

Regionalität als ein Schlüssel zur Qualität

Exotische Produkte haben in der Gastronomie deutlich an Einfluss verloren / Individualität bleibt Trumpf in der gehobenen Küche

Zu der Besonderheit seiner Küche befragt, bezeichnet Sternekoch und Fernsehstar Frank Oehler diese als „traditionelle Avantgarde“. Perfekte Warenkunde, regionale Produkte und kurze Lieferwege und nur ab und zu mal was Exotisches, so lautet sein Erfolgsrezept. Oehler ist mit diesem Credo aber längst kein Einzelfall. So konstatiert der Völkersbacher Metzgermeister Bernd Glasstetter bereits seit Jahrzehnten ein Umdenken in der Gastronomie – weg von der Exotik, hin zur Regionalität, gepaart mit einer individuellen Note. Glasstetter beliefert 16 Sterneköche im gesamten Bundesgebiet, auch Oehler zählt seit Jahren zu seinen Kunden.

„Früher galt es gerade in der Spitzengastronomie ausgefallene Produkte von möglichst weit weg zu verarbeiten, wie etwa Schildkröten. Doch Mitte der 70er Jahre wendete sich das Blatt – die Verbraucher wollten wissen, woher das Fleisch auf ihrem Teller kommt und wie es produziert wird“, erinnert sich Glasstetter. Denn dieses Wissen verleihe die innere Sicherheit, ein gutes und

gesundes Lebensmittel zu verspeisen. Die später aufkommenden Fleischskandale um BSE und die Maul- und Klauenseuche hätten diesen Trend noch verstärkt, das zeige auch das Einkaufsverhalten der Kunden in seinem Ladengeschäft. Vielen sei die regionale Herkunft und die Möglichkeit der fachkundigen Beratung sehr wichtig.

Fettes Fleisch liegt im Trend

„Vor allem die namhafte Gastronomie, die nicht so sehr von der aktuellen Konjunkturlage abhängig ist, hat diesen Mehrwert schnell erkannt und sich auf die Prämisse der Regionalität bei der Fleischbeschaffung besonnen“, erklärt der Völkersbacher Fachmann, dessen Schlachttiere allesamt aus dem Nordschwarzwald und dem Kraichgau stammen. Daran habe sich bis heute nichts verändert. Diese Regionalität mit der ihr innewohnenden Transparenz über die Herkunft sei einer der Schlüssel, um die oberste Priorität der Sternegastronomie nach bester Qualität

zu erfüllen.

Ein weiterer langjähriger Trend dreht sich um die Beschaffenheit der Fleischwaren, die von den Küchenchefs geordert werden, besonders rund ums Rind. Fett muss es sein – denn Fett ist der beste Geschmacksträger, weiß Glasstetter. „Gutes Fleisch zeichnet sich neben der Reife vor allem durch seine marmorierte Maserung mit kleinen Fettadern aus.“ Vorbei sind die Zeiten, als viele Verbraucher mageres Fleisch im Zuge der aus den USA nach Europa schwappenden Fitnesswelle für das Gelbe vom Ei hielten. Um diese hohen Standards erreichen zu können, werden mittlerweile nur noch weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben und höchsten 32 Monate alt sind, sogenannte Färsen, zur Schlachtbank geführt. „Bei den Färsen sind die Muskelfasern dünner und ihre Zellmembranen sind nicht so dick – dadurch ist das Fleisch deutlich zarter als zum Beispiel von einem Bullen“, erklärt Metzgermeister Glasstetter. Eine Alternative seien Ochsen, also kastrierte Bullen. Denn nach der Kastration bilden sie kein Tes-



Galt früher die Prämisse je exquisiter desto besser, ist in der Gastronomie heute Regionalität gefragt: „Die Verbraucher wollen wissen, woher das Fleisch auf ihrem Teller kommt und wie es produziert wird“, sagt Metzgermeister Bernd Glasstetter.

Foto: Krekel

tosteron mehr aus und weiblichen innerlich – so könnten Fleischerzeuger auch männliche Tiere gut verwerten.

Ein anderer Trend beschränkt sich naturgemäß weitestgehend auf die Spitzengastronomie: das Diktum der Indi-

vidualität. „Die gehobene Hotellerie und Küchenkunst muss sich abheben, sie muss quasi einen Maßanzug fertigen, denn die Menge an Konfektionsware ist einfach zu groß“, verbildlicht Bernd Glasstetter die Situation am Markt. Das wiederum

spielt gerade dem Metzgerhandwerk in die Karten. „Nur wir können diese Individualität bieten und etwa für Gäste aus dem Orient Würste produzieren, die nur Lammfleisch enthalten“ – eine „traditionelle Avantgarde“ eben. (fk)