



Trends & Wissen

Autor: Bettina Schmid

Datum: 13.01.2023

Titel: Von der Schnauze bis zum Schwanz

Fleisch in „edle“ und „unedle“ Stücke zu unterteilen, entspricht eigentlich nicht mehr dem Zeitgeist: Mit der richtigen Garmethode schmeckt jedes Teil des Tieres auf seine Art überzeugend. Und nur so gelingt es, in der Küche regional und umweltschonend zu arbeiten.

Im Fleischbereich auf Regionalität zu setzen, ist gar nicht so einfach. So gibt es bei Geflügel und Schwein momentan nur ein sehr geringes Angebot an einheimischer Ware. Bei Rind und Lamm sieht es da aber schon viel besser aus: Lamm gibt es sogar mehr, als der durchschnittliche Konsum in Südtirol benötigt, beim Rind immerhin einen großen Teil. Allerdings stimmt dieser Mengenvergleich nur, wenn Koch und Gast eines beherzigen: so viele Fleischteile wie möglich zu ansprechenden Speisen zu verarbeiten und auch zu verzehren. Das ist gut für die Umwelt, und ebenso für die Kostenkalkulation.

Unter dem Begriff „from nose to tail“ – also von der Schnauze bis zum Schwanz – entwickelt sich langsam, aber sicher eine Gegentrend zur Filet-Kultur. Allein Innereien, die bis zu 20 % des Schlachtgewichtes ausmachen, landen oft in Tierfutter oder gar Abfall, wie auch viele andere Teile des Tierkörpers. Dieser Ressourcenverschwendung setzte der britische Sternekoch Fergus Henderson bereits 1999 sein - von englischem Humor durchzogenes - Buch „The Complete Nose to Tail“ entgegen, das zu einer Art Bibel der Bewegung avanciert ist. Es sei eine Frage des Respekts, in der Küche das komplette Tier zu verwerten, heißt es darin. Das ganzheitliche Kochen verlangt dem Koch/der Köchin allerdings einiges an Können, und dem Gast ein gewisses Maß an Aufgeschlossenheit ab.

„Für uns Köche ist es wichtig zu verstehen, welche Garverfahren ich für welche Teilstücke des Tieres am besten verwende – also ob kurz oder lang garen, ob nass oder trocken.“, so Sternekoch Herbert Hintner. „Und dann gilt es natürlich, die Produkte zu spannenden Gerichten am Teller

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



zusammenzustellen und die entsprechende Geschichte zu erzählen“. So kann es gelingen, das ganze Tier zu verwerten und auch die höheren Kosten eines regionalen Tieres optimal zu verteilen.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai