FLEISCH IST SEINE PASSION
Mit der „Hall of Beef“ in Worms erfüllte sich der 43-Jährige einen Traum und katapultierte sich unter die besten Metzger Europas. Abgehoben? Keineswegs. Er brennt für seinen Beruf und begeistert Gourmets von nah und fern

„DRY AGED BEEF WAR DIE RETTUNG“

Jürgen David ist einer der besten Metzger in Europa. Uns erzählt der 43-Jährige, wie er seine Zunft revolutioniert hat. Und seine ganz persönliche Vorstellung von bewusstem Fleischkonsum

Fotos: Arne Landwehr, Malte Kahl (3), Markus Heisler für Jürgen David/Butcher's Revolution; Tig Torri Verlag GmbH

Wir sind seit über fünf Generationen Metzger“, erzählt Jürgen David gleich zu Beginn in seinem Buch „The Butcher‘s Revolution“ über seine Familie. Die Großeltern tingelten erst als Hausschlachter durchs Land, bevor sie kurz vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs in Worms eine Fleischerei eröffneten. Diese übernahm 1964 der Vater von Jürgen David. Seit jeher war das Leben der Familie vom Metzger-Handwerk, schwerer Arbeit, Fleiß und Fleisch geprägt. Als Jürgen David 21 Jahre alt war, wurde der Vater krank und er übernahm den Betrieb, der alles andere als rosige Zeiten vor sich hatte. „Veraltete Strukturen, ein ins Alter gekommenes Inventar und die große Konkurrenz der Supermärkte machten der Metzgerei – wie auch vielen anderen – schwer zu schaffen. Der Ausweg in der damaligen Situation war der Einstieg ins Catering. Plötzlich lief das Geschäft, aber ein anderes: Partyservice, günstigeres Essen als im Restaurant und doppelte Schichten. Das ging nicht lange gut. Jürgen David und seine Frau Yvonne zogen die Reißleine. Sie wollten sich wieder auf ihre Kernkompetenz konzentrieren und einen Neustart wagen. 2009 ließen sie das Geschäft komplett renovieren und es entstand eine moderne Fleisch-Boutique, „The Hall of Beef“.

DRY AGED BEEF WAR DIE RETTUNG UNSERER ZUNFT

Zu dieser Zeit war Fleisch für viele Menschen bereits zum Grundnahrungsmittel geworden, dass es täglich gab, das immer zur Verfügung stand und immer häufiger beim Discounter gekauft wurde. „Ich hörte von Dry Aged Beef und fragte mich, ob das wirklich hip werden könnte. Schnell sah ich die Parallelen zum Großen Gewächs der Winzer – der höchsten Klassifikationsstufe für trockene Weine – um sich mit einem besseren Produkt vom Markt abzuheben,“ erklärt der Metzgermeister. Durch Zufall entdeckte er in einer Architekturzeitschrift die „Fleischboutique“ von Victor Churchill in Sydney, Australien. „Genau das wollte ich auch!“, schwärmt der Wormser. Fleisch würde wieder etwas Besonderes werden, der Einkauf zum Erlebnis, der Grill-Abend zum Genuss-Event. „Dry Aged Beef hat dem Handwerk etwas Edles eingehaucht, ja, teilweise sogar luxuriösen Glamour verliehen. Gleichzeitig war es auch der Kickstart für die Bewegung, vieles besser zu machen.“

ERSTE SALZGROTTE EUROPAS ZUR FLEISCHREIFUNG

Und in der Tat: Dry Aged Beef wurde en vouge. Immer ausgefallenere Cuts, Gar- und Reifungs-Methoden begeisterten Gourmets. Jürgen David wollte seinen Traum in die Tat umsetzen und entwickelte gemeinsam mit dem Team, das 2009 die Renovierung des Ladens durchgeführt hatte, die erste Salzgrotte Europas zur Fleischreifung. „In der salzhaltigen, sauberen Luft, werden die Keime etwas gehemmt. Dadurch kann das Fleisch länger reifen. Der Geschmack ist intensiv fleischig, hat jedoch nicht diesen teilweise sehr übertriebenen Dry-Aged-Geschmack, den viele unsere Kunden nicht so gerne mögen“, erklärt Jürgen David weiter. Der Preis ist natürlich etwas höher, aber das ist es den Kunden, die in der „Hall of Beef“ einkaufen, wert. Und sie sind es, die „BBQ 4.0“ leben.

BBQ 4.0 – VOM HOBBYKOCH ZUM OUTDOOR-CHEF

Würstchen mit Ketchup vom Grill war laut Jürgen David die Ära „BBQ 1.0“. Der Kugelgrill aus den USA eroberte ums Jahr 2000 die Herzen der Grill-Fans und läutete „BBQ 2.0“ ein. Grillen wurde innerhalb kürzester Zeit zum Mega-Hype. Die Phase „BBQ 3.0“ war für den Wormser die Zeit, in der sich immer mehr Leute, vor allem Männer, Grill-Magazine und Bücher kauften, um ihr Tun und Können zu perfektionieren. „Statt Nackensteak und Bratwurst-Schnecke kamen nun Ribs, T-Bone-Steaks & Co. auf den Rost“, so der Grill-Coach weiter. „Und heute haben wir die Phase →

TEAMWORK
Metzger Jürgen David setzt auf starke Partner, ganz gleich, ob es um seine Frau Yvonne, den Landwirt Michael Koch oder um das Team geht, mit dem er die „Hall of Beef“ und die Salzgrotte zur Fleisch-Reifung entworfen hat

„BBQ 4.0“. Damit meine ich, wie schnell sich das BBQ in Deutschland entwickelt hat. Es zählen – zum Glück – immer mehr die Qualität des Fleisches und der Geschmack. So aromatisch, zart und vollkommen – das ist das Nonplusultra dieser Grill-Generation!“, schwärmt der Metzgermeister.

STEAK-TASTING DELUXE IN DER „HALL OF BEEF“

Was für Weinliebhaber Sommelier-Workshops oder Weinproben sind, ist die „Big Butcher Night“ in der „Hall of Beef“ in Worms. „Hier versuche ich das zu vermitteln was wirklich wichtig ist. Wir grillen auch mal auf einer Schippe, Caveman-Style direkt auf der Kohle oder einfach in einer Pfanne. Die Fleischqualität ist entscheidener als die Investition ins Gerät und unsere Gäste sind oft verblüfft, wie lecker es trotz der Improvisation ist.“ Im unmittelbaren Vergleich schmeckt man sogar ganz deutlich die unterschiedlichen Fütterungs-Methoden, die Rasse oder das Alter der Tiere, was viele ebenso überrascht. Und genau das ist es, was Jürgen David und sein Team möchten: aufklären, überzeugen und begeistern.

ES MUSS NICHT IMMER STEAK ODER FILET SEIN

Mittlerweile gibt es auch hierzulande ein unsagbar großes Fleisch-Angebot. Was vor Jahren undenkbar gewesen wäre, wurde zum Trend: „From nose to tail“ – sprich alles vom Tier wird verwertet. Immer mehr Metzger überzeugen ihre Kunden, dass ein gutes Stück Fleisch eben nicht nur ein Rinderfilet ist, sondern man auch aus Tafelspitz, den Bauchlappen oder beispielsweise der Zunge wunderbare Gerichte zaubern kann. „Eigentlich wie damals unsere Großeltern“, erinnert sich Jürgen David, „es wurde alles verwertet und genossen. Fleisch war Luxus, Fleisch war etwas Besonderes und wurde sehr geschätzt.“ Ein Wunsch, den der 43-Jährige weiterhin hegt: „Ich hoffe, dass immer mehr Menschen auf die Haltung und Herkunft des Tieres und somit auf die Fleisch-Qualität achten und lieber dafür mehr Geld investieren, als für einen besseren Grill beispielsweise.“

Chantal Götte

Must-Have für alle Fleisch- und BBQ-Fans

Das Buch von Jürgen David ist kein klassisches Kochbuch. Ehrlich, authentisch und direkt gibt der Metzger neben tollen Rezepten Einblicke in sein Handwerk mit allen Höhen und Tiefen (Tre Torri Verlag, um 40 Euro)

BRISKET MIT GERÖSTETEM HOLZOFENBROT

1. ROTKOHL-CRANBERRY-SLAW

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g Rotkohl
1 TL feines Meersalz
2 TL brauner Zucker
1/2 rote Zwiebel
2 EL Rapsöl
40 g getr. Cranberrys
40 g schwarze Johannisbeermarmelade
5 g frisch geriebener Ingwer
3 EL Balsamico

1. Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit Salz und Zucker kräftig durchkneten und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dunsten und abkühlen lassen.

2. Die Cranberrys klein hacken. Vom Rotkohl den entstandenen Saft abschütten und den Rotkohl mit den Zwiebelwürfeln, den Cranberrys und den restlichen Zutaten vermischen. Den Slaw mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. APFEL-MEERRETTICH-SCHMAND

150 g Schmand
50 g Apfelkompott
20 g Sahne-Meerrettich
Salz, Pfeffer

1. Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken

3. BRISKET-MOP

200 ml Pils
1 EL Worcestersauce
70 ml Apfelessig
Cayennepfeffer nach Belieben
je 1 TL Pfeffer und Salz

1. Alle Zutaten verrühren, ggf. Cayennepfeffer untermischen und in einem verschlossenen Gefäß bis zur Verwendung kühl stellen.

4. BRISKET-RUB

3 EL bunter Pfeffer
2 EL Koriandersamen
3 EL feines Meersalz
1 EL brauner Zucker
1 EL Senfmehl
1 EL Knoblauchgranulat
1 EL Zwiebelgranulat
1 TL Cayennepfeffer

1. Pfefferkörner und Koriandersamen in einen Mörser geben und zerstoßen. Die restlichen Gewürze zugeben und alles miteinander vermischen.
In Gläser füllen und luftdicht verschließen.

5. BRISKET

1 Brisket (ca. 7 kg)
etwas Cola
etwas Worcestersauce
Brisket-Rub (s. li.)
Brisket-Mop (s. li.)

1. Das Brisket von der außen aufliegenden Fettschicht befreien und die Fettschicht zwischen den beiden Muskelstrangen großzügig entfernen.

2. Cola und Worcestersauce im Verhältnis 80:20 zu einer Marinade verrühren, in eine Marinierspritze füllen und die Flüssigkeit gleichmäßig ins Fleisch spritzen. Die Oberfläche großzügig mit der Gewürzmischung bestreuen und das Brisket zur Seite stellen.

3. Anschließend den Grill oder Smoker mit indirekter Hitze (105–120 Grad) vorbereiten. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Fleisch auf den Rost legen und ein Fleischthermometer hineinstecken. Nach etwa 3 Stunden die Fleischoberfläche mit dem Brisket-Mop einpinseln. Den Vorgang nach einer weiteren Stunde wiederholen. Um den ganzen Garprozess zu beschleunigen, das Fleisch ab einer Kerntemperatur von 70 Grad in Butcherpaper einwickeln. Bei einer Kerntemperatur von 88 Grad das Thermometer im Fleisch bewegen. Lässt es sich leicht aus dem Fleisch herausziehen und an anderer Stelle wieder hineinstecken, das Brisket vom Rost nehmen und an einem warmen Ort eine weitere Stunde ruhen lassen. Das Brisket in Scheiben schneiden.

6. BRISKET MIT HOLZOFENBROT

8 Scheiben Holzofenbrot
½ Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
1/2 Bund Rosmarin und Thymian
Apfel-Meerrettich-Schmand (s. li.)
Senf zum Bestreichen
Brisket (s. o.)
Rotkohl-Cranberry-Slaw (s. li.)

1. Das Brot mit der Knoblauchzehe einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Zusammen mit den Kräutern auf dem Grill rosten.

2. Die Scheiben mit Schmand und Senf bestreichen, mit Brisketscheiben (die Menge ist individuell) und Slaw belegen, servieren.