

Fleisch als USP Teil 2 : Murnau-Werdenfelser Rind

Was man aus einem Rind alles machen kann!

Massentierhaltung, Dumpingpreise, Skandale: Fleisch ist im Gerede. Viele Lokale versuchen, den Gast mit Billigstangeboten bei der Stange zu halten. Es geht aber auch anders: In dieser neuen Serie zeigen wir, wie Fleisch zum USP, zum Aushängeschild eines Lokals werden kann. Nach dem Mangalica-Fleisch geht es dieses Mal um das Murnau-Werdenfelser Rind.

Kürzlich saß Jürgen Lochbihler, der Wirt vom Gasthof „Der Pschorr“ in München, mit Kollegen zusammen. Beim Fachsimpeln kam die Rede auch auf die gestiegenen Preise beim Rindfleisch. „Davon hab' ich gar nichts mit bekommen“, sagte Lochbihler. „Ich kaufe kein Rindfleisch im Großhandel.“

Der Pschorr-Wirt kauft ganze Rinder, und zwar nicht irgendwelche, sondern nur Murnau-Werdenfelser Rinder. Und damit hat er sich quasi ein weltweites Alleinstellungsmerkmal geschaffen. Gerichte vom Murnau-Werdenfelser Rind gibt derzeit in der Gastronomie einzig und allein im „Pschorr“ – der damit ein USP par excellence hat.

Wer nicht nur auf die Edelteile abzielt, muss sich natürlich in der Küche etwas einfallen lassen. Auf der großformatigen Speisekarte des „Pschorr“ ist dem Murnau-Werdenfelser Rind deshalb eine eigene Spalte gewidmet. Da hat der Rindfleisch-Freund die Qual der Wahl zwischen:

- Saurer Rindfleischsalat
- Rosa gebratener Hochrippe
- Hausgemachter Sülze vom Tafelspitz und aus der Schulter
- Geschmorter Querrippe
- Deftigem Ochsenulasch
- Gesottener Ochsenbrust
- Rindsroulade nach Hausfrauenart
- Rinderlende unter der Kräuterkruste
- Rinderhacksteak gefüllt mit Ziegenkäse
- und als besondere Spezialität: „Bayrischer Sauerbraten“

Und das ist noch nicht alles: All das, was ein Tier nur in kleinen Quantitäten bietet (z. B. den Schwanz, die Bäckchen, die Innereien), wird im TK-Schrank gesammelt, um es später, wenn die Menge für eine Gasthof-Küche ausreicht, für den Gast zuzubereiten (z. B. Ochsenchwanzsuppe).

Besonders freut sich Jürgen Lochbihler, wenn er an einem Tisch vorbei kommt, an dem die Gäste unterschiedliche Rindfleischgerichte bestellt haben. „Der eine hat Roulade, der andere Rinderlende, ... und meist probiert der eine beim anderen“, erzählt Lochbihler. Dass Liebhaber von Rindfleisch im „Pschorr“ auf ihre Kosten kommen, hat sich längst herumgesprochen. Und wer es als neuer Gast noch nicht weiß, der wird bestens informiert über die Spezialität Murnau-Werdenfelser Rind: auf der Speisekarte, auf Flyern und in der Pschorr-Zeitung.

Für eine lückenlose Wertschöpfungskette sorgt schließlich der Außer-Haus-Verkauf von exklusiven Würstwaren. Wem's geschmeckt hat, der kann u. a. den „Almring“ (geräucherte und luftgetrocknete Rindersalami), den sensationellen Schinken oder eine Leberwurst mit nach Hause nehmen. 108 Rinder sind im letzten Jahr für den „Pschorr“ geschlachtet worden, also im Schnitt zwei Tiere pro Woche. Heuer wird diese Zahl wahrscheinlich noch übertroffen. Wie kommt man als Wirt an solch ein USP?

Der „Pschorr“ liegt direkt neben der Schrannehalle, in



Fotos: Murnau-Werdenfelser (3)

Das Murnau-Werdenfelser Rind zählt zu den ältesten Rassen der Welt und wird von Züchtern aus der Region freilaufend gehalten.



Nach dem Schlachten und Zerteilen reift das Fleisch fünf Wochen lang, bis es seinen optimalen Reifegrad und Geschmack erreicht hat.

Im Pschorr kommt das Fleisch des Murnau-Werdenfelser Rindes frisch zubereitet auf den Tisch.



Fotos: Pschorr

Jürgen Lochbihler – ein Wirt, dem Fleisch nicht Wurst ist.

der im Jahr 2005 auch das Gut Kerschlach vertreten war. „Die waren damals noch einer der wenigen Züchter von Murnau-Werdenfelser Rindern“, erzählt Jürgen Lochbihler. „Ständig haben sie mir erzählt, sie hätten ein sensationelles Fleisch. Also hab' ich gesagt: Kommt rüber mit Eurem Fleisch, dann probieren wir es aus in unserer Küche.“

Was dann folgte, war eine Art „Erweckungserlebnis“. „Ich hab' das Fleisch probiert – und war baff. Ich war wirklich hin und weg“, so Jürgen Lochbihler.

Keine Ahnung!

