

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 5/6 – 2016

**DER WEIN-
GENIESSER TIPP**
2000 Jahre Weintradition

**SOMMERBEEREN
– GESUNDE
VIELFALT**
Von Armin Roßmeier

DAS AHR TAL
Natur, Wein, gutes Essen

**RESTAURANT
FUMI**
Japanische Kulinarik
und deutscher Wein

MALLORCA
St. Regis Mardavall

AIDAaura
Ein Schiff mit Tradition

Otto Gourmet
Der Bison-Boom

5/6 – 2016
34. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Sven Elverfeld

mit Sous Chef Wolfgang Pressler
Restaurant Aqua



Der Bison-Boom

von OTTO GOURMET

Sie sehen zwar schlecht, laufen dafür aber wie der Wind. Sie waren die Symbolfigur der Indianer, aber waren aufgrund der Besiedelung der amerikanischen Great Plains durch weiße Farmer nach 1862 über einen großen Zeitraum vom Aussterben bedroht: die imposanten Bisons aus der nordamerikanischen Prärie. Die mit einer leicht verfilzten Felldecke versetzten Bisons stehen zum Glück seit geraumer Zeit nicht mehr auf der roten Liste gefährdeter Arten, dem Engagement der Gründer des Yellowstone-Nationalparks sei dank. Kaum auszudenken, wären diese beeindruckenden Tiere von der Bildfläche verschwunden. Dank der Wiederbesiedlung leben mittlerweile ca. 400.000 Tiere in amerikanischen Nationalparks und in riesigen Herden privater Halter in den USA und Kanada und es ist mittlerweile auch moralisch wieder vollkommen vertretbar, das köstliche Fleisch des Bisons zu konsumieren. Schon seit einigen Jahren bietet OTTO GOURMET das zarte, frisch-würzige und fettarme Fleisch der Bisons an – sehr zur Freude nicht nur von eingefleischten Fans, sondern auch von Sportlern, für deren Ernährung die Eigenschaften des Bisonfleisches ideal sind.

Die Zeiten, in denen die amerikanischen Büffel, deren biologischer Name Bison

ist, ein relativ unbeachtetes Dasein fernab der Zivilisation führten, sind eindeutig vorbei. Die Nachfrage nach dem Fleisch der Bisons boomt. Das ist nicht nur gut für Fleisch-Lieferanten wie OTTO GOURMET, sondern auch für Indianerstämme wie Sioux, Blackfeet und Crows. Fast wie in alter Tradition leben sie auch heutzutage wieder von den Tieren, jedoch diesmal, indem sie in ihren Reservaten neue Büffelherden aufziehen, um diese an interessierte Händler zu verkaufen. Einer der Gründe für die sukzessiv wachsende Beliebtheit liegt im Fleisch selber begründet. Mager und cholesterinarm, aber zugleich sehr aromatisch und mit einer feinfaserigen Textur, erfüllt das Bison-Fleisch absolut die Wünsche von Fleischliebhabern, die es gerne weniger fettdurchzogen mögen. Bison Fleisch ist sogar magerer als Geflügel, so bestätigen die Fleischexperten von OTTO GOURMET.

WILD WILD BEST

Neben der geringen Fettmarmorierung beeindruckt das Fleisch mit einer besonderen Aromatik, die nicht von ungefähr kommt: beim Gras nehmen die robusten Bisons bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien auf, die dem Fleisch nicht nur einen einzigartig frisch-würzigen Geschmack verleihen, sondern auch einen gesundheitlichen Wert darstellen.

Darüber hinaus enthält es zahlreiche Vitamine und überproportional viel Eisen, Zink und Selen sowie leicht verdauliches Eiweiß. Da es vom Menschen schneller abgebaut werden kann, entsteht daher nach dem Verzehr kein unangenehmes Gefühl der Übersättigung. Rundum also ein optimales Fleisch für Sportler und für all jene, die gerne etwas Leichteres genießen wollen.

