

Kuhstall statt Catwalk und Kamera

Text und Fotos Juergen Koch

Kochkurs im Alten Amtshaus Ailringen: Zehn Hobbyköche brutzeln, schmoren, grillen und köcheln mit Sebastian Wiese Wagyu-Fleisch vom Martinshof

Rüsselhausen statt Rio, Gülle statt Glamour, Kuhstall statt Catwalk und Kamera – so könnte man den Weg von Gerd Bayer (40) beschreiben. 15 Jahre lang jettete er als Modelfotograf um die Welt, um doch wieder ins 125-Seelen-Dorf Rüsselhausen im Main-Tauber-Kreis zurückzukehren und als Bio-Bauer auf dem elterlichen Martinshof Wagyu-Rinder – die Top-Models der Rinder-Szene – zu züchten. In Sebastian Wieses Kochkurs „Wagyu-Rind – von Kopf bis Fuß“ hat er im Alten Amtshaus in Ailringen über seine Wagyu-Zucht berichtet und einige Cuts mitgebracht. „Ich habe ein paar Teile ausgesucht, die ich interessant finde, und will zeigen, was man damit so anstellen kann“, verkündet Ex-Sterne-Koch Wiese beim Kochkurs-Start. Die will er mit Unterstützung der zehn Kochkurse zu einem feinen, deutlich im Piemont wurzelnden Vier-Gänge-Menü verarbeiten: Roh als Carne cruda, gegrillt als Flat Iron, geschmort als Brasato. Dazu „gesottene“ Zugaben von Kutteln bis zum Tafelspitz.

Edelrinder

„Vorhin hat gerade noch eine Kuh gekalbt“, entschuldigt Gerd Bayer sein spätes Kommen, um sogleich seine Entwicklung vom Mode-Fotografen zum Bio-Bauer zu skizzieren. Sein Anliegen: „Erhalt von Lebensräumen, Artenvielfalt und unbelastete Böden.“ Den „klassischen, nicht mehr zukunftsfähigen Milchviehbetrieb der Eltern mit der Spirale von mehr, mehr, mehr“, den will er nicht. Stattdessen: „Weniger Tiere, bessere Qualität und Erzeugung nach Bioland-Richtlinien.“ Weil er auf seinen Reisen öfters Wagyu-Fleisch gegessen hat, beschließt er eine Wagyu-Herde aufzubauen. „Für meine Eltern eine absolute Utopie.“ Als er 2016 drei Kühe und ein Jahr später einen Bullen kauft, wird die auch für seine Eltern konkret. Mittlerweile hält er 16 reinrassige („Fullblood“) Wagyus. Außerdem 50 Schwarzbunt-Wagyu-Kreuzungen. Seinen ersten Wagyu-Ochsen hat er am 15. Oktober geschlachtet. „Obwohl wir seit 2016 auf diesen Moment hinarbeiten, ist es mir schwergefallen, man hängt einfach an den Tieren“, verrät er.

„Kleiner als andere Rassen, sehr umgänglich und genügsam“, so beschreibt er seine kurzbehaarten schwarzen Wagyus. Was ihr Fleisch so einmalig und bei Gourmets in aller Welt so populär macht, nennt Bayer „eine Art genetischen Defekt“, durch den sie „Fett im Muskel, nicht auf dem Muskel einlagern“. Das führt zu der sehr intensiven Marmorierung des Fleisches, das beim höchsten Beef Marbling Score 12 (BMS) einen Fettgehalt von 56 Prozent hat. „Wer Wagyu hört, denkt gleich an mehr Fett als Fleisch“, sagt Gerd Bayer nicht ohne Grund. Dazu kommt ein sehr niedriger Schmelzpunkt des Fettes (25 Grad), der zusammen mit dem hohen Fettgehalt für die cremige,

