

Bernd Glasstetter
hat es nicht
weit, um „seine“
Rinder bei
Bauer Heinzler
zu besuchen



Meister des Weideglücks

Spitzenköche reißen sich um seine Produkte: Bernd Glasstetter macht sich als Metzgermeister in einem kleinen Schwarzwaldort einen großen Namen

Es ist ein wunderbar sonniger Tag im Nordschwarzwald. Klare Luft, Wälder und saftige Wiesen bestimmen die Landschaft. Hier, im beschaulichen Völkersbach,



VERSTEHEN SICH: Bernd Glasstetter und Autorin Christina Niemann

einem kleinen Ortsteil der Gemeinde Malsch, bin ich auf der Suche nach gutem Fleisch. Etwas mulmig ist mir schon, lieber würde ich wandern gehen, als einen Metzger zu besuchen.

Doch als ich Bernd Glasstetter gegenüberstehe, bin ich gleich voll dabei. Der Metzgermeister ist energiegeladener und freundlich. Von Vater Oskar hat er vor einigen Jahren den Familienbetrieb übernommen. „Tradition erhalten und verändern“ ist sein Motto. Damit ist Bernd Glasstetter sehr erfolgreich. Sterneköche von Flensburg bis München reißen sich um seine Produkte. Doch nicht nur die – sein Laden ist immer gut besucht. Kunden aus der Umgebung wissen: In der Metzgerei Glasstetter bekommen sie hervorragendes Fleisch aus der Region, von einem Meister, der seine Handwerkskunst versteht.

Nachhaltigkeit und Qualität

Bernd Glasstetter kauft fast nur bei Landwirten aus dem näheren Umkreis. „Nachhaltigkeit und Tierschutz sind meine Grundsätze, deshalb bleibe ich vor Ort. Zusammen mit meinen Lieferanten haben wir ein Netzwerk, das seit über 25 Jahren reibungslos funktioniert. Die Bauern lie-

fern direkt. Wir bezahlen ordentlich und es gibt keinen Zwischenhandel“, sagt er. Wir machen uns auf, einen seiner Lieferanten zu besuchen. Den Bauernhof von Bernhard Heinzler erreichen wir nach einem kurzen Spaziergang durch die malerische Landschaft. Im luftigen Stall bekommen die Tiere gerade ihr zweites Frühstück. „Dies sind Simmentaler Rinder. Ich bevorzuge alte Rassen, die nicht überzüchtet sind. Die Simmentaler gehören zu den sogenannten Fleischrassen. Am besten sind Färsen, weibliche Tiere, die noch kein Kalb bekommen haben, oder Ochsen. Sie haben mehr und sehr zartes Fleisch auf den Rippen. Für unseren Schwarzwälder Schinken kaufe ich Schwäbisch-Hälli- >



GEHEIMTIPPS Metzgerei Glasstetter, Brunnenstr. 2, 76316 Malsch-Völkersbach, ☎ 072 04/223, www.metzgerei-glasstetter.de
Gasthof Lamm, Mönchstraße 31, 76332 Bad Herrenalb-Rotensol, ☎ 070 83/92440, www.lamm-rotensol.de



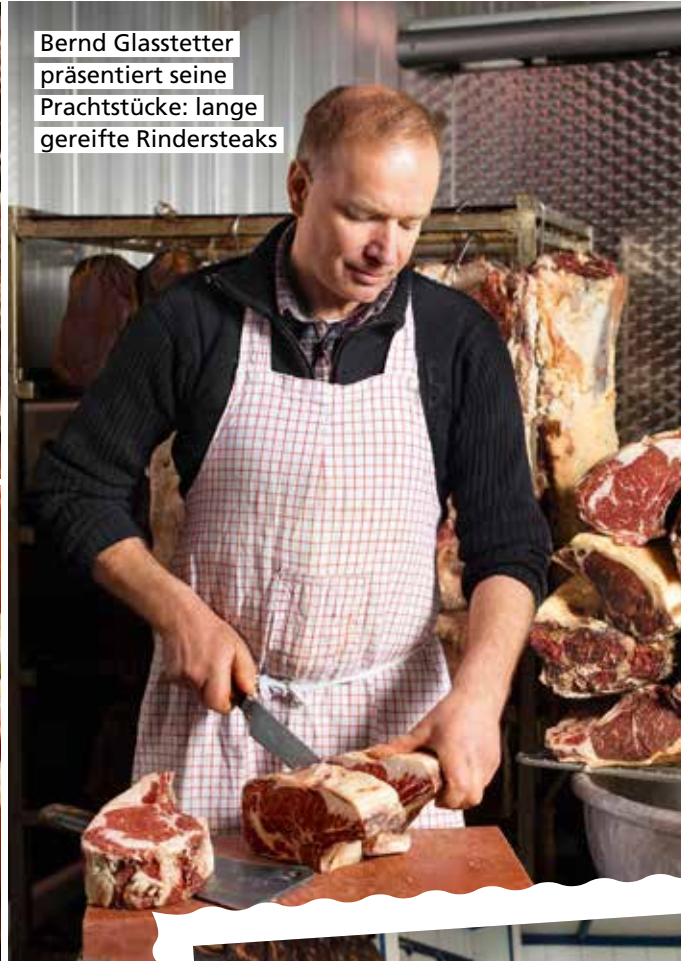
Auf dem Hof von Bauer Heinzler genießen die Rinder den Sommer auf saftigen Weiden



Bernd Glasstetter präsentiert seine Prachtstücke: lange gereifte Rindersteaks



Handgemachte Maultaschen gibt es jeden Tag frisch im Laden der Metzgerei



> sche Schweine. Sie sind ursprünglicher und robuster als andere Schweine“, erklärt Bernd Glasstetter. Das gilt auch für Bauer Heinzlers Rinder. Sie sehen alle wohlgenährt und zufrieden aus. Von Mai bis Oktober sind sie draußen, haben Licht, Luft und Bewegung. „In Deutschland wird eher auf Fleischfülle und weniger auf Qualität gesetzt. Ich verarbeite Tiere, die etwa 30 Monate alt sind. Sie wiegen vielleicht weniger, haben aber das bessere Fleisch. Klar sind sie auch etwas fetter – aber genau so möchte ich es haben. Eine feine Marmorierung im Muskelfleisch ist unverzichtbar. Fett ist Geschmack“, sagt der Metzgermeister voller Stolz.

Kreative Leidenschaft

Zurück in der Metzgerei marschieren wir in den Keller, wo sich das Herzstück befindet: der Klimaraum. Jeden Tag kümmert sich Bernd Glasstetter hier um seine Kostbarkeiten. Jeder Handgriff sitzt. Elegant schichtet und sortiert er Schinken, Rinderücken und Würste. Es ist das reinste Schlaraffenland. Die Spezialitäten des

FAMILIENBETRIEB

Jeder packt mit an. Gudrun Herdrich, die Lebensgefährtin von Bernd Glasstetter, ist von früh bis spät an seiner Seite



Metzgers hängen hier wochenlang, bis sie den perfekten Reifegrad haben. Ein kreativer Kopf wie Bernd Glasstetter hat immer Ideen für neue Produkte. Sein „Lufticus“ ist ein magerer Schinken mit feinem Edelschimmel. Ein echter Renner sind die „Knauben“: grobe, harte Mettwürste, die vor dem Trocknen in Rotwein baden dürfen. Ich sehe mich um, die Schinken sehen zum Anbeißen aus: goldbraun und glänzend. Bernd Glasstetter spricht inzwischen über optimale Luftzirkulation und Temperaturen. Doch ich höre gar nicht mehr richtig zu. Ein feiner Duft um-

schmeichelt meine Nase. Mir läuft das Wasser im Munde zusammen. Bernd Glasstetter hat meine mangelnde Konzentration bemerkt und reicht mir verschmitzt lächelnd eine Scheibe Schinken. Ich bin begeistert: Sie ist mildwürzig, zart, mürbe und zergeht auf der Zunge. „Unser Schwarzwälder Schinken ist so gut wie Serrano- oder Parmaschinken. Was die Qualität betrifft, können wir auf jeden Fall mithalten“, begeistert er sich. Jetzt zeigt sich der Metzger in seinem Element und holt eins seiner Paradestücke vom Haken. Der gut abgehangene Rinderücken sieht



