



Grillseminar für Auszubildende im Fleischhandwerk

am 15.04.2015 an der Getrud-Luckner-Gewerbeschule
mit Metzgermeister Dirk Brunner
von der Metzgerei Brunner & Rüdlin

Zuerst blieb fast jedem Teilnehmer die Spucke weg und anschließend lief allen das Wasser im Munde zusammen.

Metzgermeister Dirk Brunner traf eine besondere Auswahl an Teilstücken vom Rind, die er vor unseren Augen mit handwerklicher Präzision zuschnitt und auf dem Grill professionell zubereitete.

Es begann schon mit der Auswahl der Rinderrasse. Für Metzgermeister Brunner kommt hier vorwiegend die Hinterwälderrasse zum Zug. Sie steht für eine nachhaltige Landwirtschaft auf den Höhen des Schwarzwaldes und für eine hervorragende Fleischqualität. Folgende Teilstücke wählte er aus:



Rinderkoteletts, das Bugblatt, der Nierenzapfen, das Zwerchfell und die Fleischdünung (die Flanke, franz. Bavette). Mit Ausnahme des Koteletts sind dies alles Teilstücke, die üblicherweise nicht als Kurzbratenstücke verwendet werden. Metzgermeister Brunner zauberte aus allen Stücken einen Genuss. Voraussetzung dafür ist die ausgewählte Fleischqualität mit Ihrer Marmorierung, die



vierwöchige Reifezeit und der entsprechende Zuschnitt. Die Rinderkoteletts ließ er im Dry-Aged-Verfahren bis zu sechs Wochen als ganzen Rücken reifen. Als besonderer Clou hatte er noch zwei Koteletts von einer neunjährigen Kuh dabei.

Nach der einprägenden Präsentation des Zuschneidens und Parierens begann Herr Brunner nun am Grill seine Zubereitungskünste vorzuführen. Nur mit etwas Salz gewürzt wurden die Stücke auf dem 800°C Gas-Infrarotgrill in 3 – 6 Minuten je Seite auf die richtige Farbe angeröstet und anschließend auf dem großen Grill bei ca. 200°C auf ca. 53°C Kerntemperatur zu Ende gegart. Überwacht wurde der Gargrad mit einem Kerntemperaturmessgerät.



Herr Brunner hatte nicht zu viel versprochen. Das Ergebnis von jedem Teilstück war ein Genuss: kernig, saftig, zart, ausgeprägter Fleischgeschmack mit feinen Röststoffen.

Viele „Mmmmmmmhhs“ machten die Runde. Auch die als bisher weniger wertvoll betrachteten Teilstücke mundeten hervorragend. Die Schüler und Schülerinnen sowie die anwesenden Lehrer und Lehrerinnen waren begeistert und bedankten sich für das gelungene Grillseminar und die neuen Erkenntnisse zum Thema Rindfleisch.



Hier eine kleine Auswahl weitere Bilder:

