

Fledermaus aus Rind geholt

Metzger zerlegt erstmals ein Hinterviertel in der Berufsschule – Großes Interesse an Fleischteilen

Von Karin Kleinert

Freilassing. Was es mit Fledermaus, Nuss, Maus, Pistole und Bürgermeister auf sich hat, erfahren unlängst die Kochlehrlinge der 11. Klasse in der Berufsschule. Auf dem Stundenplan der jungen Leute, die sich im zweiten Lehrjahr befinden, war nämlich das Thema „Fleischteile und Fleischzerlegung“.

Weil die Klasse mit fünf Schülerinnen und 16 Schülern sehr stark ist, hatten die zuständigen Lehrkräfte Martin Rudholzer und Georg Hackl beschlossen, nicht wie in den vergangenen Jahren zu der Metzgerei zu fahren, sondern den heimischen Metzger in die Schulküche der Berufsschule einzuladen. Dieser nahm die Einladung gerne an und zerlegte fachkundig vor Ort ein Rinderhinterviertel, aufgrund der Form auch „Pistole“ genannt. Dabei versorgte er den Kochnachwuchs auch mit viel Wissenswertem zu den diversen Fleischteilen und deren Verwendung. Die Heimatzeitung durfte bei der „Premiere“ in der Schulküche mit dabei sein.

In seinen Begrüßungsworten an Metzger Gerhard Aicher aus Feldkirchen und die angehenden Köche sowie die zwölf Schüler der FAGO, der Berufsfachschule für gastronomische Berufe, sagte der Direktor der Berufsschule Berchtesgadener Land, Hermann Kunkel, dass er einen solch ganzheitlichen Unterricht und den fachlichen Zugewinn sehr begrüße. „Es ist wichtig“, so Kunkel, „dass Sie alle wissen, dass ein Steak nicht einfach so daher kommt, sondern dass da ein Tier dahinter ist. Und dass Sie alle ein Verständnis für



Aufmerksam und interessiert verfolgen die Koch-Lehrlinge Metzgermeister Gerhard Aicher, der sich daran macht, aus dem Rippenbogen die Lende von den Knochen zu lösen. – Foto: Karin Kleinert

Qualität und Nachhaltigkeit bekommen.“ Denn, so war zu erfahren, sei es in Zeiten von Convenience Food (das sind Nahrungsmittel, die für die Weiterverarbeitung in der Gastronomie schon vorbereitet sind) nicht mehr selbstverständlich ist, dass Kochlehrlinge in ihrem Betrieb auch das Fleischzerlegen lernen.

Bedauern über fehlenden Metzgernachwuchs

Sogleich startete der Metzgermeister unter großem Interesse

der Schüler mit dem Zerlegen des rund zwei Jahre alten Rinds, das von einem Landwirt aus der Gemeinde Saaldorf-Surheim stammt.

Im Gespräch erwähnte er, dass es mit dem Metzger-Nachwuchs sehr schleppend laufe und die nächstliegende Berufsschulklasse für Metzger inzwischen in Rosenheim sei. Früher gab es in Freilassing und Traunstein solche Klassen. Aicher erwähnte zudem, dass er einer von wenigen Metzgern in der Region sei, die noch selbst schlachten.

Ganz wichtig, um das Fleisch sauber auszulösen, so Aicher zu

den angehenden Köchen, sind scharfe Messer, die permanent nachgeschliffen werden sollten. Zuerst löste er aus dem Rippenbogen Filet und Lende aus, die besten und teuersten Teile eines Rinds. Danach kam die saftige, mit Fett durchzogene „Fledermaus“ dran, ein kleines Stück aus dem Kreuzbein, das aufgeklappt an den Umriss einer Fledermaus erinnert.

Weiter ging es mit dem Auslösen der Keule, aus der Aicher die Oberschale, die Unterschale und die „Nuss“ herausschnitt, ein edles Stück aus der Mitte des Schlögels, wunderbar für Rouladen und

Schmorbraten geeignet. Die kleine „Nuss“ wird in Fachkreisen übrigens „Maus“ oder „Maisel“ genannt. Das „Bürgermeister-Stück“, ein sehr zartes Fleischteil zwischen Hüfte und Nuss, eignet sich laut Aicher sehr gut als Tellerfleisch.

Nur 23 Prozent eines Rinds werden hier verarbeitet

Die Lehrer ergänzten die Ausführungen mit vielen Details, so merkte etwa Martin Rudholzer an, dass im Idealfall das ganze Tier verarbeitet werde und nur die ausgekochten Knochen übrig bleiben. In der Praxis würden allerdings nur 23 Prozent eines Rinds in Deutschland verarbeitet, der Rest gehe ins Ausland.

Die Schüler, die aufmerksam und interessiert bei der Sache waren, stellten Fragen unter anderem zu den Preisen der diversen Fleischstücke, oder wie man erkennen könne, ob das Tier beim Schlachten Stress hatte oder was eigentlich mit dem Fettabfall passiert.

Nachdem Metzger Aicher alle Fragen ausführlich beantwortet hatte, etwa, dass das Rind, weil es aus der Region stammte, keine weite Anfahrt mit dem damit verbundenen Stress hatte, bedankten sich die Lehrkräfte für den profunden, gut einstündigen Vortrag und meinten zu ihren Schülern: „Leute, jetzt machen wir alles küchenfertig.“ Zuvor wurde dem Köche-Nachwuchs allerdings noch eine kleine Pause gewährt, um das neue Wissen entsprechend zu „verdauen“.