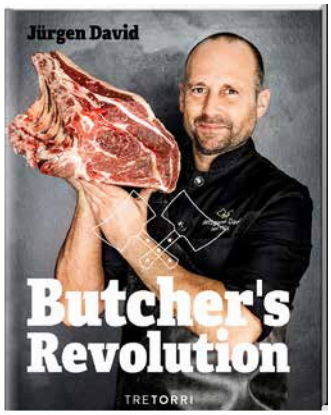
JÜRGEN DAVID
www.metzgerei-david.de

„Fleisch sollte immer etwas Besonderes bleiben“

MIT 21 JAHREN ÜBERNAHM JÜRGEN DAVID DIE METZGEREI SEINES VATERS UND FAND SEINE BESTIMMUNG. ER REVOLUTIONIERTE DAS FLEISCHER-HANDWERK UND GILT HEUTE ALS KORYPHÄE SEINER ZUNFT

Als Jürgen David damals erfuhr, dass sein Vater krank ist, war für ihn klar, dass er den seit 1924 bestehenden Betrieb in Worms übernimmt – obwohl der Metzgermeister eigentlich gerade neu anfangen und Polizist werden wollte. Mit seiner Frau Yvonne krempelte er die einstige Dorfmetzgerei zur „Hall of Beef“ um und wurde zu einem der besten Metzger Europas. In seinem Geschäft, zu dem ein Reifeschrank aus Salz gehört, den er konzipieren ließ und mitbaute, wirken die Fleischstücke fast wie Ausstellungsobjekte. Die moderne Inszenierung macht das Einkaufen zu einem ganz besonderen Erlebnis. Uns hat der 43-Jährige verraten, was er über bewussten Fleischkonsum und Qualität denkt.



INSPIRATION Sein erstes Buch (Tre Torri Verlag, um 40 Euro)

RESPEKT & ARTGERECHTE HALTUNG Jürgen David besucht regelmäßig die Rinderherden seiner Landwirte

Wie sehen Sie die aktuelle Diskussion um Fleisch und Ihr Handwerk?
Jeder Metzger ist anders und aus meiner Sicht läuft in der Kommunikation und der Wahrnehmung einiges schief. Die Landwirtschaft war ursprünglich ein Kreislauf. Sogenannte Ernteabfallprodukte wie Gras, Heu und Stroh wurden verfüttert. Das Getreide war für den Menschen bestimmt und es wurde höchstens ein Drittel der heutigen Menge an Fleisch verzehrt. Der Metzger war wichtig, um das gesamte Tier möglichst sinnvoll und schmackhaft zu verwerten. Das ist gerade mal 50 Jahre her und trotz des deutlich geringeren Fleischkonsums, konnten viel mehr Metzger sehr gut davon leben. Mit der Erfindung der Vakuumier-Maschine wurde es für den Lebensmittel-Einzelhandel erst möglich, alle Zuschnitte im Selbstbedienungssystem anzubieten. Durch die Preisspirale und die ständige Verfügbarkeit von wirklich allen Produkten, hat sich das eigentlich teuerste Lebensmittel zu einem billigen Grundnahrungsmittel entwickelt. Wegen der Rentabilität sind unter anderem Monokulturen angelegt worden, das Getreide davon dient sogar in großen Mengen als Tierfutter. Das führt zu einer katastrophalen Klimabilanz.

Was ist Ihrer Meinung nach die Lösung?
Wir müssen zu diesem ursprünglichen Kreislauf zurückkehren und weniger Fleisch produzieren und konsumieren. Lieber mehr Gutes und unsere Bauern dabei unterstützen. Was ist die Alternative? Landwirtschaftliche Produkte aus China oder den USA importieren?

