



Ausgewählte

Schweine Cuts



Schweinefleisch hat es den Deutschen angetan. Pro Kopf verzehren wir jedes Jahr ganze 35 kg, mehr als von jedem anderen Fleisch. Unsere Liebe zu den borstigen Paarhufern ist noch relativ frisch. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts begannen wir mit ihrer kommerziellen Züchtung. Ihr Erscheinungsbild hat sich seitdem drastisch verändert. Noch vor 100 Jahren waren die Hausschweine von rundlicher Statur und sehr fett. In den darauffolgenden Jahren wurden sie einer intensiven Schlankeitskur unterzogen. Es entstanden neue Hybridrassen, deren Körperbau durch ein zusätzliches Rippenpaar wesentlich graziler wirkte. Ihr Fettanteil sank dabei um bis zu 50 %, was sich negativ auf die Geschmacksintensität auswirkte.

Seit einiger Zeit rücken Qualität und Geschmack wieder in den Fokus und alte, robuste Rassen wie das Bunte Bentheimer erleben eine Renaissance. Galt es noch Anfang der 80er Jahre als ausgestorben, genießt es heutzutage das Rampenlicht, das ihm von Mirko und Sarah Dhem geschenkt wird. Mit ihrer Philosophie und dem Online-Shop Kalieber setzen sie sich für Qualität und das Metzgerhandwerk sowie die Erhaltung traditioneller Tierrassen ein. Das Bunte Bentheimer Schwein hat aufgrund der langen Mastdauer, seiner nicht weggezüchteten speckigen Natur und der artgerechten Haltung einiges auf den Rippen. Ähnlich sieht es beim Stauferico aus, einer Kreuzung aus dem deutschen Landschwein und dem spanischen „Eichelschwein“ Iberico. Bei beiden Rassen gilt die Devise: Fett ist als Geschmacksträger willkommen.

Das aus dem Land des BBQ stammende Duroc zeichnet sich vor allem durch Fett in den Muskeln, statt einer ausgeprägten Speckauflage aus. Gekreuzt mit dem deutschen Landschwein ist aus ihm in unserer unmittelbaren Nähe ein neues Qualitätsschwein hervorgegangen, das Duroc. Bereits in unserer letzten Ausgabe haben wir über dieses Schwein vom Züchter-Metzger-Duo „Heinrichs & Esser“ berichtet und verfolgen weiterhin, wohin seine Reise führt. Aktuell hat es z.B. in der Fleischtheke von Edeka Zurheide in Düsseldorf einen festen Platz gefunden und wartet mit einem ganz neuen Zuschnitt auf, den wir bislang noch nicht kannten und auch nirgendwo entdeckt haben: Die Schinkenrolle.

Wie man sieht, können internationale genetische Einflüsse zur Entstehung neuer Qualitätsrassen führen. Doch wie harmonisiert länderübergreifend das traditionelle Metzgerhandwerk mit Blick auf kulturelle Essgewohnheiten? Deutsch, spanisch und ein bisschen amerikanisch, so könnte man die Auswahl der Cuts beschreiben, die wir uns genauer angeschaut haben.

Zu den Cuts ►

Rippchen

Pork Ribs bilden gemeinsam mit Beef Brisket und Pulled Pork die sogenannte „Holy Trinity“, die Heilige Dreifaltigkeit des BBQ. Aber Achtung, Rippchen sind nicht gleich Rippchen! Insgesamt lassen sich drei verschiedene Zuschnitte unterscheiden. Wir schauen uns zunächst zwei davon an und stellen fest: Über Geschmack und Struktur des Fleisches entscheiden nur ein paar Zentimeter.

Kotelettrippchen (D)

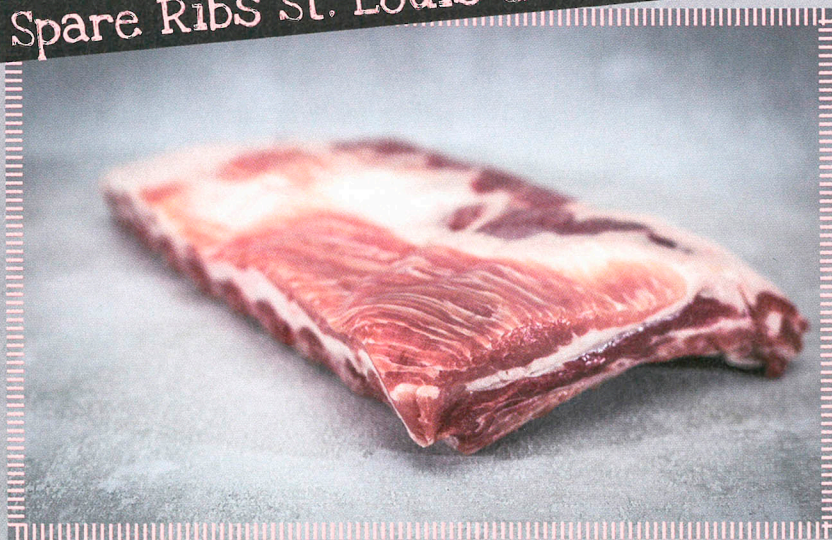
Baby Back Ribs (US)

Baby Back Ribs sind feine Kotelettrippchen und werden aus dem oberen Rückenbereich geschnitten, genau genommen liegen sie zwischen Wirbelsäule und Spare Ribs. Die auch als „Loin Ribs“ bekannten Rippchen sind weniger fleischig als Spare Ribs, kleiner und gebogen. Daher auch die Bezeichnung „Baby“, was nichts mit dem Alter der Schweine zu tun hat. Das Fleisch der „Leiterchen“, wie sie in BBQ-Kreisen genannt werden, ist mager und zart. Für die Zubereitung von Pork Ribs hat sich die sogenannte „3-2-1 Methode“ bewährt, die ebenso wie das Befreien der Rippchen von der Silberhaut an der Knochen Seite, auf nahezu auf jedem Grillblog erklärt wird.



