

Das Geheimnis des Metzgermeisters

Spricht der Metzgermeister vom Butcher's Cut, vom Metzgerschnitt, gerät er ins Schwärmen. Die weniger bekannten Fleischstücke von Schwein und Rind sind in der Schweiz noch nicht so gefragt. Höchste Zeit, das zu ändern. Das Birsmagazin hat bei Christoph Jenzer nachgefragt.

Birsmagazin: Was muss der Fleischtiger unter Butcher's Cut verstehen?

Christoph Jenzer: Wortwörtlich übersetzt heisst es der Metzgerschnitt und der ist der Gütesiegel eines jeden Metzgermeisters. Mit dem Butcher's Cut empfiehlt der Metzger seine «geheimen» Fleischstücke.

Also Filets?

Eben nicht. Das wäre ja sehr langweilig. Die Schweizer essen zu viele Rindsfilets. Eine grosse Menge muss aus verschiedenen Ländern zugekauft werden. Dem will die Metzgerei Jenzer entgegenreten mit Flap- und Flank Steak, mit Petit- und Shoulder Tender, mit Chaine und Onglet.

Werden sich diese minderen Fleischstücke beim Kunden durchsetzen?

Falsche Frage! Die Metzgerstücke sind nicht mindere Fleischstücke, sondern ein-

Gut zu wissen

Was ist was beim Rind?

- **Flank Steak oder Bavette de flanchet**
Stammt von der Bauchdecke und besteht aus Muskelfasern.
- **Flap Steak oder Bavette d'aloiau**
Liegt unter der Bauchdecke. Ganz frisch, kann es auch als Tatar genutzt werden.
- **Petit Tender und Shoulder Tender**
Teil des Schulterdeckels, wird auch als flaches Filet bezeichnet.
Ein echter Geheimitipp.
- **Chaine oder Kette**
Der Muskelstrang entlang des Entrecôtes. Wird zwei Wochen lang gelagert. Das bevorzugte Stück Christoph Jenzer.
- **Onglet oder Zwerchfell**
Teil des fünften Viertels, und ist der innere Zwerchfellmuskel, der sich in der Bauchhöhle zwischen Lunge und Leber versteckt. In Frankreich sehr beliebt als «Steak & Frites».

Was ist was beim Schwein?

- **Secreto**
Grobfasriger, fächerförmiger stark marmorierter Muskel, der sich zwischen Rücken und Rückenspeck versteckt.



Zwei Insider-Tipps für Fleischtiger: Secreto (l.) und Shoulder Tender (siehe Info-Box).

Foto: Christian Jaeggi

fach die noch unbekannteren Edelstücke, die echte Fleischtiger kennen lernen müssen. Die Butcher's Cut oder auch Special Cuts sind alle wundervolle «à la minute»-Fleischstücke, die sich perfekt zum Grillieren oder Braten eignen.

Ist das nicht etwas langweilig?

Überhaupt nicht. Es ist die Krönung und erfordert Aufmerksamkeit. Diese Fleischstücke dürfen nur saignant (noch blutig) oder à point (Rosa, auf den Punkt gegart) grilliert oder gebraten werden. Geht's zu lang, werden die Stücke zäh.

Was für Fleischmarinade verwenden Sie?

Keine. Natürlich können Marinaden benutzt werden, aber viele meiner Metzgerfreunde lieben wie ich den Butcher's Cut pur, würzen das Fleisch nur mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und mit Steinsalz oder Fleur de Sel.

Was hat es denn mit dem sogenannten Solar grillieren auf sich?

Fleisch benötigt Wärme. Es erst eine halbe Stunde vor dem Grillieren oder Braten aus

dem Kühlschrank zu nehmen, funktioniert nicht. Wenn Sie es vier Stunden vorher aus der Kühle holen und es an einen lauwarmen Ort legen, dann kommt's gut. Fleisch benötigt Wärme und Zeit. Das Fleischstück erreicht somit im Kern 30 Grad Celsius und so muss es nur noch plus 25 Grad Celsius garen bis das Fleisch mit einer Kerntemperatur von 55 Grad Celsius Rosa wird.

Und die Bakterien?

Wichtig ist dabei, dass die Oberfläche des Fleisches gesalzen und gewürzt wird. Ich persönlich benutze Senf, weil dieser ein Bakterienwachstum verhindert. Aber wirklich nur so viel, wie Sie sich Sonnencreme ins Gesicht einreiben würden. Der Senf darf also nicht sichtbar sein, dann verbrennt er beim Braten oder Grillieren auch nicht.

Haben Sie noch mehr Insidertipps?

Streichen Sie wenig Öl und Salz aufs Fleisch. Das feingemahlene Salz hilft dem Aroma, und mit dem Vortemperieren wird das Fleischstück viel zarter. So klebt das Fleisch nicht am Grillrost.

Sie machen uns tatsächlich hungrig. Dann nichts wie hin in die Metzgerei!

Fast. Aber rufen Sie uns bitte einige Tage vorher an. Die Butcher's Cut sind ganz spezielle Fleischstücke, die haben wir nicht immer mit der richtigen Lagerdauer vorrätig. Sie wissen ja – «Gut Ding will Weile haben». (mj)



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898

Arlesheim · Reinach · Muttenz
Partyservice · Verkauf Engros
www.goldwurst.ch