

Ganzkörperverwertung: Warum nicht?

Ekel, Entfremdung, Wirtschaftsaufschwung und Gesundheitsgefahren.
Über die Gründe, weshalb viele keine Innereien (mehr) essen. Und warum
manche wieder damit anfangen.

VON THERES RATHMANNER



Rezepthinweise

Dieses Mal holen wir uns Tipps direkt von den Produzenten:

– Schweins- und Kalbsnieren –

Fleischermeisterin Claudia Ringl verrät uns ihre Basisrezepte („Sie können es aber auch ganz anders machen. Einfach ausprobieren!“): Schweinenierndln der Länge nach aufschneiden, die Harngänge heraustrennen. Nierndln in kleine Stücke schneiden, mit Zwiebeln anrösten, mit Suppe aufgießen, etwas einreduzieren und eventuell mit Rahm und Mehl binden. Abschmecken.

Kalbsniere quer in gut fingerdicke Scheiben schneiden, die groben Harngänge entfernen, das Fett außen nach Belieben belassen. Nierenscheiben salzen und pfeffern, in Mehl wenden und in heißem Fett in der Pfanne braten.

Die Frage, ob man Nieren vor dem Zubereiten über Nacht in Milch einlegen sollte, damit der Uringeruch verschwinde, beantwortet Claudia Ringl übrigens mit einem Lachen. „Unsere nicht, das ist nur bei alten Tieren nötig!“

– Rindszunge –

Fred Zehetner, Bio-Rinder-Züchter und -Fleischer auf der BOA-Farm in Wildendürnbach, Weinviertel, mag sie am liebsten so: Geselchte Rindszunge vollständig mit Wasser bedecken und mit Suppengemüse mindestens dreieinhalb Stunden simmern lassen. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und sofort häuten. Etwas rasten lassen, in fingerdicke Scheiben schneiden, diese mit ein wenig überkühlter Suppe übergießen und mit Erdäpfelpüree und gekochten Erbsen servieren. Auf dieselbe Art kann man rohe, ungeselchte Rindszunge zubereiten. Die geselchte Zunge hat den „Doppelnutzen“ (Fred Zehetner), dass man einen herrlichen Sud für Grießknödel bekommt.

– Blutwurst –

Isabell Wiesner von der Arche De Wiskentale lässt uns die Kurzanleitung für die Zubereitung ihrer Blunzn wissen: Kopf eines Schweines kochen, Fleisch davon durch den Fleischwolf drehen. Buchweizen oder Rollgerste kochen und beimengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Majoran und Piment würzen. Schwarten weichkochen und ebenfalls wolfen. Mit dem aufgewärmten Blut vermengen, zur Fleischmasse geben. Alles gut durchmischen. In Därme füllen und brühen. Oder nicht in Därme füllen, sondern in einer Pfanne mit gekochten Kartoffeln gleich zu Blunzngröstl braten.

Warum mögen so viele Leute keine Innereien, grausen sich sogar davor? Das hat zunächst sicher sensorische Gründe. Viele Innereien schmecken und/oder riechen sehr intensiv, das mag einfach nicht jeder. Das allein erklärt aber nicht die weitverbreitete Abneigung. Zumal wir längst wissen, dass Ekel kein angeborenes, sondern ein soziokulturelles Phänomen ist. Der Mensch kommt mit Vorlieben und Abneigungen für bestimmte Geschmacksrichtungen zur Welt. Jedes Baby liebt süß, fast jedes Kind lehnt bitter ab. Ob wir aber beispielsweise Insekten als Delikatesse oder zumindest als normalen Nahrungsbestandteil erachten oder der bloße Gedanke, in eine dicke Raupe zu beißen, Würgereiz auslöst, lernen wir im Laufe unserer Ernährungssozialisation. Dasselbe gilt für das Essen von Innereien.

Nur gut gekocht kann schmecken

Der US-amerikanische Koch und Autor Anthony Bourdain, der das Vorwort zur amerikanischen Erstausgabe von Fergus Hendersons bereits mehrfach erwähntem *Nose to Tail* schrieb, vermutet einen weiteren Grund für den Ekel vor Innereien und anderen tierischen Nebenprodukten darin, dass viele sie nicht zuzubereiten wissen. „Fast jeder kann [...] ein Filet Mignon oder ein Sirloin-Steak grillen. [...] Aber mit einem Schweineohr oder einer Niere richtig umzugehen, erfordert Liebe, Zeit und Respekt vor den Zutaten.“ Umgekehrt könne „fast jedes Teil von fast allem, was wir essen, in den Händen eines geduligen und talentierten Kochs zu einer Köstlichkeit werden“.

Und dann kommt wohl noch etwas dazu: der Effekt der bloßen Darbietung, eine weitere Erkenntnis aus der Sensorik, derzufolge der Mensch gerne isst, was er oft isst. Oder umgekehrt: „Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht.“ Je weniger wir also mit außergewöhnlichen Fleischteilen in Berührung kommen, desto unwahrscheinlicher ist es, dass sie uns schmecken.