Wir waren kürzlich in Murnau und haben in drei örtlichen Metzgereien nach Fleisch und Würstwaren vom Murnau-Werdenfelser Rind gefragt. Jedes Mal dieselbe Reaktion: Achselzucken, fragende Blicke; keine Ahnung! „Murnau-Werdenfelser Rind? Kennen wir nicht und haben wir nicht!“ – Schon erstaunlich und erschreckend, welch geringen Stellenwert regionale Spezialitäten offenbar teilweise immer noch haben!

„Dieses Fleisch schmeckte genau so, wie gutes Fleisch schmecken sollte.“ Wenn Liebe durch den Magen geht, dann war es Liebe auf den ersten Blick.

Das wollte der Pschorr-Wirt genau wissen. Er begann gründlich zu recherchieren über das Murnau-Werdenfelser Rind: Was ist das Besondere an dieser Rasse? Wer züchtet es? Wie groß ist der Bestand?... „Ich erfuhr beispielsweise, dass diese Rinder genetisch dazu veranlagt sind, im Muskelgewebe Fett einzulagern“, erzählt Lochbihler. „Das ist eine Grundvoraussetzung, um richtig marmoriertes Fleisch zu erhalten.“ Der Wirt fand aber auch heraus, dass es kaum noch Züchter gibt und die Rasse vom schleichenden Aussterben bedroht ist.



Im „Pschorr“ kommt der Gast am Murnau-Werdenfelser Rind kaum vorbei.

Weil er Feuer und Flamme war, besuchte er die Züchter, legte den Grundstein für eine faire Zusammenarbeit und gründete mit den Züchtern und engagierten Slow Food-Mitgliedern schließlich im Jahr 2007 den Förderverein zur Erhaltung des Murnau-Werdenfelser Rindes. Die Züchter verpflichteten sich, die Tiere artgerecht und mit bestimmter Fütterung zu halten. Lochbihler verpflichtete sich im Gegenzug dazu, ihnen die ganzen Tiere zu einem fairen Preis abzunehmen – ein Geschäft zum gegenseitigen Nutzen. Wobei der Pschorr-Wirt inzwischen sogar bei sich selbst einkaufen kann. Seine Liebe zum Murnau-Werdenfelser Rind geht so weit, dass er auf seinem Bauernhof südlich von München eine kleine Herde hält.

Das Märchen vom modernen Rinderbaron klingt fast zu schön, um wahr zu sein. Der Bestand des Murnau-Werdenfelser Rindes (2007 von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen zum „Tier des Jahres“ gewählt) wächst wieder langsam an. Die Züchter

haben ein vernünftiges Auskommen. Die Gäste im „Pschorr“ sind begeistert von dem einzigartigen Rindfleisch-Genuss im Pschorr.

Andere Gastronomen sind herzlich eingeladen, der regionalen Premium-Rasse einen dauerhaften Auftritt in ihren Lokalen zu schaffen – wobei die Betonung auf dauerhaft liegt. „Es nutzt den Züchtern nichts, wenn Wirte nur ein paar Edelteile vom Rind kaufen wollen“, so Jürgen Lochbihler. „Was sollen sie mit dem Rest des Tieres machen?“ Aber Gastronomen, die mit dem Murnau-Werdenfelser Rind in seiner ganzen

Pracht etwas anzufangen wissen, sind herzlich willkommen. Weitere Infos: www.murnauwerdenfelser.de

Serie

Bestes vom Murnau-Werdenfelser Rind

Das Murnau-Werdenfelser Rind, die älteste bayrische Rinderrasse

Das vergleichsweise langsame Wachstum, die Fütterung mit kräftigem Gras und gutem Wiesenheu und die artgerechte Haltung bei Züchtern aus der Region schaffen ein Fleisch, das zum besten zählt, was Bayern hervorbringt. Es ist kurzfasrig, besonders zart marmoriert und hat einen außerordentlichen Rindfleischgeschmack.

Saurer Rindfleischsalat
aus der Ochsenschulter mit steirischem Kürbiskernöl 9,90

Rosa gebratene Hochrippe
in dünnen Scheiben aufgeschnitten, mit Sauce Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln 15,90

Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz und aus der Schulter
mit Salatgarnitur und knusprigen Bratkartoffeln 11,90

Geschmorte Querrippe
in fränkischem Rotwein eingelegt, mit hausgemachten Kartoffellocken und knackigem Marktgemüse 15,90

Wahnsinn, was im Pschorr aus dem Murnau-Werdenfelser Rind alles gemacht wird...

REDL
gastro systems
Die Trendsetter

Redl Salzburg mit Schaumraum
Gusswerk Objekt 9c
Söllheimstraße 16
A-5020 Salzburg
Tel.: +43 662/45 74 74
Fax: +43 662/45 74 74-4

Redl GmbH Deutschland
Gewerbegasse 6
D - 83395 Freilassing
Tel.: +49 8654/457 96 80-0
Fax: +49 8654/457 96 80-9

Wie redl ist Ihre Schankanlage?

Kommt Ihnen diese Frage komisch vor, dann kann Ihre Schankanlage das bestimmt nicht:

Abrechnung von voreingestellten Happy Hour Aktionen, mit nur einer Fixtaste Einzelartikel bonieren, übersichtliche Auswertungen zu jeder Tages/Nachtzeit, Eintrittskarten auf Knopfdruck, Garderobenverwaltung, Lagerverwaltung: Ihren Lagerstand jederzeit abrufen oder sogar für automatische Nachbestellung sorgen,...

Und das sind nur einige Beispiele dafür, wie redl eine Schankanlage sein kann.

www.redl.net