



Rudi Holzberger
und Ralf Hörger freuen sich
über den Schwur der Wirte

Ein Schwur auf das Siedfleisch

Eine neue Aktion im Zeichen der LandZunge: Zwei Dutzend unserer Köche haben einen Schwur getan, sie wollen ein Jahr lang ihre Gäste mit dem besten Rindfleisch verwöhnen. Sie schwören auf Siedfleisch, auf Rezepte aus der guten alten Zeit, als in jeder guten Wirtschaft noch die Rinderbrühe köchelte, als die Menschen noch keine Angst vor den Fettagen in der guten Suppe hatten. Mit der Aktion Siedfleisch machen wir den Test: Wenn auch die Gäste auf Siedfleisch schwören, werden Wirte,

Bauern und Feinschmecker gewinnen. Einige Argumente stellen wir auf den nächsten Seiten vor – gewürzt mit viel Emotion aus der Küche. Und mit viel Liebe zum Rindfleisch.



Der Grund für den Schwur der LandZunge-Köche: Sie wollen mehr Abwechslung in der Küche. Immer nur Zwiebelrostbraten, immer nur Kurzgebratenes, wen wollen wir damit noch überraschen. Der Zwiebelrostbraten steht doch nicht für die authentische Küche unserer Region. Er kam eher auf den Tisch der feinen Leute, die sich mit dem edlen Teil bewusst abheben, die feinen Unterschiede betonen wollten. Die kleinen Leute dagegen bekamen den besseren Teil, sie gaben sich gerne mit dem billigen Siedfleisch ab, denn jede Hausfrau machte daraus wahre Wunderdinge: Eine kräftige Brühe und ein zartes aromatisches Fleisch, das jedem Bauern bestens mundete, Leib und Seele nährte. Die Frauen kannten noch das Geheimnis: Lange will das Siedfleisch gesotten

sein. So viel Zeit aber wollten die Köche in der Gastronomie nicht mehr aufwenden. Zum andern eiferten alle Gasthöfe allzu lange den Ritualen der gehobenen Küche nach – da war das Siedfleisch fast schon verfermt!

In der Brühe steckt die Quintessenz

Mit der modernen Küchentechnik ist heute stundenlanges Sieden oder Braten bei Niedrigtemperatur kein Problem mehr, sondern macht die Arbeit in der Küche eher einfacher. Und längst beschwören die Feinschmecker die „regionale Küche“ mit ihren authentischen einfachen Rezepten. Da ist der Schwur der LandZunge auf das Siedfleisch nur noch die logische Konsequenz.

Geschmack und Genuss sind also die wichtigsten Argumente, sonst wird jede gutgemeinte Aktion scheitern. Was aber ist an unserem Schwur so gut gemeint? Ganz einfach: Wenn viele Wirte Siedfleisch auf den Tisch bringen, wenn viele Gäste sich aufs Neue dafür begeistern, dann helfen wir mit der bloßen Lust am Essen den Landwirten der Region! So einfach soll das sein, dann wollen Sie kräftig schöpfen aus dem großen Siedfleisch-Topf? Tatsächlich ist die geniale Sache im Grunde einfach: Siedfleisch stammt vor allem aus dem Vorderviertel des Rindes. Und just dort liegt ein ebenso großes wie kaum bekanntes Problem: Die Gastronomie



Was den Wirten selber mundet: Nur das werden sie dann auch auf den Tisch bringen. So haben sich die Wirte und Köche erst zur Theorie im Kochfest in Lindau, dann zum Probeschmaus im Rössle-Haselburg getroffen, ehe es im Museumsgasthof Gromerhof in Illerbeuren ernst wurde mit der Unterschrift (im Bild rechts Martin Laupheimer aus Günz). Gute Stimmung herrschte bei den abgebildeten Aktivisten im Kräutergarten wie im Biergarten. Diese Wirte sind gerüstet!

setzt landauf landab auf die Edelteile – auf Filet, Roastbeef, Entrecote, Rouladen aus der Oberschale. Auf lauter Stücke aus dem gut gerundeten Hinterviertel der Ochsen und Färsen. Edelteile? Gewiss, wunderbares Fleisch, aber eben nur die halbe Wahrheit, die eher elitäre oder teure Lösung. Die guten Stücke vom Vorderviertel dagegen sind preislich viel günstiger für den Wirt – er muss also nur seine Gewohnheiten ändern. Und an den guten Geschmack seiner Gäste glauben. Der Schwur ist hiermit getan, am guten Geschmack hegen wir keinen Zweifel. Daher haben wir die Feinschmecker zur Dampferfahrt auf den Bodensee eingeladen und wir bewirten sie in der LandZunge-Halle bei der Oberschwabenschau jeden Tag mit Siedfleisch aus dem Riesen-Topf. Dann wollen wir doch mal sehen...

Wenn die Region dann wirklich siedet, wenn die Wirte die Leute überzeugen, wenn auch zuhause wieder fleißig gesotten wird, wenn zudem Sonntagsbraten, Hackfleisch und Gulasch uns allen wieder bestens munden, dann löst sich

das Problem mit dem Vorderviertel auf wunderbare Weise. Die Bauern dürfen sich dann freuen: Ganze Rinder sind begehrt, mehr Bauern in der Region können auf Ochsen und prima Rinder setzen – der Feinschmecker hilft so den Bauern, pflegt so die Landschaft, denn das beste Fleisch kommt nun mal von Weiderindern.

Soweit das Argument, jetzt die Emotion. Kochen ist eine faszinierende Angelegenheit, Kochen ist pure Alchemie, die Produkte verwandeln sich auf wunderbare Weise, ohne dass wir das richtig erklären könnten. Die Meister wissen, wie es geht – der Feinschmecker ist überwältigt vom Ergebnis...

Die Kunst der Alchemie ist die Suche nach der Quintessenz. Wo könnte sich diese Kunst besser austoben als in einem großen Siedetopf. Die Hitze will gebändigt sein, so geschieht die Verwandlung. Ein unscheinbares Stück Fleisch wird zum Leckerbissen. Und er schwimmt in der puren Essenz: In der Rinderbrühe! In der Suppe. Sofort tauchen da Erinnerungen auf an kalte Winterabende, an eine schlürpfende Lust – mit jedem Löffel Rinderbrühe. Kein Zweifel: In der Brühe steckt die Quintessenz, in ihr verbreitet sich das pure Aroma, in ihr hat sich alles gelöst, was im Fleisch steckt. Das Feste ist flüssig geworden, nichts füllt unseren Mund so wohligh aus wie diese Brühe vom Rindfleisch...

Sie meinen, jetzt hebt der Autor gleich ab? Keineswegs, er ist nicht abgehoben, sondern wegen seiner Flugangst mit dem Auto nach Wien gefahren. Mit einigen LandZunge-Köchen wollte er den Siedfleisch-Papst besuchen – einen Grandseigneur der Wiener Küche, der es mit seiner Küchenkunst gar zum honorigen Professor Plachutta gebracht hat! Drei Lokale hat der Profi-Gastronom in Wien, mehr als zweitausend Leute dürfen (!) täglich bei ihm essen. Und was isst die Mehrzahl? Siedfleisch in allen Variationen – gerne vom Vorderviertel: Vom Kruspelspitz über Schulterscherzel und Mageres Meisel bis zum Kavalierspitz...

Merke: Mit einer solchen Poesie auf der



LandZunge-Wirte schwören auf Siedfleisch

Sie alle sind mit von der Partie. Bei diesen Wirten und Köchen und in diesen LandZunge-Gasthöfen finden Sie stets Siedfleisch vom Prima Rind auf der Speisekarte. Wir sind gespannt, wie die Gäste reagieren. Also bitte: Hinfahren, Siedfleisch in allen Varianten probieren und das beste Rezept der Redaktion mitteilen: mailing@landzunge.info