Mit 16 begannen Sie Ihre Metzger-Lehre, die nach Ihren Erzählungen alles andere als ein Spaziergang war. Wie sieht es mit Azubis heute aus?
Schlecht! Der Beruf war noch nie sexy, denn es geht um den Tod von Lebewesen und wir Menschen haben nun mal ein Gewissen. Meine Ausbildung war außerdem leider noch geprägt von ständigen Streitereien mit meinem Vater. Schon als ich in der dritten Klasse war, galt ich als fest eingeplanter Mitarbeiter. Man wurde am Fleiß gemessen. Heute bekomme ich oft Anfragen von Kollegen für die Ausbildung ihrer Söhne. Ich gebe mein Know-how gerne weiter. Doch nach dem Abschluss gehen sie zurück in den elterlichen Betrieb. Junge, motivierte Mitarbeiter zu finden, die auch danach bleiben und tüchtig anpacken, sind heute schwer zu finden.

→

GROSSE LIEBE Als Yvonne im Betrieb einstieg, war sie Vegetarierin

FEINE WÜRZE Kurz vor dem Grillen gesalzen bekommt Fleisch eine tolle Kruste

Fotos: Arne Landwehr, 2; Jürgen David/Butcher's Revolution, 6/Markus Heisler (3), Malte Kahl (1); Tre Torri Verlag GmbH

BUTCHERS NIGHT
Fleisch-Tasting in der „Hall of Beef“ in Worms

MODERNE & TRADITION
Die Metzgerei setzt auf Aufklärung und beste Fleisch-Qualität

SUPER TEAM
Jürgen David mit Landwirt Michael Koch

Immer mehr Menschen möchten sich bewusster ernähren. Dazu gehört für sie auch der Fleischeinkauf bei einem Metzger, der selbst schlachtet und die Herkunft der Tiere kennt. Der ist gar nicht so leicht zu finden…
Das ist in der Tat schwieriger geworden und wenn es so weitergeht, tritt das sehr bald flächendeckend ein. Sprechen Sie mit Metzgern im Umkreis und hinterfragen Sie die Herkunft und Schlachtung der Tiere.

Wie ist das bei Ihnen?
Wir schlachten nicht selbst. Unser Rinderbauer ist schon länger dabei, einen kleinen Schlachtraum auf seinem Hof umzusetzen. Das Ganze zieht sich aber über Jahre, wegen all der Verordnungen. Wir hoffen, dass er bis Mitte des Jahres fertig wird. Bis dahin fährt er die Tiere für uns zum Schlachthof und lässt sie für uns schlachten. Dann kommen sie zu uns.

Stumpft man in Bezug auf das Lebewesen irgendwann ab?
Solange es sich nur um das Fleisch handelt ja, aber nicht, wenn man ein Lebewesen vor sich hat. Manchmal ruft mein Bauer an und möchte sich mit mir die Herden anschauen, um festzulegen, welche Rinder für die Zucht ausgewählt und welche geschlachtet werden. Ich freue mich immer, wenn die Tiere nicht geschlachtet, sondern für die Zucht eingesetzt werden.

