

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU – DIE VERWENDUNG VON KALBFLEISCH IN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE

Münster, [04. 05. 2023] – Das Thema Nachhaltigkeit und Tierwohl beschäftigt auch die Gastronomie-Betriebe aus dem Münsterland und Umgebung. Viele Betriebe greifen bereits gezielt auf Kalbfleisch aus der Region zurück. Kalbfleisch ist äußerst beliebt und mit dem „Wiener Schnitzel“ ein echter Klassiker auf dem Teller. Die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) setzt sich seit mehreren Jahren zusammen mit ihren Kälberhaltern und Vermarktern erfolgreich für mehr Tierwohl ein. Deutsches Kalbfleisch zeichnet sich durch die hochentwickelten und voll etablierten Kontroll- und Qualitätsverfahren der KDK und ihren Partnern aus.

Gerade in der gehobenen Gastronomie spielt die Herkunft des Fleisches – neben einwandfreier Qualität – eine immer größere Rolle. Auch Gastronomen aus der Region sehen den Zusammenhang zwischen der Qualität des Kalbfleisches und Aspekten wie Nachhaltigkeit und auch Tierwohl. Betriebe wie das BOK im Münsterland, das Burghotel Pass im Kreis Borken und das Restaurant Ridder am Niederrhein setzen Kalbfleisch vielseitig und qualitativ hochwertig in Szene.

Das Restaurant BOK Brust oder Keule ist ein Ort für besonderen Genuss in Münster. Es ist durch seine saisonale, ideenreiche Küche geprägt. Regie im BOK führt Chefkoch Laurin Kux. Erst dieses Jahr ist er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Das Burghotel Pass in Südlohn bietet erlesene Spezialitäten sowie eine feine Auswahl an saisonalen und regionalen Gerichten in urigem Ambiente an. Auf der Karte sind unter anderem Spezialitäten wie das Wiener Schnitzel vom „Münsterländer Kalb“ zu finden. Das Landhaus Ridder verwöhnt seine Gäste mit schmackhaften Á-la-carte-Gerichten und veranstaltet kulinarische Events mit saisonalen Speisen und Produkten wie Kalbfleisch, Spargel und Bärlauch.

Kalbfleisch – Ein Alleskönner

„Kalbfleisch zeichnet sich nicht ausschließlich durch seinen Geschmack aus, sondern ist zart und schmackhaft und auch bei den Gästen äußerst beliebt“, erklärt Laurin Kux, Küchenchef im BOK. Gerd Blickmann, Küchenchef im Burghotel Pass, beschreibt seine Gründe für die Verwendung von Kalbfleisch in seinem Restaurant so: „Kalbfleisch zeichnet sich als regionale Spezialität aus. Entsprechend haben die Aufzucht von Kälbern sowie die Verwendung von Kalbfleisch eine lange Tradition, die wir gerne fortführen möchten. Es ist zudem kräftig im Geschmack und vielseitig zu verwenden.“ Annette Ridder, Köchin im Landhaus Ridder, betont die Zartheit des Fleisches, die Kalbfleisch zu etwas ganz Besonderem macht.

Die Zubereitung von Kalbfleisch

Kalbfleisch bietet zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten und kulinarischen (Rezept-)Ideen sind somit keine Grenzen gesetzt. „Ob Schmorgerichte, Steakgerichte oder Spezialitäten aus Innereien. Kalbfleisch lässt sich in der gehobenen Gastronomie vielfältig einsetzen“, betont Gerd Blickmann. „Mit Kalbfleisch lassen sich feinste Fleischgerichte zaubern – von gutbürgerlich und herzhaft bis leicht und mediterran. Kalbfleisch lässt sich ideal zu Spargel, feinen Saucen und knackigem Gemüse servieren.“ Laurin Kux verarbeitet beispielsweise Delikatessen wie Bries, Zunge und Tafelspitz.

Die Qualität muss stimmen!

Kalbfleisch lässt sich nicht nur vielfältig einsetzen, sondern ist auch äußerst gesund und reich an Vitaminen sowie wichtigen Inhaltsstoffen. Immer vorausgesetzt: die Qualität stimmt. Doch gerade hier kann es signifikante Unterschiede geben. Kalbfleisch ist nicht gleich Kalbfleisch: der Umgang mit den Tieren und die Fütterung beeinflussen das Genuss-Erlebnis von Kalbfleisch maßgeblich. Damit Kalbfleisch am Ende des Produktionsprozesses sein volles Potenzial entfalten kann, sind engmaschige Kontrollen notwendig. Die teilnehmenden Betriebe am Kontrollprogramm der KDK verpflichten sich zu regelmäßig stattfindenden, engmaschigen Kontrollen und der Umsetzung von Tierwohl-Standards, die über gesetzliche Regelungen hinausgehen. Das kann man nicht nur sehen, sondern auch schmecken. Schließlich hängt Genuss unweigerlich mit Qualität zusammen. Auch Kux und Blickmann sind sich da einig: Gesunde und glückliche Tiere sorgen für eine bessere Produktqualität und das wiederum trägt zu einem besseren Genusserlebnis bei.

