W e i n d e p o t H a n s - P e t e r G i e t z e n
St. Peter Str. 3, 41179 Mönchengladbach Tel. 02161/570772 www.vinos-hpg.de e-mail: info@vinos-hpg.de

Ibérico

Ibérico ist längst kein Geheimtipp mehr, aber nach wie vor der Beweis, dass hochwertiges Schweinfleisch etwas ganz anderes ist, als die hierzulande übliche Ware aus Massentierhaltung. Ibérico ist eine alte, robuste Schweinerasse, die in Andalusien und in der Extremadura im Süden Spaniens in Freilandhaltung gehalten wird, typischerweise in lichten Eichenwäldern. Früher ernährten sich die Tiere weitgehend von dem, was sie fanden, also vor allem von Eicheln. Seitdem die ganz Welt Ibérico-Fleisch möchte, müssen auch die Ibérico-Schweine mehr zusammenrücken und werden teilweise mit Getreide zugefüttert.
Alles, was begehrt und teuer ist, lädt unseriöse Geschäftemacher ein. So erzählt man sich gerüchteweise auch beim Ibérico, dass längst nicht alles, was unter dem Namen verkauft wird, auch zu Lebzeiten so hieß. Der spanische Staat hat daher vor einigen Jahren Regeln aufgestellt, unter welchen Bedingungen der Name verwendet werden darf und setzt die dem Vernehmen nach im spanischen Inlandsmarkt auch durch. Deswegen spricht viel dafür, beim Ibérico auf in Spanien verpackte und deklarierte Tiefkühlware zu setzen.
Da spanische Metzger Schweine anders und kleinteiliger zerlegen als in Mitteleuropa üblich, sind die in Spanien gängigen Stücke in Deutschland kaum bekannt. Andererseits wird man in Spanien Ibérico-Schinken fast nie als Frischfleisch finden und Koteletts / Rückensteaks eher selten, da beides in der Regel luftgetrocknet wird.

Die besten Stücke vom Ibérico sind kleine, separat ausgelöste Muskelstränge, die man so in Deutschland nicht kennt:

Presa ist ein Stück zwischen Nacken und Schulter, ca. 600g schwer. Es handelt sich um äußerst zartes, gut fett-marmoriertes Fleisch, das man tunlichst nicht wie deutschen Schweinebraten durchgart, sondern auf dem Grill oder bei Niedrigtemperatur im Backofen zartrosa gart (60-62 Grad Kerntemperatur).

Pluma, deutsch auch als Rückendeckel bezeichnet, ist die Spitze des Schweinerückens mit ähnlich Gareigenschaften wie die Presa, aber deutlich kleiner. Sie gerät am besten, wenn man sie nur kurz, aber bei hoher Hitze, grillt oder in der Pfanne brät, so dass sich äußerlich eine knusprige Kruste bildet, aber das Fleisch innen noch zartrosa ist. Pluma ist wegen seiner Größe optimal für den 2-Personen-Haushalt.

Secreto hat mehr Fett als Pluma oder Presa und ist optimales Grillgut. Die Bezeichnung ist schillernd: Wer in Spanien Secreto kauft, bekommt häufig einen Muskelstrang aus dem Kinnbereich. Für den Export wird meist ein kleiner Muskelstrang zwischen Rücken und Rückenspeck als Secreto bezeichnet, der in Spanien unter Cruceta (oder auch secreto segundo) läuft. Gareigenschaften und Fettmarmorierung sind in beiden Fällen sehr ähnlich.

Solomillo entspricht dem deutschen Filet. Filet ist auch beim Ibérico nur wenig fettmarmoriert und wird deswegen in Spanien nur bedingt geschätzt. Solomillo ist also empfehlenswert, wenn fettarmes Fleisch gewünscht wird.

