

IHK Fachbereich Gastronomie & Genuss, Fachkurs Fleisch

„Wir waren dabei beim Schlachten!“

Hattenheim/München. Um 7.45 Uhr morgens kam der Veterinär auf den Falkenhof, um 15.30 Uhr war das Schlacht-Tagewerk vollbracht. Von dem Schwein war nichts mehr übrig als eine Handvoll Restschwarte. Nach der Schlachtung und der Fleischbeschau war es von zwei Metzgern in zwei Hälften zerlegt worden, die Knochen wurden ausgelöst ausgekocht, 220 Kilo Fleisch gekuttert, der Schinken abgetrennt, die Würste und der Schweine-

und mit Eckart Witzigmann die Nouvelle cuisine in Deutschland etabliert hat. Für seine kleine, aber feine Adler Wirtschaft (nur 60 Plätze!) betreibt Keller nebenher den 16 ha großen Falkenhof mit weitläufigem Weideland und Stallungen. Dort wachsen die Rinder und Schweine heran, die das exzellente Fleisch für Kellers Lokal liefern. Ca. sechs Tiere (3 Rinder und 3 Schweine) sind jedes Jahr reif für die Hausschlachtung. In Zeiten überwiegend indus-

trung, Tierschutz und Transport für die Fleischqualität haben.

Auf dem Falkenhof herrschen fast paradiesische Zustände. Die Tiere wachsen artgerecht auf und haben viel Freilauf. „Wir hatten sogar das Glück, dass während unseres Besuches eine Kuh gekalbt hat“, erzählt Astrid Zieglmeier. „Und zwar nicht im Stall, sondern draußen auf der Weide. Die Kuh hatte sich von den anderen Tieren abgesondert und konnte ungestört ihr Junges zur Welt bringen. Wir haben mit dem Fernrohr zugeguckt.“

In der Theorie hatte sich der Fachkurs „Fleisch“ bereits mit dem Thema Tierschutz befasst. „Wenn innerhalb der EU Tiere von Dänemark bis Griechenland zum Schlachten gekarrt werden, dann sinkt die Fleischqualität auf Null, selbst wenn die Tiere nach Bio-Richtlinien aufgezogen worden sind“, so Astrid Zieglmeier. „Von entscheidender Bedeutung für die Qualität des Fleisches ist das Verhältnis von Omega 3- und Omega 6-Säuren. Allein durch den Stress im Schlachthof und dem Adrenalin-Ausstoß kurz vor dem Tode sinkt die Fleisch-Qualität rapide.“

Wie es anders geht, konnten die Teilnehmer des IHK-Kurses auf dem Falkenhof aus nächster Nähe beobachten. Der große Hänger, in den die Tiere vor dem Schlachten kommen, steht dort das ganze Jahr über offen neben den Ställen. Der Anblick ist den Tieren vertraut, manchmal schnuppern sie darin herum. Das bunte Bentheimer-Schwein, das zum Schlachten ausgewählt worden war, ging ohne Argwohn in diesen Hänger hinein und marschierte beim Schlachthaus munter wieder raus. Die Tötung erfolgte schonend mit einem Stromschlag durch eine Zange.

„Das Tier fiel einfach um und blutete aus“, so Astrid Ziegl-

meier. „Das ist natürlich trotz allem ein blutiges Schauspiel, aber alles passierte ohne in Todesangst schreiende Tiere, ganz sachlich und ohne Hektik. Und wenn anschließend das Fleisch gleich fachmännisch gekuttert wird, dann ist eben kein Phosphat und nur wenig Salz bei der Wurstherstellung nötig.“

Knapp 10 Teilnehmer waren bei der IHK-Exkursion dabei, gerade noch passend, um bei der Schlachtung nicht als Störfaktor zu wirken. Zur Gruppe gehörten auch Gastronomen aus der Schweiz, aus der Rhön und aus Oberfranken. Alexander Urban vom Klostersgasthof Andechs hatte sogar seinen Azubi im letzten Lehrjahr, Ulrich Zahlauer mitgeschickt. Der sagte zu Astrid Zieglmeier bei der Heimfahrt: „Vielen Dank. Das war das Tollste, was ich beruflich bislang erlebt habe.“

Das Kursprogramm des Fachbereichs Gastronomie & Genuss an der IHK-Akademie für München und Oberbayern wird laufend erweitert. Das Programm richtet sich an Gastro-Unternehmer und Führungskräfte und an solche, die es werden wollen. Der Fach-

Aufmerksamem Zuschauer: Kursteilnehmer Ulrich Zahlauer, Azubi im Klostersgasthof Andechs.

braten gekocht, die Innereien verarbeitet...

Und mitten drin schaute eine kleine Gruppe aus München fasziniert zu. Wie bereits im Gastronomie-Report (Heft 9/2013) angekündigt, hatte die Leiterin des IHK-Fachbereichs Gastronomie & Genuss, Astrid Zieglmeier, für die Teilnehmer des Fachkurses „Fleisch“ eine Exkursion in den Taunus organisiert.

Ziel der Fahrt war die „Adler Wirtschaft“ und der Falkenhof von Franz Keller, einem der bekanntesten Köche Deutschlands, der bei Koryphäen wie Paul Lacombe und Paul Bocuse gelernt

triell betriebener Tierzucht und billiger Massenware ist es Astrid Zieglmeier wichtig, dass die Teilnehmer der IHK-Kurse wieder ein Gefühl für die Wertigkeit von Fleisch bekommen. Früher haben Gastro-Azubis ein halbes Jahr in der Metzgerei gearbeitet“, so Astrid Zieglmeier.

„Heute arbeiten sie in Gastro-Küchen fast nur noch mit Edelteilen und bekommen kaum mehr eine ganze Sau zu Gesicht.“ Deshalb wird in dem Fachkurs „Fleisch“ genau hingeschaut, wo das Fleisch für die Gastronomie herkommt und welche Bedeutung Faktoren wie Aufzucht, Hal-



Glückliche Schweine, schonende Schlachtung: Auf dem Falkenhof von Franz Keller ist die Welt noch in Ordnung.



Fotos: Franz Keller / IHK



kurs Fleisch wird berufsbegleitend (ca. 100 – 120 Unterrichtseinheiten in Modulen über zwei bis drei Monate) angeboten und endet mit einer Prüfung.

Fest eingeplant für das Winterhalbjahr ist eine 2-tägige Exkursion zu den Hermannsdorfer Landwerkstätten – Schlachtung inklusive. Für weitere Auskünfte steht Astrid Zieglmeier zur Verfügung (E-mail: zieglmeiera@muenchen.ihk.de). Weitere Infos: www.akademie.muenchen.ihk.de