Schweinebauchrippchen (D)

Spare Ribs St. Louis Cut (US)



Der St. Louis Cut stammt aus dem oberen Bauchbereich. Die sogenannten Rib Tips, also die unteren Rippenstücke - die gleichzeitig als dritter Zuschnitt des „Rippchen-Trios“ gelten - wurden jedoch entfernt. Dadurch sind die St. Louis Cut Ribs gerade und nicht gebogen, zudem gleichmäßig dick und breit zugeschnitten. Sie besitzen nur noch eine geringe Menge Knorpel. Mit einem Fleischanteil von etwa 60 % sind sie fleischiger als die Baby Back Ribs. Gleichzeitig enthalten sie mehr Fett, was sie besonders geschmackvoll macht. Ihren Namen haben die Spare Ribs St. Louis Cut aus der gleichnamigen nordamerikanischen Stadt, wo die Zubereitungsart und die Barbecue Tradition tief verwurzelt sind.

Schweineschulter (D)

Boston Butt (US)



Lass dich nicht von dem Namen verwirren, denn dieser Cut hat mit dem Hinterteil eines Schweins nichts zu tun. Die Bezeichnung hat ihren Ursprung aus der Zeit des amerikani-

schon Bürgerkriegs. Damals wurden die weniger hoch bewerteten Fleischstücke aus der Schweineschulter zerteilt und in Fässer verpackt, den sogenannten „Butts“. Die Schnittmethode stammt aus Boston, woher sich der Name ableitet. Das Stück beinhaltet nicht nur die Schulter mit Knochen, sondern auch einen Teil des Schweinehalses, in dem sich der berühmte „Money Muscle“ befindet. Dieser ist bei US BBQ-Wettkampf-Teams besonders beliebt, da er, richtig zubereitet, meist den Sieg garantiert.



Schweinebauch

Dieser Cut hat in Deutschland Tradition. Wie der Name verrät, wird das Fleisch aus dem Bauch des Schweins ausgelöst. Es ist stark durchwachsen und mit einer dicken Fettschicht überzogen. Geräuchert und in dünne Scheiben geschnitten wird es zum Frühstücksspeck. Auch als Grillfleisch macht sich der Schweinebauch gut. Wir empfehlen, das Fleisch etwas länger direkt zu grillen. Den klangvollen Namen „Wutze Wampe“ trägt der trockenge-reifte Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, das Heiko Brath in seiner Metzgerei in Karlsruhe veredelt. In Bayern ist der Schweinebauch auch als „Wammerl“ bekannt. Die Zeiten, in denen er nur in Form von mariniertem Grillfleisch auf den Rost gelegt wurde, sind längst vorbei. 12 bis 36 Stunden Sous-vide gegart, findet sich der Schweinebauch vermehrt auf den Tellern und in den Menüs der gehobenen Gastronomie wieder.

Nackenkern (D)

Preso (ESP)

Die Preso liegt besonders in der spanischen Avantgardenküche im Trend. Sie wird typischerweise vom Iberico Schwein geschnitten und setzt sich aus mehreren Muskelschichten mit zwischengelagertem Fett zusammen. Der Cut hat in Spanien Tradition, wo es aufgrund der großen Schinkenproduktion einen Überhang an Schweinehälften gibt. Dieser wird in Spanien nicht als Ganzes verwertet, sondern in einzelne Teilstücke zerlegt und vermarktet - was wiederum untypisch für das deutsche Metzgerhandwerk ist, wo Schweinenackensteaks der Klassiker sind. Daher ist dieser spezielle Zuschnitt - ebenso wie die Pluma - hierzu-lande in Verbindung mit regionalen Tieren kaum zu finden. Und das ist auch richtig so! Ein nachhaltiger Umgang mit Tieren nach dem Prinzip „Nose to Tail“ braucht regionale und kulturelle Unterschiede. Das stark marmorierte, intensiv-rote Nackenfleisch der Preso eignet sich hervorragend für die Zubereitung auf dem Grill oder im Ofen. Es bleibt stets extrem saftig und schmeckt auch rosa einfach saulecker.



»» Spanische Teilstücke
by Otto Gourmet

Schinkenrolle (D), neuer regionaler Zuschnitt



Nicht nur spanische Metzger haben ein Geheimnis. Auch auf dem einheimischen Markt gibt es jetzt ein Filetstück der Kategorie „Top Secret“. Die Schinkenrolle ist ein Stück aus der Unterschale, das sich eigentlich im Schinken wiederfinden müsste. Den Fleischermeistern von Esser ist jedoch die Entdeckung eines Zuschnitts zu verdanken, mit dem sich dort ein tolles Kurzbratenstück auslösen lässt. Der Spanier müsste für diesen Cut ein Sakrileg begehen und seinen geliebten Serranoschinken zerschneiden. Die ca. 300 g schwere, filetzarte Schinkenrolle mit ihrer fein ausgeprägten Marmorierung können daher nur die regionalen Metzger verkaufen, die den ganzen Schweineschinken zu Schnitzel (Hüft- & Oberschalenschnitzel) und Kochschinken verarbeiten. Welche Rassen neben dem Duress ebenfalls kulinarischen Hochgenuss versprechen, wissen wir an dieser Stelle leider nicht - freuen uns aber auf eure Erfahrungen mit dem einzigartigen Filetcut made in Germany.

»» Wurst Esser,
Erkelenz