HOME IS WHERE THE PRAIRIE IS

Warum Bison kein Massenprodukt ist, zeigt schon allein die durchaus komplizierte Art und Weise der Haltung. Denn es ist nahezu unmöglich, die Wildrinder, die weder Rancher noch Geburtshilfe beim Kalben brauchen, zu domestizieren. Man kann sagen, sie sind für eine Stallhaltung schlichtweg ungeeignet. Das macht es zum einen für die Züchter aufwändiger, bewahrt aber zum anderen auch den geschichtsträchtigen Mythos, der um die eindrucksvollen Bisons aus der Prärie rankt. Eindrucksvoll ist allein schon ihr Äußeres: Mit bis zu 1,2 Tonnen sind die Bisons wahrlich keine Leichtgewichte und würden wahrscheinlich mit links einen Zaun durchbrechen. Daher ist es ein großes Ansinnen hiesiger Farmer, den Tieren in der nordamerikanischen Prärie ein derart glückliches Dasein zu bieten, so dass sie von allein bleiben

OTTO GOURMET QUALITÄTSUNTERSCHIED BISON

Bison	Standard	Gut	OTTO GOURMET
Schlachalter	12 – 40 Monate	12 – 30 Monate	24 – 30 Monate
Geschmack	Strenger Geschmack möglich	Neutraler Bisongeschmack	Harmonischer, zartwürziger Geschmack
Futter	Nicht bekannt	Geschmacksneutrales Weidegras	Präriegras mit Kräutern, Mineralien
Herkunft	Nicht bekannt	Europa, Kanada	Nordamerikanische Prärie

und ein Fluchtversuch nur graue Theorie bleibt. Die ursprüngliche Freilandhaltung und ökologische Ernährung der Wildtiere ist ein Muss, welche sich am Ende nicht nur in glücklichen Tieren, sondern auch positiv in der Qualität des Fleisches widerspiegelt. Denn gerade bei Bison macht sich eine minderwertige Qualität

des Fleisches sofort bemerkbar – in einem strengen statt harmonisch-zartwürzigen Geschmack. Wenn also Bison, dann aus einer hochwertigen Quelle, bitte.

Bisonburger vom OTTO GOURMET-Küchenteam beweist!

Fotos: www.otto-gourmet.de

TIPP: Auch als beliebtes Streetfood eignet sich Bison hervorragend, wie der

OTTO GOURMET
Tel.: +49 (0)24 52 - 9 76 26 -0
www.otto-gourmet.de

Bison Burger

designed by OTTO GOURMET

Rezept für 4 Personen

- 4 Bison Burger
- 80 g Roquefort
- 1 Apfel (Boskop oder Cox Orange)
- verschiedene Kressesorten
- Wildkräutersalat (mit essbaren Blüten)
- Walnusscreme

Zubereitung

Walnusscreme (100 ml Sonnenblumenöl, 150 ml Walnussöl, 1 Eigelb, 1 EL Essig, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Zucker – alles auf Zimmertemperatur) zu einer glatten Masse mixen.

Den Apfel schälen, entkernen und in vier gleich große Scheiben schneiden. Die aufgetauten Patties kurz vor der Zubereitung aus der Kühlung holen und vom Vakuum befreien. 3 – 4 Minuten pro Seite auf einem Holzkohle- oder Gasgrill mit direkter mittlerer Hitze grillen. Nach der Hälfte der Zeit die Burger um 45° drehen, um das bekannte Grillmuster zu erhalten. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. Alternativ die Patties in einer leicht gefetteten Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 3 – 4 Minuten braten. Dann die Apfelscheiben je 45 Sekunden über direkter mittlerer Hitze rösten oder tosten.

Die untere Brötchenhälfte folgendermaßen belegen: mit dem Bisonburger, der Apfelscheibe, einigen Stückchen Roquefort, etwas Walnusscreme sowie Salat belegen und mit der oberen Brötchenhälfte schließen.