Schwarzwälder
Schinken verlangt
Aufmerksamkeit,
Geduld und viel Zeit



Sehr beliebt:
„Knauben“. Die pikanten
Würstchen hat der
Großvater erfunden



Der „Lufticus“, eine
Kreation des Meisters:
magerer Schinken
mit aromatischem
Edelschimmel

Klassische Handarbeit für wertige Produkte

imposant, aber etwas verschrumpelt aus. Doch wie immer gilt: niemals auf das äußere Erscheinungsbild hereinfallen. Bernd Glasstetter schneidet den langen Strang zu üppigen Steaks. Schon ändert sich der Eindruck. Dunkelrotes Fleisch, mit feiner Marmorierung und einer dicken Fettschicht, die außen elfenbeinfarben und innen strahlend weiß schimmert – wie von einem alten, holländischen Meister gemalt. Das Fett sorgt auch dafür, dass das Fleisch länger reifen kann. Trocken abgehangene Rinderrücken, bekannt auch als Dry-aged-Beef, versetzen Fleischliebhaber seit einigen Jahren in Verückung. Dabei ist es eines der ältesten traditionellen Verfahren der Fleischreifung. Bis zu 28 Tage trocknen die Stücke unter ausgeklügelten klimatischen Voraussetzungen.

Durch die lange Lagerung verdunstet ein Teil des Fleischsaftes. Das Fleisch verliert Gewicht und sieht leicht vertrocknet aus. Enzyme in den Muskelfasern machen es zart und hocharomatisch. „So ein prächtiges Stück Fleisch braucht keine Kräuterbutter oder sonstigen Beilagen. Diesen Geschmack möchte jeder Fleischfan einfach pur genießen“, sagt Bernd Glasstetter und begleitet mich zum Auto. Wir fahren in den Gasthof Lamm nach Bad Herrenalb. Küchenchef Karl Schwemmler erwartet uns schon mit einem perfekt gebratenen, saftigen Ochkotelett. Auch der Sauerbraten und das Tatar schmecken fantastisch. Bernd Glasstetter und Karl Schwemmler sehen mich erwartungsvoll an, doch ich genieße nur und schweige.

Christina Niemann

Rezepte mit Weiderindfleisch finden Sie auf den nächsten Seiten ... >>

Der Geschmack von Ursprünglichkeit und

In Rotwein mariniert und sanft gegarter Sauerbraten von der Querrippe



Besser geht's nicht: feines Rinderfilet, nur mit Senf, Salz und Pfeffer verfeinert

Querrippen-Braten mit Kartoffelspätzle

Für 6 Portionen

FÜR DEN BRATEN: • 1 l Rotwein • 100 ml Kräuternessig • 100 g Sauerbraten-Gewürzmischung • Salz, Pfeffer • 2 kg Querrippe (Short-Rib) vom Weiderind • 1 Zwiebel • 200 g Knollensellerie • 1 Möhre • 4–6 EL Sonnenblumenöl • 150 g Tomatenmark • 1 l Rinderbrühe • 1 Bund Petersilie • ½ Stange Porree

FÜR DIE SPÄTZLE: • 3 große Kartoffeln (mehligkochend) • 6 Eier (Größe M) • 400 g Spätzlemehl • Salz, Pfeffer • Muskat • 2 EL Butter

1. Am Vortag Rotwein, Essig, Sauerbraten-Gewürz, Salz und Pfeffer aufkochen und abkühlen lassen. Das Fleisch hineinlegen und ca. 24 Stunden marinieren.
2. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen. Salzen und pfeffern. Zwiebel abziehen, grob würfeln.

Sellerie und Möhre schälen, grob würfeln. Rotweininmarinade um etwa ein Drittel einköcheln lassen.

3. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin anbraten. Herausnehmen. Zwiebel, Sellerie und Möhre zugeben, anrösten. Tomatenmark unterrühren. Marinade durch ein Sieb nach und nach zugeben. Einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

4. Rinderbrühe zugeben und alles erneut aufkochen lassen. Hitze reduzieren und das Fleisch zugeben.

5. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Petersilie abbrausen. Porree in Stücke schneiden. Zum Fleisch geben, abdecken. Im Ofen ca. 3 Stunden garen.