Kameras, Kühe, Kutteln und mehr

Nach Schule, Koch-Lehre, Zivildienst und Work & Travel in Neuseeland kommt Gerd Bayer bei einem Praktikum in Hamburg mit der Mode- und Beautyszene in Kontakt. Er arbeitet 15 Jahre als Fotograf, lebt in Hamburg, New York, Stockholm, jettet von Metropole zu Metropole. Weil er sich zunehmend mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigt, merkt er, dass sein Beruf und Lebensstil das Gegenteil fördern. Er zieht zurück auf den elterlichen Martinshof (Ferkelaufzucht, Milchviehhaltung), macht eine Ausbildung zum Nebenerwerbslandwirt, stellt 2016 bis 2018 auf Bioland um und legt mit einer Wagyu-Herde den Fokus auf Fleisch. Die japanische Rinderrasse Wagyu wurde früher ausschließlich als Arbeitstier gehalten. Ihr Fleisch zählt zu den teuersten Lebensmitteln (bis zu 500 Euro pro Kilo). Die Wagyus vom Martinshof wachsen nach Bioland-Richtlinien auf, weiden von April bis November draußen und verbringen den Winter auf Stroheinstreu im Offenstall. Gefüttert wird nur hofeigenes Futter. Sie werden frühestens mit 36 Monaten bei einem Metzger in Schrozberg geschlachtet und zerlegt. Nach vierwöchiger Reifung wird das Fleisch ab Hof vermarktet. **Kochkurs-Menü:** Kutteln (Trippa alla Montasio); Tafelspitz, Bagnet vert (Kräutersauce); Carne cruda, Champignons, Wachbächer Linsen, Rapunzel; Flat Iron vom Holzkohlegrill, Krustentierschaum, Romana, Orange; Brasato, Ofen-Kürbis, Parmesan-Gnocchi; Dessert: Haselnüsse, Schokolade, Tonkabohnen.

extrem weiche Textur des Fleisches sorgt, auf die vor allem Japaner stehen. Das Fleisch zerfließt in der warmen Mundhöhle gleichsam auf der Zunge und lässt das Muskelfleisch und seinen Geschmack „zu viel des Guten“. Auch weil das in Japan auf Kosten des Tierwohls durch viel Kraftfutter, Licht- und Bewegungsarmut erkaufte wird. „Dort stehen sie eng im Stall, bei mir sind sie von April bis November auf der Weide und können deshalb gar nicht so viel Fett aufbauen.“ Wie die meisten deutschen Wagyu-Züchter fokussiert er sich eher auf eine tierwohlgerechte Aufzucht und moderatere Marmorierung und strebt einen BMS von sieben bis neun an (42,5 bis 50,8 Prozent intramuskuläres Fett). Deshalb ist er „gespannt“, wie sein Wagyu bei den Hobbyköchen ankommt. Bald weiß er mehr. Denn in der Amtshaus-Küche folgt nun die Praxis. Noch schnell die Schürze umgebunden, Corona konform die Maske umgelegt und los geht's.

Küchenpraxis

„Wir starten mit dem Brasato und hangeln uns dann von Gericht zu Gericht“, gibt Küchenchef Wiese die Richtung vor. Er ist fürs Fleisch zuständig, erklärt Cuts und Zubereitungsschritte und hat einige heiße Tipps auf der Pfanne. Verlockender Fleisch-Duft zieht in die Nasen – trotz Masken – als Wiese das zwölf Stunden marinierte falsche Filet anbrät („vorher kurz durchs Fett ziehen, dann setzt's nicht an“), das bald mit Wurzelgemüse und Rotwein-Marinade für drei Stunden im 170 Grad heißen Ofen schmort. Die Brühe für den zuvor scharf angebratenen Tafelspitz wird – heißer Tipp – kalt aufgesetzt. Mit blanchierten Knochen – noch ein Kniff –, angebratenen Beinscheiben, angekohlten Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kräutern und Gewürzen. Aufkochen, Fleisch rein, Eiweiß abschöpfen, simmern lassen. Während ein paar Töpfe weiter Kutteln köcheln, wird es Zeit fürs Bügeleisen. So nennen die Amerikaner den Flat-Iron-Cut, den Wiese mit flinkem Schnitt aus einem Bugblatt pariert, ehe er im Sous-vide-Bad und später auf dem Green-Egg-Grill landet.

Die fein verästelte Marmorierung schürt die Vorfreude auf zarten Fleischgenuss. „Ich habe öfters schon Wagyu gegessen, auch in Japan“, sagt Olaf Türpe. Und? „Nicht so ganz meins, ich mag lieber etwas mehr Struktur und Röstaromen“, sagt er. „300 Euro“, da staunen die Teilnehmer, als Sebastian Wiese den Kilo-Preis fürs Filet nennt. Aus dem Endstück schneidet er kleine Würfel fürs Carne cruda, spricht Tatar.



Schon als Kind hatte Gerd Bayer ein Händchen für Tiere. Das hat sich bis heute gehalten. Er liebt seine Wagyus.