„Hochwertiges Kalbfleisch erkennt man an der hellen bis rosa Fleischfarbe. Es ist besonders saftig und zart – eine echte Delikatesse“, erklärt Blickmann. Auf die Frage hin, ob und worin sich Qualitätsunterschiede festmachen lassen, antwortet Kux deutlich: „Auf jeden Fall! Es lassen sich Unterschiede vor allem in Optik, Geschmack und auch in der Beschaffenheit der Produkte feststellen.“

Mehr Nachhaltigkeit und Tierwohl durch das 5D-Prinzip

Nachhaltigkeit spielt für viele Gastronomen eine wichtige Rolle. So auch für Sterne-Koch Kux aus Münster: „Das Thema Nachhaltigkeit ist uns extrem wichtig. Um uns absolut sicher sein zu können, besuchen wir vor der Zusammenarbeit die Betriebe persönlich mit dem Team vor Ort.“ Das 5D-

Prinzip der KDK sorgt für mehr Nachhaltigkeit und Tierwohl. Denn das Prinzip verbindet das gestiegene Umweltbewusstsein und den Wunsch nach mehr Nachhaltig mit dem Bedürfnis der

Bevölkerung nach Transparenz und bedenkenlosem Genuss. Mit dem 5D-Prinzip wird sichergestellt, dass die Kälber in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet werden. Auch die kurzen Wege zwischen den Mitgliedsbetrieben kommen den Kälbern zugute, denn lange, für die Tiere stressigen Transporte entfallen. So kann hochwertiges Kalbfleisch unter nachhaltigen Bedingungen produziert und weiterverarbeitet werden. Hinzu kommt, dass viele Gastronomen, wie bereits Kux und Blickmann, die Herkunft Ihres Fleisches kennzeichnen, um eine lückenlose Nachverfolgung gewährleisten zu können. „Bei uns erhält der Gast vor dem Servieren hinreichende Informationen zu den verwendeten Produkten.“

Siegel für mehr Nachhaltigkeit und Tierwohl

Wie auch die KDK setzt sich die Initiative Tierwohl (ITW) für mehr Tierwohl in der landwirtschaftlichen Tierhaltung ein. Das Produktsiegel der Initiative Tierwohl kennzeichnet ausschließlich Produkte, die von Tieren aus an dieser Initiative teilnehmenden Betrieben stammen. In Zukunft sollen landwirtschaftliche Betriebe der KDK an der Initiative Tierwohl teilnehmen können und ihre Ware mit der Haltungsstufe 2 auszeichnen können. Laurin Kux erachtet Kennzeichnungen wie die „Initiative Tierwohl“ und die „Haltungsformstufe 2“ als sinnvoll, sofern die Einhaltung von Regularien einheitlich geregelt und regelmäßig kontrolliert werden.

Auch Annette Ridder sieht in solchen Kennzeichnungen wie die „Initiative Tierwohl“ Potenzial für eine nachhaltige und tiergerechte Haltung. Gerd Blickmann schätzt solche Kennzeichnungen ebenfalls als förderlich ein, um die Qualität und das Tierwohl gewährleisten und langfristig steigern zu können.

Tipps vom Profi für zuhause

„Bei der Zubereitung von Kalbfleisch gibt es ein paar Besonderheiten zu beachten. Die richtige Garstufe ist dabei besonders wichtig. Kalbfleisch enthält wenig Fett. Entsprechend wird es zu trocken, wenn es übergart“, erklärt Gerd Blickmann. Neben allgemeinen Tipps teilt der Chefkoch gleich sein Lieblingsrezept mit Kalbfleisch:

Kalbsbäckchen in Portweinsauce Rezept für 4 Personen

8	Kalbsbäckchen
2 EL	Butterschmalz
	Salz
1	große Zwiebel
100 g	Möhren
100 g	Lauch
100 g	Knollensellerie
1 EL	Tomatenmark
1 L	Rinder- oder Kalbsfond
100 ml	Rotwein, trocken
50 ml	Portwein, rot
20 ml	Balsamico, rot
2	Lorbeerblätter
2	Nelken
3	Wacholderbeeren
10	Pfefferkörner, schwarz

Salz und Pfeffer zum Würzen (wenn nötig)

Zubereitung:

Kalbsbäckchen vom Metzger küchenfertig verwenden – oder selbst parieren. Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und die gesalzenen Bäckchen von beiden Seiten braun anbraten. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Lauch säubern, wenn nötig, schälen und in haselnussgroße Stücke schneiden.

Bäckchen aus dem Bräter nehmen und das Röstgemüse zusammen mit Tomatenmark anrösten. Mit Rotwein ablöschen und anschließend Portwein und Balsamico hinzugeben und einreduzieren. Mit Fond auffüllen, Bäckchen und Kräuter hinzugeben und aufkochen. Danach ca. 1,5 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Die fertigen Kalbsbäckchen bei gewünschter Garstufe aus dem Bräter nehmen und warmhalten. Die Sauce durch ein feines Sieb geben, passieren und evtl. einkochen. Mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen. Fertig!

Mehr Rezepte auf neuer KDK-Website

Appetit bekommen? Weitere, leckere Rezeptideen mit hochwertigem Kalbfleisch hat die KDK in ihrem Online-Kochbuch auf ihrer neuen Website zusammengestellt. Neben vielen Rezepten finden sich dort außerdem inspirierende Koch-Videos zu den größten Kalbs-Klassikern wie Saltimbocca, Wiener Schnitzel oder Vitello tonnato. Reinschauen lohnt sich – Probieren noch mehr!

**KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH /
BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:**

Schorlemerstr. 15
48143 Münster
Tel.: 0251 – 4175105
Fax: 0251 – 4175136
Mail: presse@deutsches-kalbfleisch.de