HINTER DEN KULISSEN VON ESSER

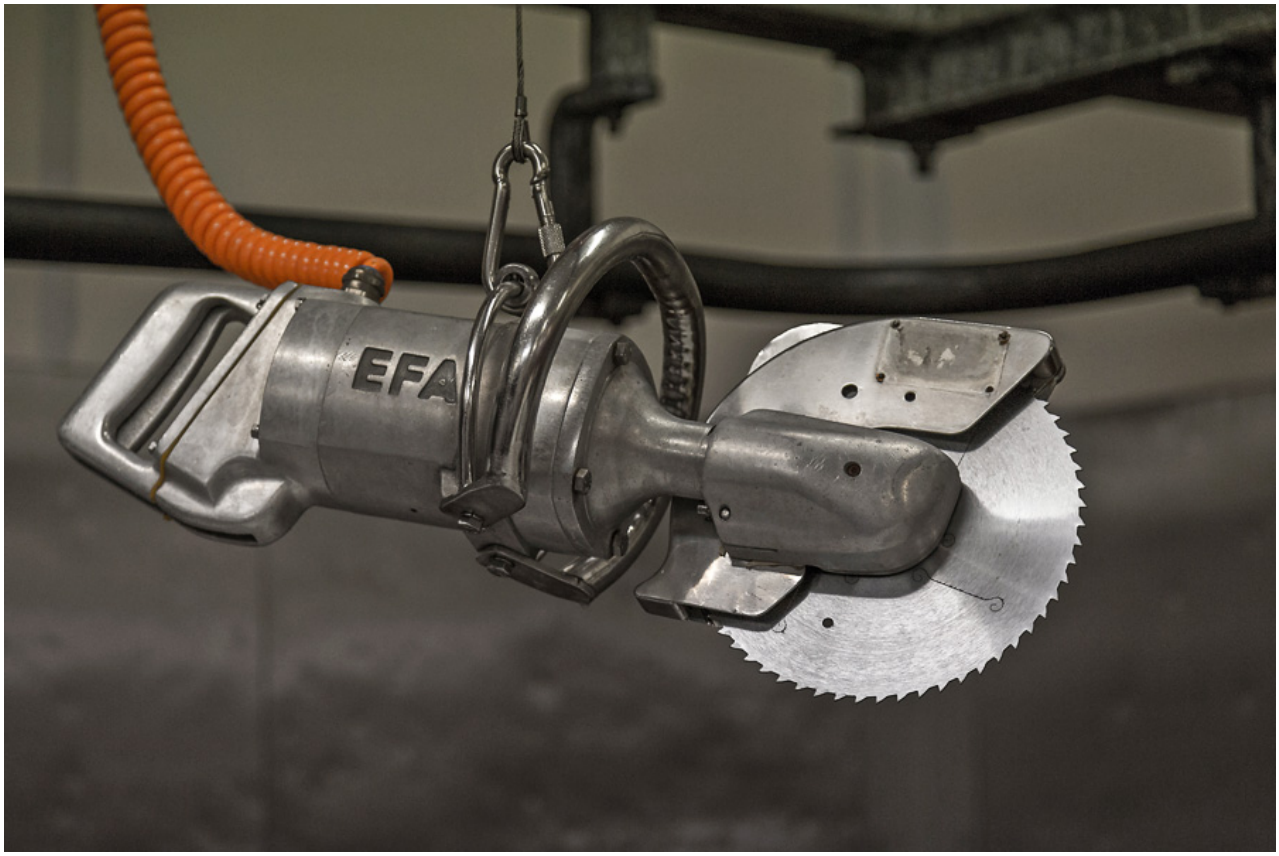
Grill Nerd Akademie Blog

Don’t be afraid to get nerdy!

Grill Nerd Akademie meets Wurstspezialitäten ESSER in Erkelenz-Lövenich

Veröffentlicht 02.05.2016

Wie kam es zu diesem Besuch? Am 22.03.2016, als Wurst Esser unseren Basic Grillkurs besucht hat lud Max Esser uns im Anschluss an unserem Grill Seminar zu einer Besichtigung der familiengeführten Fleischerei und dessen Lieferanten Hof Jennissen und Auenhof in Heinsberg ein. DonCarusoBBQ FireschildBBQ Baconzumsteak und dass Magazin Meat-In für Fleischschmecker waren mit dabei.


EFA

Von der Anlieferung der Tiere bis hin zur Zerlegung und Verarbeitung wurden uns alle Schritte sehr genau erklärt und gezeigt. Dabei blieben keine Fragen unbeantwortet. Positiv aufgefallen ist, dass die Höfe der Zulieferer sich im Umkreis von ca. 10-15 km zur Fleischerei befinden. Das reduziert den Stress der Tiere, da sie nicht Stunden oder sogar Tage transportiert werden müssen.

ESSER
M. Esser

Danach ging es weiter zum Hof Jennissen in Heinsberg. Hier wurden uns die 5 „Rindischen Gebote“ von Karl-Heinz Esser (nicht zu verwechseln mit den 5 schweinischen Geboten :p) erklärt:

1 Es werden nur Färsen (zuchtreifes weibliches Rind) & Ochsen verwendet (niemals Bullen)

2 Es werden ausschließlich Fleischrassen aus Belgien & Frankreich verwendet, weil die Rinder dort in Mutterkuhhaltung auf der Wiese aufwachsen können und weil der Familienbetrieb laut Esser nur dort gute Rassen findet.

3 Artgerechte Haltung & regionales Futter (reines Gras mit Alkoholtreber & Leinsamen). Kaum Mais um den reinen Grasgeschmack zu erhalten und die Tiere artgerecht zu ernähren.