Lomo entspricht dem deutschen Lummer-Steak ohne Knochen. Lomo hat zwar eine gewisse Fettauflage, aber relativ wenig intramuskuläre Fettmarmorierung und ist daher wie Filet empfehlenswert, wenn fettarmes Fleisch gewünscht wird (den Fettrand kann man ja abschneiden, nach dem Braten versteht sich!!). In Spanien ist Lomo als Frischfleisch eher unüblich, sondern wird wie Schinken luftgetrocknet.

Bäckchen waren früher igitt und wanderten in die Wurst. Wer Bäckchen beim Metzger bestellte, galt als Hundebesitzer. Heute hat die Feinschmeckerszene längst die kulinarischen Vorzüge des Bäckchen-Fleischs entdeckt. Achtung, das ist absolut nicht steaktauglich, sondern Schmorfleisch, das langsam und lange bei 120 bis 140 Grad gegart wird, bis es weich ist. Dann haben Bäckchen einen unvergleichlichen Schmelz. Übrigens: Bäckchen nicht parieren, nur säubern (Bindegewebe und Fett also dran lassen, das gibt den Schmelz)

Selbstverständlich kann man alle Ibérico-Teile mit den üblichen Würzungen für Schweinefleisch versehen. Im Gegensatz zur üblichen Ware aus Massentierhaltung muss man das aber nicht, Ibérico hat genug Eigengeschmack. Bei den Kurzbratstücken verwenden wir nicht mal Salz, reichen allenfalls Fleur de Sel separat dazu, falls Gäste nachwürzen möchten.

Avila-Rind

Die pechschwarzen Avila-Rinder (genaue Bezeichnung: Avileña-Negra Ibérica) sind eine traditionelle spanische Rinderrasse, die früher in den gebirgigen Regionen des zentralen Spaniens weit verbreitet war, nicht zuletzt, weil die muskulösen Tiere oft auch als Zugtiere Verwendung fanden. Die Tiere eignen sich allerdings nur schlecht für eine Stallhaltung und können auch hinsichtlich Milchleistung und Wachstumsfreudigkeit nicht mit heutigen, hochgezüchteten Milch- oder Fleischrassen mithalten. Der Bestand der Tiere war daher lange Zeit kontinuierlich zurück gegangen, hat aber in jüngerer Zeit wieder zugenommen. Rund 250000 Tiere soll es mittlerweile wieder geben. Sie werden heute nicht mehr als Zugtiere und auch nicht zur Milchproduktion gehalten, sondern wegen ihrer ausgezeichneten Fleischqualität. Avila-Rinder sind äußerst genügsam und robust, perfekt an das harsche Klima im zentralen Spanien angepasst. Sie werden daher in extensiver Freilandhaltung vor allem in abgelegenen Gebirgsregionen gehalten, oft in Form der „Transhumanz". Das ist eine Art Almwirtschaft, bei der die Tiere in den Sommermonaten auf Weiden hoch im Gebirge gehalten werden, im Winter dagegen in tiefere Lagen getrieben werden. In der spanischen Feinschmeckerszene ist das Fleisch der Avila-Rinder hoch geschätzt, außerhalb Spaniens dagegen kaum bekannt. Das Steakfleisch ist nicht so fett wie Txogitxu oder Wagyu. Dafür ist das Fleisch hoch aromatisch. Zwar stehen auch beim Avila Rumpsteak und Filet im Vordergrund des Interesses. Aber Fleisch vom Avila kommt meist als „añojo" auf den Markt, also von ca. einjährigen Tieren, und ist daher zart genug, dass auch die vermeintlich zweitklassigen Stücke lohnen, wie Hüfte (mageres Fleisch, perfekt zum Rosa-Braten bei Niedrigtemperatur), Tafelspitz (sehr gut für sous-vide-Zubereitung und natürlich als Kochfleisch), Bäckchen (zum langsamen Schmoren).

Txogitxu

Txogitxu sind Rinder-Steaks und zwar ganz besondere. Das sind nämlich Steaks von alten Kühen. Klingt bedenklich, war aber früher selbstverständlicher Bestandteil baskischer Küche und ist eine Delikatesse. Vor rund 15 Jahren ist der Inhaber einer Großmetzgerei in San Sebastian auf die Idee gekommen, diese längst vergangene Tradition wieder aufleben zu lassen und stellte fest, das kann hochwertigstes Grillfleisch sein. Dabei ist es keineswegs so, dass ausgemergelte Milchkühe aus industrieller Stallhaltung zum Supersteak werden. Das funktioniert vielmehr nur mit Tieren aus naturnaher Weidehaltung, die langsam gewachsen sind und sich im Laufe des Daseins ein Fettpolster anfressen durften. Das sind meist keine reinen Milchkühe, sondern Kühe, die zur Erzeugung von Milchkälbern gehalten werden, weil bei dieser Mutterkuhhaltung die Bildung von Fettreserven stark ausgeprägt ist. Die Tiere sind mindestens 8 Jahre alt, bevor sie geschlachtet werden, oft 15 Jahre und älter. Ob sie zum Txogitxu werden, entscheidet sich übrigens erst nach der Schlachtung, wenn die Fleischqualität bewertet werden kann. Das klingt gut, ist gut und Txogitxu-Steaks gehören mittlerweile ganz selbstverständlich in die Welt edler Fleischdelikatessen. Txogitxu hat allerdings mehr Fett als gängige Steaks, sowohl als intramuskuläre Marmorierung, als auch als Fettauflage und schmeckt intensiver als gängige Steaks. Und Txogitxu darf keinesfalls durchgebraten (-gegrillt) werden.

Zickleinkeulen

In großen Teilen Spaniens bedeutet Weideviehhaltung vor allem die Haltung von Schafen und Ziegen. Die finden in der von Trockenheit geprägten Pflanzenwelt Spaniens immer noch Verspeisbares, wenn Rinder längst zugefüttert werden müssten. Entsprechend ist Schafs- und Ziegenfleisch selbstverständlicher Bestandteil der spanischen Küche. Bei uns in Deutschland hat man zwar Lammkoteletts und Lammkeule mittlerweile entdeckt, aber Ziegenfleisch ist auf hiesigen Tellern exotischer als Steaks vom Strauß. Eigentlich zu Unrecht, denn Ziegenfleisch ist hochwertiges Fleisch, alleine schon, weil Ziegen, zumindest in Spanien, weitgehend in naturnaher Freilandhaltung leben und ohne Kraftfutter o. ä. auskommen. Mit ein Grund für die geringe Verbreitung hierzulande ist, dass sich Ziegenfleisch nur schlecht als Steakfleisch eignet. Ziegenfleisch will vielmehr langsam und lange im Ofen geschmort werden. Wer bereit ist, sich damit zu arrangieren, wird mit hocharomatischem Fleisch belohnt, gerne auch üppig mit Kräutern und Knoblauch gewürzt, bei entsprechendem Garzustand butterweich. Und ist perfekt vorzubereiten, denn anders als Steaks können Zickleinkeulen am Vortag fertig gegart werden und müssen dann vor dem Servieren nur noch erwärmt werden. Müffelndes Fleisch vom altgedienten Ziegenbock muss man üblicherweise nicht befürchten; spanische Zickleinkeulen sind meist nur 600-800g schwer.

Maultaschen

Maultaschen sind eine Spezialität Baden-Württembergs. Es handelt sich um gefüllte Nudeln. Füllungen gibt es in unzähligen Varianten. Die gängigsten basieren auf feingehacktem Fleisch und/oder Spinat. Theoretisch dürfen zwar auch gefaltete Teigtaschen als Maultaschen bezeichnet werden, aber typischerweise wird bei Maultaschen die Füllung auf die Teigblätter gestrichen und diese dann aufgerollt. Maultaschen werden entweder in Fleischbrühe erwärmt (nicht sprudelnd kochen lassen) und in der Brühe serviert oder mit Zwiebeln in Fett gebraten. Im schwäbischen Volksmund werden die Maultaschen übrigens gerne als Herrgottsbescheißerle bezeichnet. Die gab es nämlich in vergangenen, sittenstrengen Zeiten auch schon mal an Fastentagen, weil man sich einredete, der liebe Gott würde die unter dem Nudelteig verborgene Fleischeinlage nicht sehen. Die Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal im Schwarzwald füllt ihre Maultaschen mit Hack von den eigenen Kräuterschweinen und Spinat. Die Würzmischung ist hauseigen.