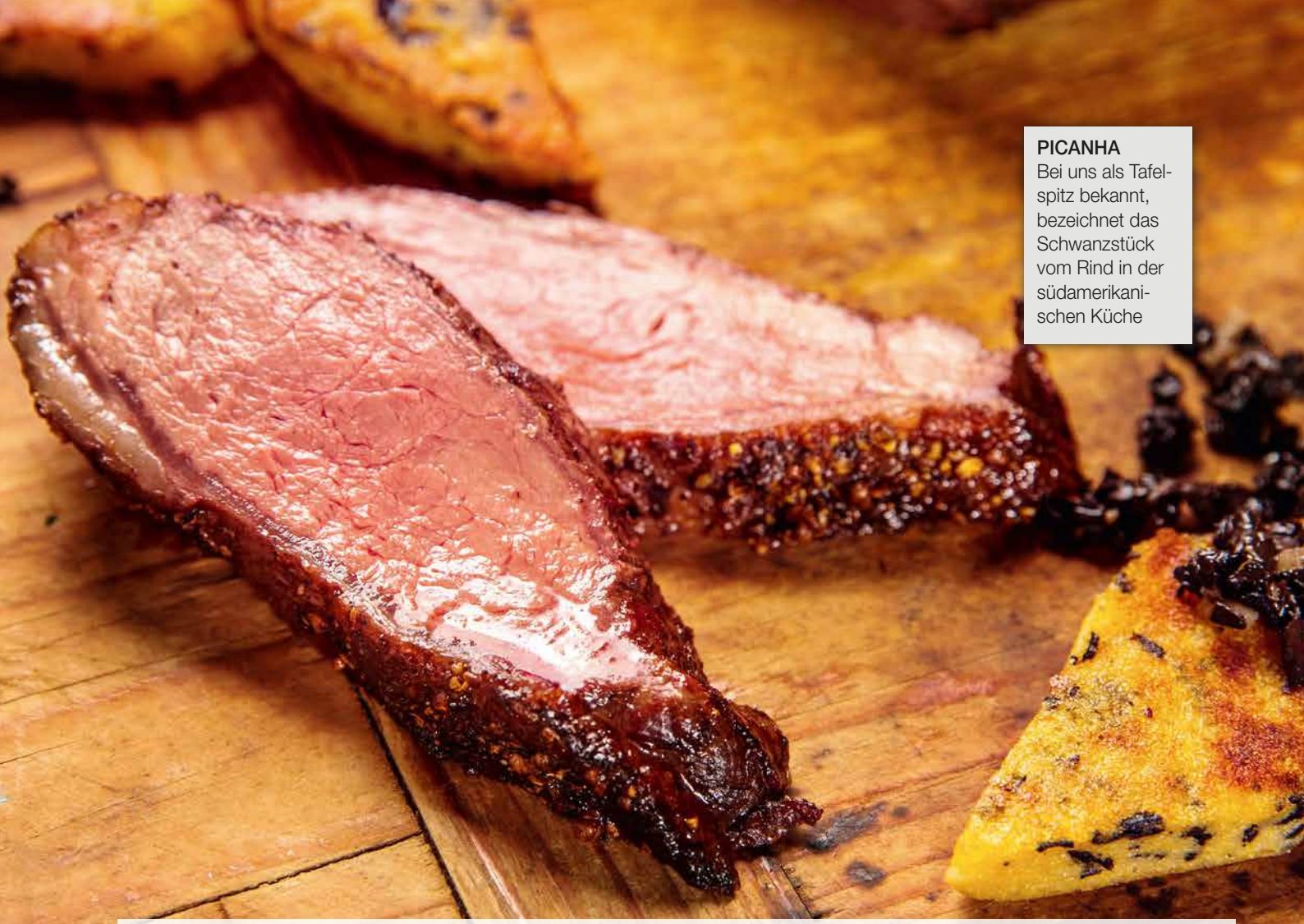
Was tun, wenn das Budget klein ist und man Fleisch essen möchte?
Bitte nicht zu Discounter-Fleisch greifen, nur um täglich etwas in der Pfanne zu haben. Isst man nur zwei Mal in der Woche Fleisch und nicht unbedingt nur Edelteile, kann man durchaus Fleisch aus guter Haltung kaufen. Es geht um persönliche Prioritäten, die jeder selbst mit seinem Gewissen vereinen muss. Lieber gutes Fleisch auf einen günstigen Grill, als anders herum.

Sie entwickelten mit einem Team die erste Salzkammer zur Fleischreifung in Europa. Was genau ist das?
In der salzhaltigen, sauberen Luft werden die Keime etwas gehemmt, wodurch das Fleisch länger reifen kann. Der Geschmack ist intensiver, hat aber nicht diesen übertriebenen Dry Aged Geschmack.

Welches Fleisch eignet sich am besten zum BBQ, welches eher nicht?
BBQ hat mit dem eigentlichen Grillen nur gemein, dass Fleisch auf einem, ich sage gerne „Grillsportgerät“, zubereitet wird. Fürs klassische BBQ verwendet man Fleisch mit höherem Kollagen und Fettanteil. Durch die sehr lange aber schonende Zubereitung wird das Kollagen erst zart. Würde man ein Stück Rinderbrust grillen wie ein Stück Filet, wäre es zäh wie eine Schuhsohle. Legt man ein Stück Filet für viele Stunden auf den Smoker, wird dieses hart und trocken.

