



Das ganze Tier – *Nose to Tail Eating*

Es gibt sie noch, die Menschen, denen Kutteln, Sulz und Blunz'n schmecken. Und es gibt sie wieder! Unter *Nose to Tail* firmiert das Bewusstsein, wieder alles zu essen, was an einem Tier dran ist. Wir schauen uns diesen Trend eine vierteilige Serie lang genauer an.

VON THERES RATHMANNER

Sie mögen keine Innereien, machen einen Bogen um Presswurst, und bei Ochsenmaulsalat krampft sich Ihr Magen zusammen? Damit sind Sie nicht allein!

Während für unsere Großeltern und teilweise auch Eltern das Schlachten, Verarbeiten und Essen ganzer Nutztiere oft noch selbstverständlich war, sind wir es heute gewohnt, hauptsächlich die edlen Fleischteile zu konsumieren und den Rest zu verschmähen (siehe Tab. 1). Das ist aus mehreren Gründen kritikwürdig.

Warum wir *Nose to Tail* essen sollten

Erstens aus Überlegungen der Ethik und Nachhaltigkeit. Ein Nutztier besteht aus wesentlich mehr als Filet, Schnitzel oder Brust. Wir essen aber, je nach Tierart, nur 40–55 %. Der Rest – Borsten, Fette, Knochen, Magen, Darminhalte etc., aber auch Innereien – geht als „tierische Nebenprodukte“ in den Export, ins Tierfutter, in die Chemie- und Düngemittelindustrie oder wird zu Biokraftstoff. Innereien kommen immer seltener auf den Tisch. Daten für Deutschland weisen für 1984 noch einen Konsum von 1,5 kg pro Kopf und Jahr aus, 2002 noch 650 g und 2013 nur noch 150 g (Heinrich-Böll-Stiftung, 2014).

Zweitens haben viele Nebenprodukte ernährungsphysiologische Werte, die wir nutzen können. Innereien genießen nicht den besten gesundheitlichen Ruf. Dennoch gehört etwa Leber zu den nährstoffreichsten Lebensmitteln überhaupt – und das um wenig Geld.

Der dritte Grund für die tierische Ganzkörperverwertung ist der kulinarische. Es ist ganz einfach schade, auf den Geschmacksreichtum von Innereien und Co zu verzichten. Mit diesem Aspekt fangen wir an, und er wird uns die ganze Serie lang begleiten.

Wir steigen vorsichtig ein in die Suche nach allem, was man essen kann, und steigern von Mal zu Mal. Und da kaum jemand heutzutage noch Innereien und andere Nebenprodukte zubereiten kann, garnieren wir mit zahlreichen Experten-Tipps und Rezepthinweisen. Ich kann aus eigener Erfahrung berichten: Es lohnt sich. Ist die erste Hürde einmal genommen und hat man Blut geleckt, will man mehr!

Nose to Tail-Protagonisten

Ein paar unbeugsame Carnivore haben nie aufgehört, alles zu essen, was ein Tier hergibt. Und immer mehr fangen (wieder) damit an.

Der Brite Fergus Henderson prägte *Nose to Tail Eating* wie kaum ein anderer. Ursprünglich Architekt, eröffnete er 1994 in London das Restaurant *St. John*, in dem er nicht nur alles – wirklich alles! – kredenzt, was an Nutztieren dran ist, sondern sogar Eichhörnchen und Krähen auf den Tisch bringt. Es gilt als eines der 50 besten Restaurants weltweit. Und das 1999 erstmals publizierte Kochbuch *Nose to Tail Eating* ist längst ein Kultwerk (und seit 2014 auch auf Deutsch erhältlich).

Von Fergus Henderson stammt auch die vielleicht schönste Definition: „Nose to Tail Eating will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuß zu verwerten.“

Hierzulande machen sich große Köche wie Manfred Buchinger und Christian Petz ums ganzheitliche Kochen verdient. Und Quereinsteiger wie die drei Herren von *Ochs im Glas* (siehe Interview ab Seite 22).