Entanimalisierter Fleischkonsum

Wir kommen allerdings mit Innereien und Co. nur noch sehr selten in Berührung. Wir haben uns von der Fleischwirtschaft entfremdet, kaum jemand hat heutzutage je das Schlachten und Zerlegen eines Nutztieres erlebt. Wir kaufen Fleisch nur mehr selten beim Fleischer, der uns nicht nur erklären könnte, welches Stück man wofür verwendet und wie man es am besten zubereitet, sondern bei dem man vielleicht sogar noch Schlachtkörper sehen könnte – Köpfe, Schnauzen, Haxen, Krallen und natürlich Innereien –, aus denen erkennbar wäre, dass das Fleisch einmal ein Tier war und das Tier nicht nur aus Schnitzel bestanden hat. Wir kaufen Fleisch zumeist im Supermarkt, in Plastik eingeschweißt, als ob es sich um ein gefährliches Produkt handeln würde, mit dem man besser nicht in Berührung kommt. „Entanimalisiert“ nennt Christian Seiler das im Vorwort der deutschen Ausgabe von *Nose to Tail*. „An der Fleischtheke finden wir nur noch Teile vor, denen man ihre Herkunft als Fuß, Bauch, Kopf oder Extremität eines Lebewesens nicht mehr ansehen kann.“

Schließlich gibt es auch die ökonomische Notwendigkeit längst nicht mehr, auf das Arme-Leute-Essen Innereien zurückzugreifen, um häufiger tierisches Eiweiß auf den Tisch zu bringen. Die sinkenden Fleischpreise in den Wirtschaftsaufschwungjahren nach dem Zweiten Weltkrieg ermöglichten der breiten Masse, sich täglich „hochwertiges Fleisch“ zu leisten. Die billigeren Innereien verloren ihr Ansehen und ihre Konsumenten, die Nachfrage brach entsprechend ein und erholte sich seither nicht mehr.

Cholesterin und Schwermetalle

Claudia Ringl, Fleischermeisterin in dritter Generation der gleichnamigen Kult-Fleischerei in Wien-Mariahilf, die eine in die 1950er-Jahre reichende Familientradition hat und einen entsprechend langen Zeitraum an fleischlichen Ernährungstrends überblickt, ergänzt um einen weiteren Aspekt: Sie sieht gesundheitliche Gründe vorherrschend, warum die Menschen in den 1970er- und 1980er-Jahren aufgehört haben, Innereien zu essen. Ärzte hätten begonnen, vom Innereien-Konsum abzuraten, Warnungen vor dem hohen Cholesterin- und Schwermetall-Gehalt seien laut geworden, die Medien hätten die vermeintlichen Gesundheitsgefahren zusätzlich aufgebauscht. (Mehr zu den ernährungsphysiologischen und toxiologischen Aspekten von Innereien gibt es im vierten und letzten Teil unserer Serie.)

Trendumkehr

Wir haben es bereits festgehalten: Spitzengastronomen, Foodies und nachhaltige Konsumenten finden zunehmend wieder einen Zugang zu Innereien und Co. Neben den kulinarischen hat das oft ethische Gründe: dem Tier, das für unseren Genuss geschlachtet wurde, Respekt zu zollen und wertvolle Lebensmittelabfälle zu vermeiden, indem man es ganz aufisst.

Manche gehen sogar so weit, der oben erwähnten Entfremdung aktiv entgegenzuwirken, indem sie sich der Erfahrung der Schlachtung und Verarbeitung stellen, wie es für unsere Großeltern mitunter noch gang und gäbe war: Das „Sauabstechen“ oder der „Sautanz“ fand stets im Winter statt, wenn die Kälte eine gewisse Konservierung ermöglichte, ganz traditionell am 21. Dezember, dem Thomastag („der blauartige Tommal“, Berger und Holler, S. 69), wenn man nach dem Adventfasten zu Weihnachten wieder Fleisch essen durfte. Christoph und Isabell Wiesner ermöglichen Interessierten, den Sautanz auch heute noch zu erleben. Sie züchten, schlachten und verarbeiten auf ihrem Bio-Hof im Weinviertler Wischathal Mangalitzta-Schweine. In der kalten Jahreszeit bieten sie regelmäßig „Schweinstage“ an. Da wird ein Schwein am Hof geschlachtet und sofort von Kopf bis Fuß verarbeitet – Blutwurst, Grammeln, Innereien-Verkochen inklusive. Seit kurzem gibt's auch Geflügel- und Wurst-Workshops. Die Nachfrage ist groß, die Workshops sind gut gebucht.

Aber ja, sagt auch Claudia Ringl abschließend versöhnlich, auch die Fleischerei Ringl beobachtet einen Trend zurück zur Ganzkörperverwertung. „Wir haben viele junge Kunden, die sind sehr bewusst beim Fleischeinkauf.“ Und versuchten sich auch wieder häufiger an Innereien. ■

LITERATUR ONLINE

www.dewiskentale.com/kurse

Termine der nächsten „Schweinstage“ (Hofschlachtungen) bei Christoph und Isabell Wiesner.

www.fleischerei-ringl.at

Die Kult-Fleischerei im sechsten Wiener Gemeindebezirk hat jeden Dienstag schlachtfrische Innereien.

www.galloway.at

Fleisch und alle Nebenprodukte von Bio-Galloway und Aberdeen-Angus-Rindern gibt's auf der BOA-Farm ab Hof.