

«Nose to Tail»

Von der Hofmetzgete zur Wiederentdeckung der Vielfalt

▷ Der Fleischkonsum hat sich über die Jahrzehnte verändert. War es früher eine Selbstverständlichkeit, alle Fleischstücke zu essen, war mit der Zeit nur noch das Beste gut genug. Heute erlebt die Praktik, möglichst das gesamte geschlachtete Tier zu verwenden, unter dem Begriff «Nose to Tail» ein Revival. In der globalisierten Welt und ihren Folgen wird die Spurensuche in der Region und nach Grossmutters Geschmack ein Bedürfnis.

VON MONIKA NEIDHART

Fast 52 Kilogramm Fleisch wurden 1965 pro Person in der Schweiz gegessen. Schweinefleisch war mit 28,3 Kilogramm das beliebteste Fleisch. Ca. 95 Prozent davon stammte aus heimischer Produktion (beim Rind war der Anteil 66 Prozent, beim Geflügel 41%). Winterzeit war damals die Zeit der Metzgeten. Es war ein Festtag für uns Kinder, wenn der Störmetzger auf den Bauernhof kam und eines der Schweine schlachtete, die für den Eigengebrauch gehalten wurden. So wie wir bei der Geburt von Kälbern dabei waren, so erlebten wir auch, wie das Tier mit einem Schuss getötet wurde. Das Blut wurde aufgefangen. Später fügte der Metzger dem Blut Milch, Rahm, Gewürze und die Zwiebelschwitze bei, welche die Mutter mit Schweineschmalz vorbereitet hatte, mischte es und liess auch uns probieren. Im ausgewaschenen Enddarm hatte wohl ein Liter Blut Platz – die resultierende Blutwurst war das Mittagessen an diesem Tag. Stück für Stück schnitt der Metzger aus den Tierhälften heraus. Hals, Kopf, Schwarten wurden zu Würsten und Schwartenmagen verarbeitet. Die Mutter rieb Fleischstücke mit einer Beize ein. Später wurden Stücke im Kamin geräuchert. Fleischpakete lagerten in der Gemeinschaftsfrieranlage im Dorf; eine Tiefkühltruhe hatten wir noch nicht. Frisch gegessen wurden die Innereien. Am Tisch stritten wir uns Kinder, wer das Hirn essen durfte, während wir Lunge mit der «komischen» Konsistenz gerne ausgelassen hätten, hätte der Vater es zugelassen. Sein Respekt vor dem Tier, das für uns das Leben lassen musste, war spürbar.

Mutters Kochbuch «Kochlehrbuch der Haushaltungsschule Zürich» aus dem Jahre 1948 enthielt unzählige Rezepte für Lebern, Milken, Kalbskopf, Zunge, Kutteln, Knochenbrühe, Herz, Hirnpudding oder Lungenragout. Etwas Frischfleisch wurde an Bekannte verschenkt, die sich später bei ihrer Metzgete erkenntlich zeigten. Nur Haut und Haare blieben vom Schwein übrig. Der Metzger entsorgte sie am Ende des Tages.

Essgewohnheiten ändern sich, Fertigkeiten gehen verloren

Lebensumstände und Essgewohnheiten haben sich in den vergangenen Jahrzehnten stark geändert. Nur noch wenige erleben den Kreislauf eines Tieres von der Geburt bis zum Tod mit. Mit dem gestiegenen Pro-Kopf-Einkommen sind Edelstücke bezahlbar geworden. Fleischstücke wie Siedfleisch oder Braten sind wegen der langen Kochzeit weniger gefragt. Innereien sind kein Thema mehr, für ihre schmackhafte Zubereitung fehlt zunehmend das Wissen. In der aktuellsten Ausgabe des Lehrmittels «Tiptopf» vom Schulverlag Bern gibt es gerade noch je ein Rezept für Blut- und Leberwurst, Kalbshaxen und für Leber-Spiessli. Ein Grund für die zunehmende Abkehr von Innereien war, dass sich in ihnen giftige Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Medikamenten sammeln können. Im Gegensatz zu früher hat dieses Thema aber inzwischen an Relevanz verloren. Aus Ernährungssicht gibt es kaum Gründe, Innereien nicht zu essen: Sie können gute Lieferanten von Eisen und Vitamin B12 sein. Der Fettanteil ist moderat. Der Purinwert ist einzig für Gichtpatienten relevant, und Frauen sollten im ersten Trimester einer Schwangerschaft wegen des hohen Vitamin-A-Gehalts auf Kalbslebern verzichten. Das veränderte Essverhalten und der unterschiedliche Wert der einzelnen Fleischteile wirkt sich in der Fleischverarbeitung aus. Heute wird in der Grossmetzgerei Bell in Oensingen pro Minute eine Kuh geschlachtet. Weggeworfen wird hier, wie vor



River Cottage Nose-to-tail food course: community.rivercottage.net

50 Jahren, kaum etwas; heute in erster Linie aus wirtschaftlichen Gründen. 48 Prozent des Rindes werden bei den ersten Verarbeitungsschritten als Schlachtabgang ausgeschieden. Neben der Haut stehen damit auch Blut, Magen, Darm, Füsse, Kopf, Teile des Fettes und die Innereien nicht mehr für die menschliche Ernährung zur Verfügung. Gemäss Lebensmittelrecht dürften jedoch beim Schwein und bei Poulet alle Teile verwertet werden, im Gegensatz zu Rind und Kalb, für die seit der BSE-Seuche 1999 strikte Auflagen gelten. Im Laufe der weiteren Verarbeitung kommen nochmals Fleischabschnitte, Knochen und Fett zum Schlachtabgang dazu. Ein kleiner Teil des weniger gefragten Fleisches kann durch den Export abgesetzt werden. Schweinsohren und -Füsse sind in China Delikatessen. Genaue Zahlen sind nicht erhältlich, was schliesslich vom Tier auf den Essteller gelangt und was für Pharmaprodukte, zu Tierfutter oder zur energetischen Nutzung verarbeitet wird.

Innereien eröffnen neue Spielräume

Eine Gegenbewegung zum Verlust von wertvoller Nahrung hat Fergus Henderson 1991 eingeleitet. Der Engländer wurde mit seinem Kochbuch «Nose to Tail» bekannt, das die Grundlagen seiner Küche im St. Johns Restaurant in London beschreibt. «Nose to Tail»-Eating heisst für ihn, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuss zu verwerten. Seine Bücher sind Bekenntnisse gegen Lebensmittelverschwendung, Massentierhaltung und das Vergessen früherer Fertigkeiten. Beim 15-Punkte-Koch Klaus Leuenberger in Ernen VS stehen «Kalbshirn und Hoden

in Knusperpanade mit Erdbeersenf» oder «Lammzunge mit Kefen und Minze» als Alpenmeze auf der Speisekarte. «Die kleinen Vorspeisen ermöglichen meinen Gästen, diese Teile kennenzulernen oder Geschmäcker aus der Kindheit wiederzuentdecken. Zudem bieten sie Abwechslung auf dem Essteller», begründet der 51-Jährige seine Speisekarte. Um an die Innereien zu kommen, lässt er beim Metzger ganze Jungrinder, Kälber, Wollschweine oder auch ein Gitzi aus der Region schlachten und lagert das Fleisch selber ein. Doch warum dieser Aufwand? Mit strahlenden Augen erklärt er: «Die Innereien lassen mir Spielraum bei der Zubereitung. Ein Filet hingegen ist ein Filet und schmeckt auch anderswo ähnlich.» Inspirieren lässt sich der ehemalige Bauernsohn von den ursprünglichen Küchen weltweit. Spiessli mit Kalbsherz sind in Peru beliebt, die Skandinavier räuchern Rentierherzen.

Auch beim Branchenverband Proviande ist der Fleischverlust ein Thema. Mit seinem Projekt «Nose to Tail» möchte er entlang der Wertschöpfungskette, bei den Gastronomen und bei den Konsumenten die Einsicht fördern, dass Fleisch, das nicht für den menschlichen Konsum bestimmt ist, ein Verlust ist. Diesem Anliegen kann auch Corina Gyssler vom WWF Schweiz zustimmen: «Das ist ein wichtiger Schritt in Richtung bessere Verwertung von Fleisch, in dem besonders viele Ressourcen stecken. Die Kampagne darf aber nicht dazu genutzt werden, den Fleischkonsum anzukurbeln. Fleisch- und Milchprodukte sowie Eier machen jetzt schon knapp die Hälfte unseres Ernährungsfussabdruckes aus.»