Keine Angst!

Fergus Henderson schreibt in der Einleitung seines Kochbuchs: „Haben Sie keine Angst vor dem Kochen – die Zutaten würden das merken und sich entsprechend daneben benehmen. Genießen Sie das Kochen, dann wird das Essen brav sein, und mehr noch, es wird Ihre Freude weitergeben an diejenigen, die es verspeisen.“

In diesem Sinne wollen wir uns furchtlos den Tierteilen und Gerichten nähern, denen wir bis jetzt viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt haben! Wir starten mit:

Backerl vom Kalb oder Ochsen, aber auch vom Schwein sind extrem zart und feinfasrig. Geschmort in Rotwein-Wurzelsaft sind sie eine Köstlichkeit, die kaum jemand ablehnen wird, der nicht Vegetarier ist.

Rahmherz vom Kalb oder Rind, ein Klassiker der österreichischen Küche, ist ebenfalls in Geschmack und Konsistenz für Innereien-Neulinge bestens geeignet. Das Herz wird, weil ausschließlich eher trockene Muskelmasse, mit Speck gespickt, scharf angebraten, mit Wurzelgemüse gedünstet und in Wurzel-Rahmsauce serviert.

Bruckfleisch ist laut Ingo Pertramer auch für Innereien-Skeptiker geeignet (siehe Interview), in der Zubereitung jedoch etwas anspruchsvoller. Das Schwierigste dürfte allerdings das Besorgen der Zutaten sein. Herz, Leber, Milz, Liechteln (Herzröhren), Bries und Kronfleisch (Zwerchfell) vom Rind werden mit in Schmalz angerösteten Zwiebeln und Wurzelgemüse unter Zugabe von Rotwein sowie Lorbeer, Thymian und Majoran gedünstet und – in der klassischen Variante – zum Schluss mit Blut gebunden. Dazu passen Semmel- oder Serviettenknödel.

Tab. 1: Beliebtheit, Verfügbarkeit und Preise ausgewählter Fleischteile und Innereien

Teilstück	Anteil am Verkauf in % (mengenmäßig)*	Anteil am Tier/Schlachtkörper in % (Durchschnittswerte) [†]	Kilopreis in Euro*
Rind			
Gulaschfleisch	19,6	17,0	8,48
Suppenfleisch	11,9	7,0	8,98
Beinflfleisch	8,5	8,0	6,05
Bratenfleisch	6,5	17,0	9,92
Beiried	5,2	3,0	18,87
Rostbraten	4,7	2,2	16,39
Lungenbraten	3,4	1,5	36,66
Tafelspitz	3,0	1,4	13,88
Innereien	3,0	5,0	3,39
Schwein			
Schnitzel vom Schlögel	22,4 (Schnitzel allgemein)	20,0	6,54
Karree	21,2	8,0	7,09
Schopf	15,1	6,0	6,22
Bauchfleisch	11,1	10,0	5,02
Lungenbraten	10,1	3,6	10,65
Schulter	6,9	10,0	5,45
Innereien	2,8	7,0	3,76

Farbleitsystem:

Orange: Es wird mehr vom jeweiligen Fleischteil verkauft
(Rot: mehr als doppelt so viel), als anteilig am Schlachttier dran ist.
Grün: Das Tier liefert mehr vom jeweiligen Fleischteil,
als davon gekauft wird.

Datenquelle: AMA-Marketing

* © RoIIAMA/AMA-Marketing, n=2800 Haushalte in A, 2015, Basis: HH Total

[†] vom Schlachtgewicht grillfertig (ohne Innereien)

Anmerkung: Die Anteile ergeben zusammen nicht 100 %, weil es Überschneidungen gibt (Gulaschfleisch kann auch in der Kategorie Suppenfleisch oder Beinflfleisch vorkommen etc.).