

LUDWIG  
MAURER

# FLEISCH

Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken



MATTHAES



LUDWIG  
MAURER

**FLEISCH**

---

Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken

Fotografie: Florian Bolk

Matthaes Verlag GmbH



# INHALT

## **EINLEITUNG**

- 06 Vorwort Ludwig Maurer
- 12 Grußwort von Stefan Marquard
- 14 Grußwort von Wolfgang Otto

## **NUTZTIERRASSEN UND AUFZUCHT**

- 18 Rasseporträt Rind
- 22 Rasseporträt Schwein
- 24 Rasseporträt Schaf und Kaninchen
- 26 Haltung und Fütterung
- 28 Zuchttiere und Wildtiere



## REZEPTE

- 30 Rind
- 34 Zerlegung Rind
- 110 Schwein
- 176 Zerlegung Reh
- 180 Wild
- 190 Lamm
- 208 Ziege
- 214 Kaninchen
- 226 Grundrezepte Saucen und Fonds
- 234 Kochtechnik

## VOM TIER ZUM FLEISCH

- 240 Der Kugelschuss auf der Weide
- 244 Schlachtung kosher und halal
- 246 Fleischklassifizierung
- 248 Fleischetikettierung
- 249 Fleischreifung
- 254 Horn und Knochen
  
- 256 Danke
- 257 Vita Ludwig Maurer
- 258 Das Team
- 261 Register
- 264 Impressum

# RESPEKT!

Ich bin in einem traditionsreichen bayerischen Gasthaus aufgewachsen. Deshalb war in meiner Familie Fleisch etwas ständig verfügbares, das im Kühlhaus gleich neben den Kartoffeln gelagert wurde. Anfangs besaß es für mich auch keinen besonderen Stellenwert. Es war einfach ein Lebensmittel.

Wir hatten schon immer unsere eigenen Schweine und für mich war es als Kind ganz normal, dass meine Spielgefährten irgendwann abgeholt wurden und daraus die gute Wurst und der Sonntagsbraten entstanden. Und in den Ferien besuchten mein Bruder und ich jedes Jahr meine Großeltern. Diese führten eine bäuerliche Landwirtschaft und produzierten von Getreide, Milch, Eiern, Fleisch und Wurst oder Honig, bis zur Butter alles selbst. Das hat mir bereits damals gut gefallen und mein Wunsch war es, diesen Hof später einmal zu übernehmen.

Es folgten meine Jahre als Koch, in denen ich Tausende Kilos Fleisch verarbeitete und es lediglich als Rohstoff oder Produkt wahrnahm. Ich machte mir nicht wirklich Gedanken über Herkunft, Ursprung, Verfügbarkeit und Nachhaltigkeit. Nach meinen „wilden“ Jahren entschloss ich mich dann, den Bauernhof meiner Großeltern, den mittlerweile meine Eltern führten, zusammen mit meiner Frau zu übernehmen und wir nahmen uns fest vor, alles richtig zu machen. Wir fingen ganz klein, mit vier Kühen, an. Von den ersten vier Kälbern, die auf unserem Hof zur Welt kamen, waren drei Bullen und uns war klar, dass das Fleisch dieser Tiere mit für unseren zukünftigen Lebensunterhalt sorgen sollte.

An dem Tag, an dem wir den ersten Ochsen schlachteten, war mir den ganzen Tag über schlecht. Schon die Nacht zuvor konnte ich nicht schlafen. Ich habe mich bei dem was ich tat extrem schlecht gefühlt. Als ich dann sah, wie gewaltig der Schlachtkörper eines solchen Tieres ist, und was davon letztendlich als Edelteile verwendet wird, war ich entsetzt. Deshalb habe ich in diesem Buch versucht, alle Teile des Tieres

zu verarbeiten und bewusst auf die gängigen Edelstücke verzichtet. Manches mag zu Beginn vielleicht skurril oder eventuell sogar abstoßend wirken, denn Innereien, die man in manchen Ländern oder Bundesländern als Delikatesse zubereitet, finden viele Menschen nicht unbedingt appetitlich. Mithilfe moderner Kochtechniken habe ich Teile, die normalerweise nur in der Wurst Verwendung finden, neu interpretiert und war überrascht, welcher ungewohnter Geschmack und Textur sich daraus ergaben.

Viele Gerichte entwickelten sich spontan, nachdem ich meine Metzger fragte, ob sie mir die ein oder andere Seltenheit zurücklegen könnten. Nur zu oft hörte ich den Satz: „Was willst du denn damit?“ Und darauf auch gleich eine Anekdote: „Weißt du, was wir früher daraus gemacht haben?“ Auf diese Weise sind einzigartige Gerichte entstanden, die so niemals geplant waren.

In einer Zeit, in der vegetarische und vegane Ernährung eine so große Rolle spielen, ist mir eines besonders wichtig: Wenn man sich für die Ernährung mit Fleisch entscheidet, sollte die oberste Priorität auf dem ethischen und respektvollen Umgang mit Tieren sowie der vollständigen Verarbeitung liegen, um nichts bewusst zu verschwenden.

Mir ist klar geworden, und das möchte ich mit diesem Buch deutlich zeigen, dass in dem wichtigen Wort „Lebensmittel“ noch ein viel wichtigeres Wort steckt: LEBEN!



Ludwig Maurer







Solange Menschen denken, dass Tiere nicht fühlen,  
müssen Tiere fühlen, dass Menschen nicht denken!

Arthur Schopenhauer, deutscher Philosoph (1788 - 1860)



Fleisch, ein Nahrungs- und auch "Lebens"-mittel

Ethik ist die Wissenschaft von der Moral. Dass diese bis heute einen schweren Stand gegenüber den „Gesetzen des Marktes“ hat, ist leicht verständlich. Die Phase der Nahrungsmittelerzeugung, in der aus dem lebenden Tier Fleisch wird, ist für den Menschen unangenehm und wird häufig tabuisiert. Dabei ist das Betäuben und Töten von Tieren nicht nur im Bewusstsein Außenstehender, sondern auch für alle am Schlachthof Beschäftigten eine unbeliebte Verrichtung. Doch selbst wenn wir uns bewusst dazu entscheiden, Tiere für unsere Ernährung zu nutzen, so ist nach Gotthard M. Teutsch die Tötung von Lebewesen überhaupt nur dann zu entschuldigen, wenn sie angst- und schmerzfrei erfolgt: „Ein gnädiger Tod wäre doch wohl das Mindeste, was wir unseren Nutztieren schuldig sind!“<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Teutsch, Mensch und Tier: Lexikon der Tierschutzethik, 1987

# GRIASS DI BUA!

...was ist bloß aus dem Lucki g'wordn?

Schon bei unserem ersten Zusammentreffen 2003 - Lucki kam zu meinem Kochkurs - war klar, dass die Chemie zwischen uns stimmt. Deine Präsenz bei allem, was du tust - egal, ob beim Kochen, Referieren, Musizieren, Feiern oder, wenn du dein Know-how an Kollegen weitergibst - ist einfach sensationell und sucht seinesgleichen.

Du bist ein Mann, der weiß was er will und auch erreicht was er will. Dabei ist deine Vorgehensweise geprägt von Klarheit, Freundlichkeit und Kollegialität. Egal ob als Koch, Bauer oder Musiker - immer stehst du für Perfektion, ohne dabei aber den Spaß und die Leichtigkeit dafür zu opfern.

Ein Spruch von dir begleitet mich immer:

**„Scheiß dir nix, dann feid dir nix!“**

Mit diesem Motto lebt es sich auch für mich in vielen Situationen leichter. Danke dafür. Du bist ein Vorbild für viele Menschen und dich als Freund zu haben ist „voll geil ey!“ (haha!)

Rock die Bühnen dieser Welt und, wenn du mich brauchst, bin ich dabei!

Dein Stefan Marquard



# BRÜDER IM GEISTE

Das erste Mal traf ich auf Lucki, da gab es unser Unternehmen noch gar nicht. Das ist jetzt etwa zwölf Jahre her – damals kochte er auf einem Gourmetfestival im Team von Stefan Marquard und ist mir durch seine entspannte und lockere Art im Gedächtnis geblieben. Von seinem wilden Erscheinungsbild ganz zu schweigen.

Vier Jahre später – wir hatten gerade Otto Gourmet gegründet – entschlossen wir uns dann, die Schergengruber Lämmer von Lucki in Deutschland zu vermarkten, da uns die Haltung und Aufzucht dieser Lämmer absolut begeisterte.

Seit einigen Jahren konzentriert sich Lucki zu 100 Prozent auf seine Wagyu-Zucht, sodass wir keinen direkten geschäftlichen Kontakt mehr haben, aber trotzdem zu Brüdern im Geiste geworden sind. Für den Außenstehenden mag dies vielleicht seltsam klingen, jedoch verbindet uns sehr viel: In allererster Linie natürlich der kulinarische Qualitätsanspruch. Das heißt, alle Produkte müssen einen Genussfaktor aufweisen. Zum zweiten aber der Anspruch an das Gewissen. Will heißen, die Tiere müssen artgerecht gehalten werden, ihnen muss genügend Lebensraum zur Verfügung stehen und sie müssen mit dem allerbesten Futter versorgt werden.

Und wenn man das Leben beendet, dann soll es so schonend wie möglich passieren. Respekt vor dem Tier ist unabdingbar – dies kann man nicht erziehen, es ist eine persönliche Lebenseinstellung.

Darüber hinaus gehört natürlich auch dazu, dass man sich schließlich nicht nur mit den Edelteilen eines Tieres beschäftigt (was leider die meisten machen), sondern man das komplette Tier respektvoll verarbeitet – und an dieser Stelle bin ich wieder bei der Seelenverwandtschaft.

Auch Lucki ist dies sehr wichtig und durch gemeinsames Kochen in den vergangenen Jahren durfte ich viele Zubereitungsarten von Stücken erleben, die ich bis dato selbst noch nicht kannte. Ich musste feststellen, dass diese ja viel spannender und kulinarisch eigentlich wertvoller sind als die üblichen Filets, Hüften oder Roastbeefs.

Lieber Lucki, aus all diesen Gründen freue ich mich, dass du deine Lebenseinstellung und deine kulinarische Experimentierfreudigkeit nun einem größeren Publikum präsentieren kannst, als immer nur den Ottos, wenn diese mal wieder in die heile Welt des Bayerischen Waldes eintauchen wollen und dich auf deinem Hof besuchen.

Bleib wie du bist,  
Wolfgang Otto



# NUTZTIERRASSEN UND AUFZUCHT







# RASSEPORTRÄT | RIND

## ANGUS

Die einfarbig schwarzen oder roten Angusrinder weisen einen leichten Kopf, feine Gliedmaßen sowie feste Klauen mit einem langen, tiefen Körperbau auf. Sie zeichnet die frühe erste Abkalbung mit einem Alter von maximal 27 Monaten aus. Das überdurchschnittliche Futteraufnahmevermögen befähigt die Anguskuh, auch unter schwierigen Umweltbedingungen ihr hohes Leistungspotenzial abzurufen. Auch weniger wertvolles Futter setzt das Tier in hohe, lang anhaltende Milchleistungen um. Diese Merkmalskombination macht Angus weltweit zu einer der erfolgreichsten Rassen mit hoher Exportnachfrage. Besondere Vorzüge sind weiterhin die genetisch bedingte ausgeprägte Marmorierung und Feinfaserigkeit des Fleisches.

## AUBRAC

Das Haarkleid der Aubrac-Rasse ist einfarbig fahlgelb bis weizenfarben, bei den männlichen Tieren ist die Halspartie deutlich dunkler bis schwarz. Maul- und Augenringe sind weiß mit schwarzer Umrandung. Die Ränder der Ohren sind dunkel. Der Kopf ist länglich und hat ein breites Flotzmaul. Die Keule zeigt eine ausgeprägte Muskulatur. Die Rasse eignet sich zur Nutzung extensiver Standorte, sie ist genügsam und widerstandsfähig, eine ganzjährige Freilandhaltung bietet sich an.