6. Für die Spätzle Kartoffeln schälen, fein reiben und gut ausdrücken. Mit Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat glatt verkneten. Teig in reichlich Salzwasser schaben, garen, herausnehmen, kalt abbrausen. Spätzle vor dem Servieren in heißer Butter schwenken.

7. Fleisch aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Flüssigkeit durch ein Sieb in den Bräter geben. Etwa 30 Minuten einkochen lassen, würzen. Fleisch mit Soße, Spätzle und evtl. Zwiebelchutney servieren.

Tatar vom Albtäler Weiderind mit Salat

Für 4 Portionen

FÜR DAS TATAR: • 600 g Rinderfilet • 1 Schalotte • 1 Eigelb (Größe M) • 1–2 TL Dijon-Senf • Salz, Pfeffer

FÜR DEN SALAT: • 1 Frisée-Salat • 8 Kirschtomaten • 4 Radieschen • 50 g Feldsalat • 2–3 EL heller Balsamessig • Salz, Pfeffer • 1 TL Honig • 3–4 EL kalt gepresstes Olivenöl

1. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Mit einem Messer sehr fein hacken oder durch einen Fleischwolf geben (alternativ vom Metzger vorbereiten lassen).
2. Die Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Eigelb und Senf verrühren. Mit

langer Tradition



Das Rindfleisch, das Bernd Glasstetter liefert, verarbeitet Karl Schwemmler, der Wirt vom Gasthof Lamm in Bad Herrenalb, zu leckeren Köstlichkeiten



Das Paradestück: mit Fettadern durchzogen und perfekt gebraten – ein saftiger Genuss

dem fein gehackten Rinderfilet, Schalotte, Salz und Pfeffer gut verrühren.

3. Für den Salat den Frisée putzen, abbrausen und trocken schütteln. Frisée in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten und Radieschen abbrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Den Feldsalat abbrausen und trocken schütteln. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

4. Balsamessig, Salz, Pfeffer, Honig und Öl zu einem sämigen Dressing verrühren. Dressing mit den Salatzutaten mischen.

5. Aus dem Tatar mit einem Esslöffel etwa 12 Nocken formen. Das Tatar mit dem Salat auf Tellern anrichten. Dazu passt knuspriges Baguette oder Bauernbrot.

TIPP: Tatar nach Belieben noch mit fein gehackten Kapern verfeinern. Wer mag, würzt noch mit etwas Worcestersoße.

Ochsenkotelett mit Ofengemüse

Für 4 Portionen

FÜR DAS KOTELETT:

- 1,6 kg Ochsenkotelett vom Albtäler Weiderind
- Salz, Pfeffer • 1 Stiel Rosmarin • 1 Knoblauchzehe • 1 Zwiebel • 1 Möhre • 100 g Knollensellerie
- 3–4 EL Sonnenblumenöl

FÜR DAS GEMÜSE: • 1 Brokkoli (ca. 400 g)

- 400 g kleine Kartoffeln • 200 g Babymöhren
- 3–4 Lauchzwiebeln • Salz, Pfeffer
- 4–5 EL Olivenöl • ca. 100 ml Gemüsebrühe

1. Das Kotelett ca. 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es beim Braten entspannt bleibt. Das Fleisch von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Knob-

lauch und Zwiebel abziehen, grob würfeln. Möhre und Sellerie putzen, schälen abbrausen und ebenfalls grob würfeln. Alles auf ein Backblech geben.

3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Kotelett darin auf beiden Seiten anbraten. Kotelett auf das vorbereitete Blech legen. Im Backofen ca. 35 Minuten rosa garen (evtl. ein Fleischthermometer verwenden). Das Kotelett nach ca. 20 Minuten einmal wenden.

4. Für das Gemüse Brokkoli putzen, abbrausen und in Röschen teilen. Kartoffeln abbrausen und bürsten. Möhren schälen, abbrausen, trocken tupfen. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, trocken tupfen und eventuell dritteln.

5. Das vorbereitete Gemüse in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Öl und Gemüsebrühe mischen. Das Gemüse auf ein Blech geben. Ebenfalls in den Ofen geben und ca. 35 Minuten garen.

6. Das Fleisch herausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Das Kotelett in dünne Scheiben schneiden. Mit Ofengemüse und nach Belieben mit einigen Zweigen Rosmarin anrichten.