Schäufele

Auch Schäufele sind eine badische Spezialität, die zwar auch in anderen Regionen Süddeutschlands noch verbreitet ist, aber in der Nordhälfte der Republik praktisch unbekannt ist. Es handelt sich um Stücke aus der Schweineschulter, die mit Gewürzen eingelegt und gepökelt werden und anschließend geräuchert werden. Dadurch werden Schäufele relativ haltbar gemacht, in vergangenen Zeiten ohne heutige Kühl- und Konservierungsmöglichkeiten ein nicht zu unterschätzender Vorteil. Die solchermaßen vorbereiteten Schäufele lässt man traditionell in einer Mischung aus Brühe und Weißwein langsam gar ziehen (nicht kochen!) und serviert sie zu Sauerkraut und Kartoffelpüree oder zum Eintopf aus Möhren und anderem Wurzelgemüse (natürlich mit der Schäufele-Brühe gegart, die sich übrigens entfettet auch im Kartoffelsalat gut macht oder als klare Brühe). Alternativ kann man Schäufele auch im Backofen zubereiten.

Saumagen

Saumagen ist eine Pfälzer Spezialität. Bei Nicht-Pfälzern löst oft schon der Name Gruseln aus, weil der Glaube entsteht, da bekomme man Schweinemagen vorgesetzt. Das stimmt freilich so nicht. Der Schweinemagen wird vielmehr (säuberlich gereinigt versteht sich) nur als Hülle verwendet. Die Füllung besteht aus feingewiegtem Schweinebrät, Würfeln von gepökeltem Schweinefleisch und einer gehörigen Portion Kartoffelwürfeln. Durch den Kartoffelanteil ist Saumagen weit weniger mächtig als etwa Leberkäse. Für die Würzung hat jeder Pfälzer Metzger, der etwas auf sich hält, sein eigenes Rezept. Saumagen kann man (als ganzen oder als Scheiben, wenn eingeschweißt) im Wasserbad erwärmen oder in Scheiben in der Pfanne braten. Die klassische Beilage ist Riesling-Sauerkraut und Kartoffeln oder Kartoffelpüree. Die Hülle, also der eigentliche Saumagen, wird nicht mitgegessen. Das hat dazu geführt, dass immer mehr Metzger dazu übergehen, Saumagen im Kunstdarm anzubieten. Das schmeckt zwar genauso und hat den Vorteil, dass alle Scheiben gleich groß sind, aber das spezifische Flair, das ist weg.

Lewwer-Knepp

Auch Leberknödel gehören zur traditionellen Pfälzer Küche. Dafür wird Leber durch den Fleischwolf gegeben und auf dieser Basis eine Frikadellenmasse erstellt. Die wird zu Kugeln geformt und in Brühe gegart. Auch Pfälzer Hausfrauen kaufen heute meistens fertig gegarte „Lewwer-Knepp“ beim Metzger des Vertrauens, was nicht nur Zeit spart, sondern nebenbei den Vorteil hat, dass der Metzger in der Regel eingeschweißte Ware liefert, die länger haltbar ist und sich im Folienbeutel viel einfacher erwärmen lässt.

Rezepte gibt es auch auf unserer Webseite www.vinos-hpg.de.

November 2023. Redaktion Hans-Peter Gietzen. Freibleibend gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die unter www.vinos-hpg.de einzusehen sind.