## BLONDE D'AQUITAINE

Das kurze Haarkleid dieser Rasse ist einfarbig bis weizenfarben mit Aufhellungen um Augen und Flotzmaul, an der Innenseite der Extremitäten und an der Bauchunterseite. Die Tiere haben einen feingliedrigen Knochenbau und eine feine Haut. Die Bemuskulung ist in allen fleischtragenden Partien sehr gut entwickelt. Weitere Vorzüge sind die Langlebigkeit bei guter Fruchtbarkeit sowie die ebenfalls guten Muttereigenschaften. Die Rasse zeichnet sich durch eine hohe Schlachtausbeute aus.

## GALLOWAY

Eine Rasse mit einfarbig schwarzem Haarkleid, gelegentlich etwas Weiß an der Unterseite hinter dem Nabel. Haut, Flotzmaul, Klauen und Haarspitzen sind schwarz pigmentiert. Den Tieren wächst ein sehr dichtes Winterfell, im Sommer sind sie kurzhaarig. Der Kopf ist mittelgroß und hat eine breite Stirn. Die Tiere zeigen einen vollen, ausgeprägten Fleischansatz an Schulter, Rücken und Keule. Das relativ anspruchslose Rind ist für die ganzjährige Freilandhaltung besonders geeignet. Neben einer hohen Fruchtbarkeit zeichnen sich die Kühe durch Langlebigkeit und hohe Milchleistung aus.

## CHAROLAIS

Das Charolais ist ein einfarbig weißes bis cremefarbenes Rind. Flotzmaul, Klauen und Hörner sind hell. Der Körper ist groß, breit, tief und lang. Die Tiere zeichnen sich durch ihre ruhige und gutmütige Art aus. Sie eignen sich für die Weidewirtschaft und verfügen über eine ausgeprägte Bemuskulung an Schultern, Rücken, Lende, Becken und besonders an der Keule mit relativ geringer Fettein- und -auflagerung. Die Kühe besitzen gute Muttereigenschaften und bilden ausreichend Milch.

## FLECKVIEH (SIMMENTALER)

Das gescheckte Haarkleid weist alle Farbabstufungen vom dunklen Rotbraun bis zum hellen Gelb auf weißem Grund auf. Ein wichtiges Rassekennzeichen bildet der weiße Kopf (wobei Augenringe bzw. Pigmente im Augenbereich häufig vorkommen), der dominant vererbt wird, mit breitem Flotzmaul. Weiß sind außerdem Unterbauch, Beine und Schwanzquaste. Die Rasse ist mittel- bis großrahmig und zeigt gute Bemuskulung mit geringer Verfettung an allen wichtigen Körperpartien. Die Kühe weisen funktionale Euter und beste Muttereigenschaften auf. Sie zeichnen sich durch sehr gute Fruchtbarkeit, Anpassungsfähigkeit und Umgänglichkeit aus. Hervorstechendes Merkmal der Fleckviehkühe ist der Milchreichtum.



ANGUS



GALLOWAY



AUBRAC



CHAROLAIS



BLONDE D'AQUITAINE



FLECKVIEH

# ZERLEGUNG | RIND

**01.** Für die Zerteilung des Hinterviertels Messer an der Innenseite der Keule auf Höhe des Beckenknochens ansetzen und Richtung Flanke schneiden. Dann in Richtung Brustkorb bis zu den Rippen schneiden. Hier ist darauf zu achten, dass parallel zu den Wirbeln geschnitten wird, um das anliegende Filet nicht einzuschneiden.

**02.** Rippen durchsägen, sodass ein etwa 20 cm langes Rippenstück mit Fleisch am Wirbelkörper bleibt.

**03.** Das Lendenstück entlang des Rückens auslösen. Das unter der Keule hängende Rückenknorpelstück komplett abtrennen.

**04.** Den Schlossknochen, sprich die Gelenkpfanne des Hüftknochens, an der Unterseite der Keule auslösen.

**05.** Im Schlossknochen ist eine Vertiefung, die noch Muskelfleisch enthält, das Fledermausstück oder Schalblattel. Dieses dicht am Knochen auslösen.

