit den Züchtern aus?

Wir vertreten einzelne Züchter. Momentan sind das zwölf weltweit. Die arbeiten nur dann gerne mit uns zusammen, wenn wir die Tiere im Ganzen abnehmen. Andererseits haben wir noch nie mit einem Züchter um den Preis gefeilscht. Was der Züchter braucht, um die beste Qualität zu produzieren, das bekommt er. Nur so kann er wirklich ohne Druck die besten Bedingungen für das Tier gewährleisten. Eines unserer Alleinstellungsmerkmale ist die Rückverfolgbarkeit zum Züchter. Der liefert uns das Produkt. Nun ist es unsere Aufgabe, so viel wie möglich aus dem Produkt herauszuholen, indem wir das ganze Tier verarbeiten. Wir haben eine eige-

ne Zerlegung und bieten in unserem Sortiment alle Teile eines Tieres an. Abschnitte, beispielsweise vom Rind, werden bei uns zu Burgern oder Würstchen verarbeitet.

Wonach suchen Sie sich die Züchter aus?

Mal abgesehen von den Tierrassen, die sie halten – die Jungs müssen Freaks sein. Ich muss das Gespür haben, dass die nur das Beste für das Tier im Sinn haben. Sie müssen den kompletten Produktionsprozess unter eigener Kontrolle haben. Ausnahmen sind Zucht- bzw. Erzeugergemeinschaften. Unser Bison kommt aus einer solchen Gemeinschaft. Von ihr wissen wir, dass alle angeschlossenen Erzeuger und Halter nach den gleichen Kriterien arbeiten: Die Tiere sind frei lebend und bei der Schlachtung nicht älter als zwei Jahre.

Zwölf Züchter sind überschaubar. Doch Fleisch ist nicht gleich Fleisch. Wie halten Sie dies hier?

Auch die genetische Veranlagung der Tiere bestimmt die Qualität. Wir vermarkten nur Fleisch von sogenannten reinen Fleischrassen. Black Angus, Simmenthaler, Hereford, Wagyu sind solche Rinderrassen. Bei den Schweinen sind es Iberico, Mangalitzta, Schwäbisch-Hällisches Landschwein. Natürlich spielt auch die Fütterung eine große Rolle, denn darüber kann ich Fleischgeschmack und -qualität beeinflussen. Die Tiere müssen so groß werden, wie die Evolution es vorgegeben hat, und nicht künstlich über Kraftfutter hochgetrieben werden. Sonst ist die Muskulatur nicht ausgereift. Aber das fällt wiederum in die Arbeitsweise der Züchter, die wir genauestens unter die Lupe nehmen. Das Schlachtalter ist ebenfalls wichtig: Ein zwei Jahre altes Lamm beispielsweise ist kaum genießbar. Es sollte zwischen sechs und acht Monate alt sein. Das optimale Schlachtalter bei Rind beträgt 24 Monate, im Durchschnitt werden Rinder jedoch mit 15 bis 18 Monaten geschlachtet, da sie danach nicht mehr zunehmen und weniger Fleischmasse produzieren.

„Es gibt viele Produkte, die schmecken. Und von den meisten wissen viele Gastronomen nicht, wo sie herkommen.“

Wolfgang Otto



**60 kg Fleisch scharf anbraten,
in 17 Minuten, ohne Saftverlust**

VarioCooking Center®
MULTIFICIENCY



Kochen, Braten, Frittieren...

- ▶ nur ein Gerät
- ▶ bis zu 4 mal schneller und
- ▶ 40% weniger Stromverbrauch*



Erleben Sie beim nächsten FRIMA CookingLIVE in Ihrer Nähe das VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.
Alle Termine und Informationen erhalten Sie unter www.frima-deutschland.de oder Tel: +49 (0)89 257 89 76 10.



www.frima-deutschland.de