Roberto Barberena Huertas, in Hohenlohe gestrandeter Guatemalteke, übernimmt den Rest.

Lockere Atmosphäre

Die Beilagen sind Sarah Biegerts Job, von den Linsen über geschmorten Romana und Ofenkürbis bis zu den Parmesan-Gnocchi. Sonst kocht sie wie ihr Chef im Künzelsauer Handicap. An freiwilligen Helfern, sprich Brutzlern und Putzern, Schmoren und Schälern, Topf-Rührern und Pfannen-Jonglierern, Gemüse-Schnippeln und Gnocchi-Formern, mangelt's nicht. Hier zerlegt Nils Türpe einen Hokkaido, putzt Rapunzel und presst Kartoffeln. Da brät Helmut Peters Beinscheiben an, salzt den Tafelspitz (Wiese: „immer vorher“). Dort gibt Andreas Hanisch mit der Gabel kleinen Kartoffel-Kugeln den finalen Gnocchi-Schliff. Olaf Türpe rührt Linsen, andere würfeln Wurzelgemüse zu feiner Brunoise, die Eberhard Scheuber sanft anschwitzt.

Hautnah und in lockerer Atmosphäre erfahren die Teilnehmer viel Neues und manch heißen Küchen-Tipp, können eine ruhige Kugel schieben und einfach nur zuschauen oder selbst aktiv werden. Es wird gestaunt

und gefachsimpelt, hie und da werden Restaurant- und Rezepttipps ausgetauscht, Wagyu-Züchter und Koch-Profis gelöchert und immer wieder auch der eigene Senf dazugegeben. Und so ganz nebenbei werden Erlebnis- und kulinarischer Hunger gestillt, aber auch Wissens- und anderer Durst gelöscht. Denn auch der Koch-Wein darf nicht fehlen. Selbstverständlich im Doppelpack: Fürs Brasato und die Hobbyköche.

Nach zwei Stunden ist eine Stärkung fällig: Kutteln, direkt aus dem Topf. Verfeinert mit Pfeffer, Meersalz und un filo d'olio. „Überlegend“, lobt Andreas Hanisch das von teutonischer Schwere befreite Gericht, das Olaf Türpe tapfer probiert, aber „nicht bestellen würde“. Nach knapp drei Stunden zieht Sebastian Wiese Bilanz: „Tafelspitz noch etwa 20 Minuten, Brasato eine Stunde, Tatar, Dessert und Beilagen fertig, damit sind wir so weit durch.“

Selbstkritik

Zeit, sich mit Prosecco aufs Menü einzustimmen. Während Tatar und Flat Iron, mit Zartheit und vollem Fleischgeschmack den Gaumen umschmeicheln, die Beilagen mit raffinierter Aromatik, fällt das Brasato etwas ab. „Zwar weich und mürb, aber eine Spur zu trocken, Rolle und falsches Filet waren leider nicht das ideale Stück, die marmorieren zu wenig“, übt Gerd Bayer Selbstkritik. Dennoch hat das Menü nachhaltigen Eindruck hinterlassen. Auch bei Helmut Peters: Ob Kutteln („sagenhaft“), Tafelspitz, Tatar, Flat Iron („überlegend“) oder Dessert („Weltklasse“). „Mir hat's Spaß gemacht“, zieht Sebastian Wiese nach gut sechs Stunden Bilanz. Sein Fazit: „Gerds Wagyu überzeugen durch einen viel höheren Muskelanteil, nutzen mit ihrer für hiesige Gaumen völlig ausreichenden Marmorierung die Vorteile des zartschmelzenden Fetts und sind letztlich viel bekömmlicher als japanisches Wagyu, ohne geschmacklich abzufallen.“

➡ Weitere Infos www.amtshaus-ailringen.de; www.martinshof-ruesselhausen.de. Den nicht immer konfliktfreien Weg vom Modelfotografen zum Bio-Bauer beschreibt Gerd Bayer in seinem Buch „Tausche Kamera gegen Kuh“, 272 Seiten, Edition Michael Fischer, München.



Viele Köche verderben den Brei? Nicht in den Kochkursen von Sebastian Wiese (rechts), der hier kräftig unterstützt wird von Helmut Peters (links) und Andreas Hanisch. Mit flinkem Schnitt löst Wiese das Flat Iron aus.



Oben das rohe Flat Iron, unten rosa gebraten vom Holzkohlegrill.