4 Optimales Schlachtalter (30 bis 36 Monate – das garantiert den intensiven Geschmack).

5 Aromatische Reifung (Nass: mind. 3 Wochen, max. 6 Wochen, Trocken: mind. 5 Wochen)

Esser so wörtlich, „Unser Ziel, wir wollen nicht das geile Fettaroma amerikanischer Steaks, wir wollen das intensive Fleischaroma europäischer Grasfütterung. Geschmacklich ist das irische Rind unserem am nächsten. Wir haben zudem australisches 100% Black Angus #Beef, um unsere US Fleischfans zu befriedigen.“

Auf dem Hof konnten wir zahlreiche Rassen, darunter Limousin-Rinder, Charolais, Blonde d'Aquitaine, Weißblaue Belgier und einige mehr sehen. Interessant waren nicht nur die Größenunterschiede der Rinder, sondern auch das unterschiedliche Verhalten und die Charaktere. Manche Rinder Rassen sind eher aggressiv, mache eher ängstlich … verschiedene Rassen gewährleisten unter anderem ein ausgeglicheneres Verhalten auf der Weide, welches später dann auch wichtig für den geringen Stressfaktor der Rinder ist und dem Bauern selbst zugute kommt. □

GRILL NERD

Weiter geht es zum Auhenhof, der exklusiv mit Wurst Esser zusammenarbeitet. Hier wurde es noch einmal richtig spannend, da hier aktiv Zucht von Schweinerassen betrieben wird inkl. stetiger Optimierung der Schweineställe. Eine Schweinerasse ist dabei besonders hervorzuheben – Das Duress Schwein. Quasi das „rheinische Qualitätsschwein“. 5 Fakten hierzu:

1 Das Duress Schwein wird ausschließlich von Landwirten aus dem Rheinland gezüchtet. Der Auhenhof ist hier, mit über 30 Jahren Erfahrung, einer der Vorreiter unter den Duress Züchtern.
2 Zur Züchtung werden nur robuste Rassen genutzt, Duroc mit rheinischer Landrasse.
3 Es wird nur regionales Futter verwendet. Zudem wird Soja anstatt Erbsen verfüttert, was für ein langsameres Wachstum und damit für besseren Geschmack sorgt.
4 Faire Entlohnung der Züchter, nach der Initiative faires Rheinland. Esser so wörtlich, „Aktuell zahlen wir ca. 50ct/kg extra, das ist das elffache was Initiative Tierwohl im Moment zahlt.“
5 Zu guter Letzt wird für höchsten Tierwohl Standard gesorgt, mit Freiluft – oder Strohställen, viel Tageslicht und im Durchschnitt 30% mehr Platz pro Schwein als der deutsche Gesetzgeber vorschreibt. Die Schweine konnten herumtollen, Scheinangriffe starten, sich kabbeln …. Es hat Spaß gemacht zuzusehen. Wie Camillo so schön sagte, es ist fast wie ein Aquarium das einen beim Zusehen beruhigt.

Zum Ende der Rundführung ging es dann noch zum „Juwel“ unter den

Schweinen, zum Freiland Duroc-Schwein. Esser wörtlich, „Quasi das Kobe-Rind unter den Schweinen – nur echt aus der Deutschen Präfektur Rheinland. Den Japanern wird der Name hoffentlich bald ein Begriff sein“. Warum erwähnt Esser Japan? Das Kobe Rind kommt ausschließlich aus Japan (Region Kobe) und gilt als eines der besten Fleischsorten, weil es eine exzellente Marmorierung mit feinen Fettäderchen aufweist. Ähnlich ist die Marmorierung beim Duroc-Schwein.
Zu sehen auf dem unteren Bild ist das Futter des Duroc. Jeder Grill Nerd bekam einen 1 Kilo Sack mit an die Hand, um damit auch mal sein eigenes Brot zu backen. Hä? Ja, dass Futter des Duroc Schweins entspricht höchster Qualität.

Was macht ein 100% Duroc aus? Durch die Wiese haben die Duroc etwa zwanzigmal soviel Platz wie normale Schweine, werden fast doppelt so alt wie normale Schweine, verwandt mit Iberico und Wildschwein, mit dem Mangalica-Wollschwein die die höchste Marmorierung aufweisen (Verteilung des Fettgewebes im Fleisch) und unglaublich ruhige Tiere sind.
Durch das ruhige Wesen so Esser, „verschlafen die Duroc Schweine fast die Schlachtung, wenn der Metzger etwas Glück hat“. Das ist zudem gut für deren Stressfaktor und somit für die Fleischqualität. Vom Duroc werden im Monat von Fleischerei Esser exklusiv nur 10 Schweine geschlachtet. Für das Duroc Filet, Rücken und Schinkenrolle müssen daher Vorbestellungen bei Esser aufgegeben werden. Hals, Schulter, Ribs und Oberschalen hingegen sind immer in den Fachfilialen von Esser erhältlich

Damit ging ein sehr interessanter Tag vorüber. Am Ende durfte jeder Grill Nerd sich ein großes Stück Dry-Aged Beef (mehrwöchige Lagerungszeit) aus der eigenen Reifekammer von Esser in der Grill Nerd Akademie auf unseren Broil King Grills legen und genüsslich verspeisen.

Es war uns ein Fest! #MeatLove #Foodporn #Foodlove
Ein Dank an Tobias Oehlke und Meat-In, für die geilen Fotos!

GRILL NERD
GRILL NERD
GRILL NERD
GRILL NERD

GRILL NERD
DON MARCO'S
SPECIAL
STEAK & BBQ SALT

GRILL
NERD