**06.** Bauch- und Flankenlappen auf den Arbeitstisch heben. Von der Außenflanke das wenige Zentimeter dicke Skirt vom Fett lösen.

**07.** Von der Innenseite der Flanke das Inside Skirt auslösen. Hier das komplett ausgelöste Inside Skirt.

**08.** Das Flankstück, etwas oberhalb des Inside Skirts, auslösen.

**09.** Wade von der Keule trennen.

**10.** Die Rinderwade ist ein fantastisches Schmorstück.

**11.** Den großen Oberschenkelknochen komplett auslösen. Aus dem Keulenfleisch zuerst die Nuss, dann das Bürgermeisterstück (Hüftspitz) abtrennen.

**12.** Den Tafelspitz auslösen, dafür das flach zulaufende Fleisch entlang der Fettschicht von der Hüfte trennen. Aus der übrigen Keule Semmerolle und die Unterschale auslösen.







# OUTSIDE SKIRT

## OLIVENEMULSION / TAPENADE / MÖNCHSPFEFFER

### SKIRT

---

- 1 Skirt à 250-350 g
- 1 EL Salz  
Mönchspfeffer
- 1 EL Zucker
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige  
Pflanzenöl

Das Skirt von Fett und groben Sehnen befreien und mit Salz, Mönchspfeffer und Zucker würzen. Zusammen mit Rosmarin und Thymian vakuumieren und für 45 Minuten bei 64 °C in ein Sous-vide-Becken geben. Anschließend das Skirt von beiden Seiten scharf in Pflanzenöl anbraten.

### OLIVENTAPENADE

---

- 100 g schwarze Kalamata-Oliven
- 4 EL Olivenöl
- 50 g kandierte Oliven  
(Selektion Antoniewicz)

Die Kalamata-Oliven klein hacken und mit dem kalten Olivenöl verrühren. Die kandierten Oliven ebenfalls hacken und erst ganz zum Schluss zugeben, sodass sich zweierlei Texturen von der Olive ergeben.

### ANRICHTEN

---

Olivenemulsion  
(siehe Seite 228 Fettsaucen)

Das Fleisch gegen die Faser tranchieren und je ein kleines Stück davon auf den Teller geben. Etwas Oliventapenade danebensetzen und mit Salz bestreuen. Mit Olivenemulsion sowie etwas Mönchspfeffer abschließen.

### WICHTIG

---

*Auf eine gute Marmorierung des Fleisches achten  
(Beef Marbling Standard 6-8, mehr dazu siehe Seite 246/247).*

---

Ludwig Maurer ist nicht nur Koch und Fleischexperte, sondern auch Bio-Wagyu-Züchter. Besonders am Herzen liegt ihm die artgerechte Haltung seiner Rinder, darüber hinaus aber auch, dass aus Respekt vor dem Tier nach der Schlachtung sämtliche Fleischteile verwertet werden.

Aus diesem Grund widmet sich der Fleischliebhaber in diesem Buch ausschließlich den Teilen abseits des Filets oder Rib-Eyes, die sonst eher selten auf den Speisekarten der Restaurants zu finden sind.

In mehr als 60 „wilden“, wunderbar komponierten Rezepten zeigt Lucki Maurer, dass die außergewöhnlichen Fleischstücke nicht umsonst die Hauptrolle spielen: Das „Onglet Sous-vide mit zweierlei Essigzwiebeln“, das „Carpaccio vom Schweinekinn mit Staudensellerie, Walnuss und schwarzer Walnuss“ oder die „Pochierte Lammnuss Kebab-Style mit Minz-Kefir, Rotkraut und jungem Knoblauch“ sind nur ein kleiner Ausschnitt und machen Lust auf das Ungewöhnliche.

Die umfassenden Informationen zu Haltung, Fleischklassifizierung, Fleischreifung und natürlich zur Schlachtung selbst machen das vorliegende Buch zu DEM Nachschlagewerk, wenn es um das Thema Fleisch und dessen Zubereitung geht.

ISBN 978-3-87515-093-3



9 783875 150933