- ☞ Scheidegg: Gasthaus zum Hirschen
- ☞ Scheidegg-Hagspiel:
Landhotel-Gasthof Ellerhof
- ☞ Lindenberg: Lindener Hof
- ☞ Lindenberg: Gasthaus Löwen
- ☞ Eglofs: Hofwirtschaft Ellgass
- ☞ Eglofs: Ochs am Berg
- ☞ Maierhöfen: Natur-Landhaus Krone
- ☞ Kimratshofen: Landgasthof Alte Post
- ☞ Wiggensbach: Gasthof zum Goldenen Kreuz
- ☞ Missen: Brauereigasthof Schäffler
- ☞ Haldenwang: Ritters Höhenblick
- ☞ Oberstdorf: Rieger's Restaurant
- ☞ Oy-Mittelberg: Gasthof-Pension Rose
- ☞ Nesselwang: Nesselwanger Hof
- ☞ Fellheim: Landgasthof zum Adler
- ☞ Westerheim-Günz:
Brauereigasthof Laupheimer
- ☞ Illerbeuren: Museumsgasthof Gromerhof
- ☞ Woringen: Wirtshaus Schwarzer Adler
- ☞ Oggelshausen: Gasthof Löwen
- ☞ Bad Schussenried: Restaurant
Schinderhannes
- ☞ Steinhausen: Landgasthof zur Linde
- ☞ Bad Waldsee-Mattenhaus:
Hotel-Landgasthof Kreuz
- ☞ Bad Waldsee-Hittelkofen:
Landgasthaus zur Rose
- ☞ Bad Waldsee-Hopfenweiler:
Gasthaus Versteigerungshalle
- ☞ Bad Waldsee: Marktwirtschaft Hirsch
- ☞ Bad Waldsee-Gaisbeuren:
Hotel Gasthaus Adler
- ☞ Bad Waldsee-Reute: Gasthof Sonne
- ☞ Aulendorf: Gasthof Rad
- ☞ Limpach-Deggenhausertal:
Naturhotel Mohren
- ☞ Kressbronn: Teddybärenhotel® mit
Bärenrestaurant Peterhof
- ☞ Kressbronn-Gatttau:
Gasthaus-Pension zum Forst
- ☞ Lindau-Zech: Strandhaus Lindau
- ☞ Wangen-Hiltensweiler: Weinstad'l Rimmel
- ☞ Wolfegg: Hotel-Gasthof zur Post
- ☞ Roßberg: Gasthof zum Bräuhaus
- ☞ Bad Wurzach-Dietmanns: Gasthof Adler
- ☞ Willerzhofen-Bad: Gasthaus Hecht
- ☞ Leutkirch: Brauereigasthof Mohren
- ☞ Leutkirch-Urlau: Rössle-Haselburg
- ☞ Friesenhofen-Bottentann: Heu-Gabel

Unser Ehrengast für die VitalZunge:

- ☞ Scheidegg: Panoramaklinik Scheidegg





Besuch beim Siedfleisch-Papst: Fast noch besser als Fleisch und Suppe war der Schmäh der Wiener Kellner – die niemals ein Glas der Gäste leer werden lassen. Seit 32 Jahren ist der Chef der Truppe (im Bild vorne) im Hause Plachutta. Gerne doziert Professor Plachutta vor den LandZunge-Gästen über sein Konzept, das bis zum Geschirr reicht

Speisekarte läuft einem sogleich das Wasser im Mund zusammen. Und dann kommt der erste Löffel von der Suppe: „Das ist der Kick“, preisen meine Köche in der Runde. Da sei das Magazin *Stern* zitiert: „In einem Kupferkessel siedend butterzarte Fleischstücke in einer Rindssuppe, die so schmeckt, wie sie früher schmeckte, als alles noch viel besser war. In der Brühe schweben Wurzelgemüse und Markscheiben. Dazu gibt es Apfelkren, Schnittlauchsauce, Rösterdäpfel sowie gebähtes Schwarzbrot...“.

Plachutta erklärt sein Rezept so einfach wie genial: „Ich habe nur eine alte Wiener Tradition neu belebt, schon am Kaiserhof war das Rindfleisch die Krönung der Küche.“ Der Kaiser erhielt den Tafelspitz, da er „an der Tafel Spitze“ saß. Plachutta kannte die feine Küche genau, er hatte sich einen Michelin-Stern



erkocht, dann aber wollte er ausbrechen aus den ewig gleichen elitären Gewohnheiten, zurück zur einfachen Küche. Der Erfolg gibt ihm recht. Sein Geheimnis? Perfekt siedend, dies ist eine hohe Kunst. Der verschmitzte feine Herr gesteht aber auch gerne die einfache ökonomische Wahrheit: Siedfleisch ist im Einkauf billig, für ein Schulterscherzel verlangt der Papst dennoch lockere 18,80 Euro. Dieses Konzept geht auf... Kurz: Der Besuch beim Siedfleisch-Papst war sehr beeindruckend, aber die LandZunge-Köche waren einer Mei-

nung: Wir haben eher noch besseres Fleisch, das Siedfleisch ist gerade in unserer Region große Tradition und noch keineswegs vergessen. Sieden können auch die Köche hier, die Gäste werden so begeistert sein, wie die schlürpfenden Japaner am Nebentisch zu Wien. So sei also der Schwur getan! Und Ihr Gäste und Leser: Lasst die Wirte nicht im Stich, sondern kommt mit der neuen Bonuskarte zu den vollen Töpfen, die wir lustvoll löffeln...

RUDI HOLZBERGER

Fotos: Theo Feneberg, Bruno Kickner, Daniela Skodny