Mit wem und wo würden Sie gerne mal grillen und einen schönen BBQ-Abend verbringen?
Privat mit meiner Frau auf einer einsamen Insel – wir haben einfach zu wenig Zeit. Ansonsten würde ich gerne unserer Bundeskanzlerin das weltbeste Pastrami zubereiten und mit ihr über Landwirtschaft, Fleischkonsum, Klima und Wirtschaft sprechen.

Interview: Chantal Götte



PICANHA
Bei uns als Tafelspitz bekannt, bezeichnet das Schwanzstück vom Rind in der südamerikanischen Küche

Gegrillte Picanha mit Gewürzkruste und Polenta

Zubereitungszeiten inkl. Garzeit: ca. 2,5 Std.

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE POLENTA
8 g getrocknete Herbst- oder Totentrompeten (ersatzweise andere getrocknete Pilze), 1 Schalotte, 1 EL Butter
Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe
250 ml Rinderbrühe, 150 g Schlagsahne
1 Zweig Rosmarin, 1 Stiel Thymian
170 g Maisgrieß (Polenta)
30 g braune Butter (Nussbutter)
15 g geriebener Parmesan
1 Eigelb (Ei: Größe M), ca. 2 EL Rapsöl
FÜR DAS FLEISCH
1 Picanha (1,5 kg, Tafelspitz bzw. Schwanzstück vom Rind)
1 EL Koriandersamen, 6 Pimentkörner
3 TL brauner Zucker
je 1 TL geräuchertes und scharfes Paprikapulver, 1 EL bunte Pfefferkörner
1 TL Knoblauchgranulat
abgeriebene Schale von 1 Limette (Bio)
35 g grobes Meersalz, 40 ml Rum

1. Die Trockenpilze in heißem Wasser einweichen und 30 Minuten aufquellen lassen. In ein Sieb abgießen, unter klarem Wasser abbrausen. Pilze gut abtropfen lassen, fein hacken.

2. Schalotte abziehen, fein würfeln, in einer Pfanne in der Butter andünsten. Die gehackten Pilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseitestellen.

3. Knoblauchzehe mit dem Messerrücken andrücken und schälen. Brühe mit Sahne, Knoblauch, Rosmarin und Thymian in einem Topf aufkochen. Den Sud vom Herd nehmen, 20 Minuten ziehen lassen. Knoblauch und Kräuter herausnehmen, Brühe erneut aufkochen.

4. Brühe mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grieß einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Grieß bei niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

5. Braune Butter, gehackte Pilze und den Käse einrühren und das Ganze abkühlen lassen. Eigelb unterrühren, Grießmasse auf ein geöltes Backblech ca. 2 cm dick aufstreichen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden abkühlen lassen.

6. Das Fleisch rechtzeitig vor dem Grillen aus der Kühlung holen; Fettschicht auf dem Fleisch nicht wegschneiden. Für den Rub Koriander und Piment in einer trockenen Pfanne rösten. Zusammen mit dem Zucker, den übrigen Würzzutaten, dem Limettenabrieb und ca. 5 g Meersalz in einen Mörser geben und grob zerstoßen. Gewürzmischung für den Rub zur Seite stellen.

7. Den Grill auf maximale direkte Hitze sowie indirekte Hitze (130 Grad) vorheizen. Die Fettschicht auf dem Fleisch rautenförmig einschneiden und das restliche Salz (ca. 30 g) auf der Oberfläche und in den Einschnitten verteilen. Fleisch zunächst in der direkten Hitze rundum anbraten. Vom Grill nehmen und mit etwas Rum benetzen. Rub auf der Oberfläche verteilen, dabei den Hauptteil der Mischung auf dem Fettdeckel verteilen. Picanha in den indirekten Bereich legen, auf 56-58 Grad Kerntemperatur bringen. Dabei das Fleisch 1- bis 2-mal mit dem übrigen Rum besprühen bzw. benetzen.

8. Fleisch an einem warmen Ort 15 Minuten ruhen lassen. Polenta in Rauten schneiden, auf der Grillplatte goldbraun braten. Picanha in Scheiben schneiden, mit der Polenta servieren.