Crafted Meat: Die Welle rollt

Innovative Fleischbetriebe und Events in Europa und Amerika

Crafted Meat“ heißt das Buch von Hendrik Haase & Gestalten zur neuen Fleischkultur. Mit freundlicher Genehmigung haben wir für unsere Leser einige Beispiele innovativer Fleischbetriebe und einschlägiger Veranstaltungen herausgegriffen:

Lennart & Bror in Stockholm. Metzgerei mit Gastronomie, Quereinsteiger, erfüllen individuelle Kundenwünsche,

organisieren Bildungscamps für Fleischzuschnitte, arbeiten mit Spitzenköchen zusammen.

L'Antica Macelleria Cecchini in Panzano, Chianti, Inhaber: Dario Cecchini. Metzgerei mit angeschlossenem Restaurant, berühmt für sein „Nose-to-Tail"Metzger-Menü vom Rind. Die Spezialität „Bistecca Fiorentina" bekommt nur, wer andere, weniger teure Stücke vom Tier kauft.

Gebroeders de Wolf in Amsterdam. Wildgans-Charcuterie. Spezialisiert auf 40 Sorten von Fleisch- und Wurstwaren aus Gänsefleisch.

The Rough Kitchen, Food-Hallen in Amsterdam, Marcus Polman und Jord Althuizen. Die gute alte Rauchkuchl, modern interpretiert. Kunden können miterleben, wie das Fleisch langsam in der Rauchkammer (Smoker) gegart wird.

Le Bourdonnec, Avenue Victor Hugo in Paris. Yves –Marie Le Bourdonnec ist Frankreichs Kult-Metzger Erfinder des „Terroir-Fleisches" analog zum Terroir-Wein. Die Basis der Fleischqualität sieht er in der Aufzucht der Tiere. 40 bis 60 Tage Trockenreifung.

„Steakschaft" von Dirk Ludwig in Schüchtern, Hessen. Fleischfachgeschäft mit „Carnothek" (gläserner Reiferaum für Dry Aged Beef mit echter Salzwand). Neues Verfahren: „Aqua Aging", die Cuts reifen in einem luftdicht verschlossenen Mineralwasserbad.

Landfleischerei Neumeier in Walburg, Hessen. Eigenhändiges Schlachten, unmittelbar anschließende Verarbeitung, traditionelles Handwerk, nichts wird weggeworfen, Regionalspezialität „Ahle Wurscht".

Manuela Rehn und Jörg Reuter, **„Vom Einfachen das Gute"** in Berlin. Lebensmittelgeschäft, das Produkte mit Geschichte verkauft. Dazu zählen hocharomatische, regional-typische Fleischspezialitäten, deren Qualität durch dokumentierte Herkunft, Fütterung und Verarbeitung bestimmt wird.

Nâse Maso in Prag. Metzgerei mit kleinem Bistro, Fleisch der vom Aussterben bedrohten Rassen (Prestice-Schweine), Tatars, „der beste Burger von Prag".

Olympia Provisions Shop des Ex-Sportlers Elias Cairo in

Portland, Oregon (USA). Charcuterie, welche die Wurstkulturen Italiens, Frankreichs, Spaniens in die USA bringt, Fokus auf Handarbeit, natürliche und lange Reifung.

Salt & Time Butcher Shop von Ben Runkle und Bryan Butler in Austin, Texas. Gepökelte (Salt), gereifte (Time) Fleisch- und Wurstwaren. Langfristige Verträge mit Bauern, die Spezialrassen (Akaushi-Rinder, Red-Wattle-Schweine) mästen.

The Meat Hook, Brooklyn, N.Y. von Brent Young, Ben Turley und Harry Rosenblum. Nachbarschaftsmetzgerei, Essen auf der Ladentheke, Zerlegung der Tiere vor den Augen der Kunden, „Cold Cuts“ als Sandwiches, Kunden werden im „Teaching Room“ über Fleischzubereitung unterrichtet.

Underground Food Collective in Madison, Wisconsin. „Wurstguerilla” (Selfmade-Metzger), traditionelle toskanische Fenchelsalami, Schweinefleisch von alten Rassen.

Veranstaltungen

Im Buch wird ein einziges Beispiel aus Österreich angeführt, nämlich**die Arche De Wiskentale** von Christoph und Isabell Wiesner, Wischathal, NÖ. Zucht von Mangalitza-Wollschweinen in biologischer

Kreislaufwirtschaft. Hoffest mit Schwein, das nach hawaianischer „Lunau“-Art im Erdloch gegart wird.

Schlachtfestin den Markthallen in Berlin. Das Fleisch frisch geschlachteter Tiere wird öffentlich zerteilt, Nose-to-Tail zubereitet bzw. zu Würsten verarbeitet und bei einem gemeinsamen Festessen verzehrt.

Hood Food in Zürich. Kreativer Dinnerclub, tourt durch Pop-up-Restaurants.

Wurstgalerie von Peter Inhoven und Hendrik Haase. Wurst-Event auf Tournee in Berlin, Hamburg sowie auf Segelschiffen. Durch einen Wurstvorhang betritt der Gast das Lokal. Brühwursterzeugung vor den Augen der Gäste,Tischrede zur Wurstkultur. „Ausstellungsstücke“ werden konsumiert.

Offal Wonderful, Dinnerclub in Oakland, Kalifornien. Initiative zur Förderung des Verzehrs von Innereien und vermeintlichen

Abfallprodukten von Tieren.

Adam Danforth. Wandernder Metzer in den USA. Propagiert die Rettung der Kunst des achtsamen Schlachtens. Tritt für reduzierten, aber bewussten Fleischkonsum ein.

Grrls Meat Camp in den USA und Frankreich. Seit 2012 geht die Schwesternschaft, bestehend aus Bäuerinnen, Köchinnen und Metzgerinnen, auf Wanderschaft und veranstaltet 3- bis 4-tägieSchulungen im Metzgerhandwerk. Erfahrungsaustausch über Facebook.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at