

Wo kommt eigentlich das Fleisch her?

MINIKÖCHE Lokaltermin in der Metzgerei sorgt für Bewusstsein für die Verarbeitung von Fleischprodukten.

HERSBRUCK - Zum monatlichen Treff der Hersbrucker Miniköche war dieses Mal etwas Besonderes geplant: Ein kleiner Ausflug nach Großviehberg zur Landmetzgerei Loos, um dort einmal zu sehen, wo denn Fleisch überhaupt herkommt.

Nach einer kurzen Begrüßung erklärte Stefan Loos, welche Wurst- und Fleischwaren in der Metzgerei verkauft werden, von der Leberwurst bis zum Schinken und vom Schnitzel bis zum Schäufele wird hier alles regional produziert. Der Metzgermeister zeigte den Miniköchen anhand einer Schweinehälfte, was von dem Tier alles verwertet werden kann und das ist fast alles. Als erstes wurde betont, dass Hygiene und Sauberkeit das A und O in einem Schlachtbetrieb sind, deshalb tragen Metzger weiße Kleidung.

Bevor ein Schwein geschlachtet werden kann, kommt der Tierarzt in den Betrieb und macht eine Fleischschauung. Dies wird, wenn das Tier geschlachtet ist, mit einem Stempel noch einmal bestätigt. Dann wurden die einzelnen Teile einer Sau gezeigt, die von einigen Miniköchen

schon recht gut zugeordnet werden konnten, was auch eine gute Vorbereitung auf die Theoriestunde „Fleisch“ bei Ernährungswissenschaftlerin Marion Lodders ist.

Loos zerlegte die Teile sehr gekonnt und ging besonders auf die diversen Fragen der Kinder ein, wie etwa die, wo denn das Schäufele sitzt, wie schwer ein Schwein ist oder auch wie das Tier getötet wird. Oder auch: Was ist Kollagen und wieso hält das Bindegewebe das Fleisch zusammen?

Die unterschiedlichen Fleischsorten wurden angesprochen, ebenso die Frage, ob Schweine Zähne haben und wie groß das Hirn ist. Außerdem waren die Schweinefüße von Interesse, die Innereien und was mit dem Schweinskopf passiert. Im Kesselfleisch oder auch Schwartl genannt, könne das verarbeitet werden, genau wie die Innereien, also Nieren, Leber oder Herz, sagte Loos, worauf einige Kinder dann aber doch ein bisschen skeptisch schauten.

Die Frage, wo man am besten sein Fleisch zum Kochen und Braten einkauft, hänge natürlich auch davon

ab, wieviel Geld man dafür bezahlen will, erklärte der Metzgermeister den Kindern.

Womit die Gruppe beim Thema Fleischqualität war, Massentierhaltung, Billigfleisch und die schrecklichen Bilder, die die Kinder in den

Medien immer wieder sehen. Claudia Häffner vom Miniköche-Team wies darauf hin, dass Fleisch ein sehr hochwertiges Lebensmittel ist und man es nicht täglich essen sollte. Wenn man aber Wurstwaren oder Fleisch auf den Tisch bringen will,

könne man durchaus auf die Qualität achten und auch mehr dafür ausgeben und regional beim Metzger einkaufen anstatt im Discounter.

Wie bei allen Direktvermarktern sei die Fleischqualität extrem wichtig. Deshalb betreibt Loos heimischen Futteranbau, hält die Tiere im eigenen Stall mit Bewegungsfreiheit und verkauft direkt im Hofladen. Das sei das Rezept, mit dem die Familie Loos seit 1983 echte fränkische Wurstspezialitäten anbietet und dies nun in der nächsten Generation weiterverfolgt, wobei Seniorchef Hermann Loos stolz auf das bald 40-jährige Bestehen der Landmetzgerei hinwies.

Nach diesem umfangreichen Einblick lud er die Mädchen und Jungen ein, leckere Wienerle zu genießen und Claudia Häffner und Günter Haberstumpf bedankten sich im Namen der Hersbrucker Miniköche, sowie des gesamten Teams. Die am Projekt teilnehmenden Häuser Café Bauer und das Alte Schloss in Kleedorf sind übrigens langjährige Kunden der Landmetzgerei Loos.

CLAUDIA HÄFFNER



Foto: C. Häffner

Die Miniköche lernten viel über Fleischverarbeitung und -qualität.