

Klassisch: Boef Talley-  
rand aus «Das grosse  
Buch vom Fleisch».



**Küche**

# Unwiderstehlich Neue Fleischelust

Im Zug des Trends zu Kochfreuden am heimischen Herd erobert sich auch das Fleisch seinen Stellenwert zurück.

Text: **Katrin Ambühl**

**D**ie Lust auf Fleisch ist wieder salonfähig. Nach endlosen Skandalen um BSE, Gammelfleisch oder unwürdige Tierhaltung hat sich ein Gegentrend etabliert. Qualitätsfleisch lautet das Schlagwort und meint das Gegenteil von Massenware. Glückliche, sauber gehaltene und geschlachtete Tiere liefern hochwertiges Fleisch, so geht die einfache Logik. Bewusste Konsumenten verzichten auf dubioses Poulet aus China und leisten sich lieber ab und zu ein Stück, von dem sie wissen, wo und wie das Tier gelebt hat, von dem es stammt. So findet Dieter Meiers Biofleisch von seinen argentinischen Rindern reissenden Absatz in der Delicatessa von Globus. Qualitätsfleisch aus Argentinien bietet auch Gaucho in Zürich an, seit neuestem sogar Wagyu-Beef, das als bestes Fleisch der Welt gilt und mit CHF 300 bis 350 zu Buche schlägt. So saftig wie der Preis ist das Stück selbst: ein kulinarischer Traum in Rosa. Wer nicht viel hält von «Fleischtourismus» und stattdessen Swissness schätzt, kommt bei Holzen-Fleisch auf seine Kosten (siehe Box unten). Ganz allgemein hat Schweizer Fleisch in unseren Nachbarländern einen exzellenten Ruf, weil die Tierhaltung strenger reguliert und kontrolliert wird als anderswo. Die Rückverfolgbarkeit jedes Stücks bis zum Bauernhof und die gründliche Ausbildung der Metzger zahlen sich aus. Sollen die Saftbrocken gelingen und munden, braucht es noch das nötige Know-how in der Zubereitung. Grosse Lust auf grosse Küche macht auf 480 Seiten «Der grosse Lafer», die neueste Publikation des deutschen Altmeisters. «Gute Lebensmittel, gutes Handwerkzeug und der Spass und die Freude beim Kochen», nennt Johann Lafer die wichtigsten →



Traditionell: Krustenbraten mit Altbier aus «Das grosse Buch vom Fleisch». Das Rezept finden Sie auf Seite 102.



→ **Glückliche Tiere, gutes Fleisch**  
Biologisch, tierfreundlich und regional: Holzen-Fleisch vertreibt hochwertiges Fleisch von 19 Exklusivbetrieben.

«Alle Tiere mit dem Label Holzen-Fleisch sollen sich so richtig wohlfühlen können», sagt der Geschäftsführer des Nidwaldner Unternehmens. Zum Beispiel die Wollschweine, die in einer Gruppe das ganze Jahr im Freien leben, am Südhang des Bürgenstockes leben. Nach ihrem glücklichen Leben wird ihr Fleisch zu Thymiansalami verarbeitet, eine der vielen Neukreationen von Holzen Fleisch. Zum Sortiment gehören weiter Fleisch von Angusrindern, Damhirschen und Kälbern. Es wird an Privatpersonen verschickt, aber auch an Topadressen im Gastrobereich. Zum Beispiel in den «Walserhof» in Klosters, wo Prince Charles regelmässig weilt. Und dabei sicher auch schon mal ein saftiges Hirschfilet von Holzen-Fleisch gekostet hat. [Holzen-Fleisch, Holzen 6373 Ennetbürgen Tel. 041 620 83 37 www.holzenfleisch.ch](http://Holzen-Fleisch.Holzen6373Ennetbürgen.Tel.0416208337.www.holzenfleisch.ch)

# BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

ZUM STERBEN SCHÖN  
Diese Messer legen Sie nicht  
mehr freiwillig aus der Hand

KANN MAN EINE FRAU  
INS BETT KOCHEN?  
1. Natürlich kann man  
2. Das richtige Rezept  
3. Die größten Patzer

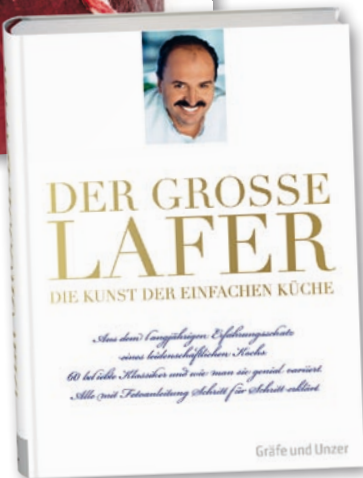
TIEF INS GLAS GESCHAUT  
Warum Wein so viel mehr ist als  
ein Getränk. Ein Dossier, das knallt

DAS BLUT VON TOKIO  
760 Euro für ein Kilo Fisch: unser  
Reporter auf dem Tsukiji-Markt

## DAS BESTE STEAK DER WELT

Warum es so gut ist  
Woher es stammt  
Und wie Sie es bekommen

PLUS: LECKER CENTERFOLD!  
AUSKLAPPEN, RAUSNEHMEN, NACHKÖCHEN  
DAS ERSTE VIER-GÄNGE-MENU NUR FÜR MÄNNER.  
UND BEEF! LIEFERT DIE ZUTATEN NACH HAUSE



## Küche

## Wagyu Beef ist der Rolls-Royce der Fleischsorten. Ein Kilo kostet rund 350 Franken.

→ Ingredienzen für erfolgreiches Kochen. Nach wie vor aktuell und sehr umfassend ist «Das grosse Buch vom Fleisch» aus dem Teubner-Verlag. Das Prachtbuch umfasst die bestens bewährte Kombination aus Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepten aus der Feder von Spitzenköchen. Gehört in jede Sammlung. Ebenfalls ums Fleisch gehts im neuen Magazin «Beef», der ersten Kochzeitschrift für Männer. Ein rohes Steak ziert das Cover. Was anders ist im Vergleich zu gängigen Kochmagazinen, umschreibt Chefredakteur Jan Spielhagen wie folgt: ««Beef» ist humorvoll, manchmal drastisch. Wir zeigen zum Beispiel, wie man ein Kaninchen abbalgt und zerlegt.» Da fließt reichlich Blut, auf den Seiten von Beef. Aber alle Achtung: Das Heft ist ästhetisch gemacht, bietet stilvoll Unterhaltung und Wissenswertes. Die Lektüre ist – nicht nur für Männer – ein Leckerbissen! ■

[www.beef.de](http://www.beef.de)  
[www.gaucho.ch](http://www.gaucho.ch)  
[www.globus.ch/de/delicatessa](http://www.globus.ch/de/delicatessa)

# 102

## → Krustenbraten mit Altbier Zubereitungszeit 2 Std. 15 Min.



### Zutaten

#### Für den Krustenbraten:

1 1/2 kg Schweineschulter mit Schwarte, Salz, 4 Zwiebeln, 1 Möhre, 1/4 Knollensellerie, 2 Petersilienwurzeln, frisch gemahlener Pfeffer, 750 g Schweineknochen, 1–2 EL Kümmelsamen, 1/2 l dunkles Bier

#### Für das glasierte Kraut:

1 Weisskohl, 1 EL Zucker, 20 ml Estragon- oder Weissweinessig, 2 EL Butter, gemahlener Pfeffer

#### Für die Kartoffelknödel:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 2 Eier, Eigelb, 50 g Kartoffelstärke, 50 g Nockerl- oder Hartweizengriess, Salz, Muskatnuss, 3 EL geröstete Weissbrotwürfel

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Blanchieren Sie die Schweineschulter 2 bis 3 Minuten in kochendem Salzwasser. Dann herausnehmen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Die Zwiebeln, die Möhre, den Sellerie sowie die Petersilienwurzeln schälen, waschen und das Gemüse klein würfen.
2. Das Fleisch salzen und pfeffern. Verteilen Sie das gewürfelte Gemüse und die Schweineknochen in einem Bräter, und setzen Sie die gewürzte Schweineschulter darauf. Das Gemüse mit dem Kümmel bestreuen und etwas Wasser angiesen.
3. Schieben Sie den Bräter in den vorgeheizten Backofen, und braten Sie die Schweineschulter darin 1 1/4 Stunden. Den Braten dabei von Zeit zu Zeit mit dem Bier übergiessen.
4. Für das Kraut von dem Weisskohl den Strunk und die dicken

Blattrippen entfernen, dann die Blätter in Rauten schneiden. Karamellisieren Sie den Zucker in einem Topf, und löschen Sie ihn mit dem Essig ab. Butter und Weisskohl zufügen, salzen und pfeffern und das Kraut bei schwacher Hitze kurz dünsten. Zum Schluss den Deckel abnehmen, die Flüssigkeit einkochen lassen und den Kohl glasieren.

5. Für die Knödel die Kartoffeln schälen, waschen und weich kochen oder dämpfen.
6. Lassen Sie die Kartoffeln ausdampfen, und drücken Sie sie noch warm durch die Kartoffelpresse. Dann rasch mit den Eiern, Eigelb, Stärke, Griess, Salz und Muskat vermengen und aus der Masse kleine Knödel formen. Wenn Sie wollen, können Sie in die Mitte jeweils noch ein paar geröstete Brotwürfel drücken. Dann die Kartoffelknödel in Salzwasser in 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen.
7. Nehmen Sie den Braten aus dem Ofen, und stellen Sie ihn warm. Das Gemüse mit der Flüssigkeit in einen Topf umfüllen, aufkochen und bei Bedarf noch etwas Fond oder Wasser angiesen. Die Sauce durch ein Sieb giessen und entfetten. Den Braten tranchieren und mit dem Kraut, den Knödeln und der Sauce anrichten.



«Das grosse Buch vom Fleisch», Teubner-Verlag, 320 Seiten, Hardcover im Schmuckschuber. Sie können das Buch mit der Bestellkarte auf Seite 83 bestellen

## Miele – führend bei Geniessern



Die neue Miele Kollektion begeistert durch das klare Design, eine einfache Bedienung und die innovative Technologie. Ein Blickfang ist das aktuelle Panoramadesign. Eine Grosszügigkeit, welche der Backraum mit 17 % grösseren Backblechen weiterführt. Höchsten Genuss verspricht die neue Betriebsart „Klimagaren“. Durch eine optimale Feuchtigkeitszugabe erhält Brot eine glänzende Kruste, Fleisch bleibt innen zart und saftig, aussen schön gebräunt. Und damit mehr Zeit zum Geniessen bleibt, schützt CleanSteel die Oberflächen vor Fingerabdrücken und PerfectClean macht den Garraum einzigartig pflegeleicht.

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

Leserdienst 112

**Miele**  
IMMER BESSER