

Messer & Gabel

Haute Cuisine MIT SCHWEIN

*Mirjam Eberle zeigt, warum Schweinefleisch
besser ist als sein Ruf. >> Seite 2*

«Schweizer Herzblut»

Fleisch von Rind und Kalb – so produziert
die Schweiz >> Seite 6

Garantiert von hier

Unsere IGP-Fleischspezialitäten auf
einen Blick >> Seite 12



Côte de Porc statt Schweinskotelett – Mirjam Eberle ist überzeugt, dass gutes Schweinefleisch Gourmet-Status verdient.

Gourmet-Sau

EDEL KOCHEN MIT FLEISCH VOM SCHWEIN

Kein Fleisch wird in der Schweiz so häufig konsumiert wie Schweinefleisch – und trotzdem haftet ihm ein schlechtes Image an. Zu Unrecht, wie Köchin Mirjam Eberle in einem Kochworkshop und Dinners beweist. Sorgfältig produziert und richtig zubereitet, hat Schweinefleisch durchaus das Zeug zum Gourmetfleisch.

Mirjam Eberles Laufbahn als Köchin ist alles andere als konventionell. Zum Beispiel ihr Karrierestart: Sie ist 34, als sie der Werbebranche den Rücken kehrt und es sie nach Paris verschlägt. Aus reiner Neugier belegt sie einen Basislehrgang an der internationalen Kochschule Le Cordon Bleu.

Quereinsteigerin

Langfristige Pläne hatte Eberle zu diesem Zeitpunkt nicht, dennoch merkt sie schnell: Das ist genau das, was sie will. Aus einem geplanten Kurs werden drei und aus drei Monaten werden zwölf. In dieser Zeit absolviert Mirjam Eberle das Grand Diplôme der klassischen französischen Kochtechniken und macht im Pariser Sternelokal

L'Astrance die ersten Erfahrungen in einer Profiküche. Dann zieht sie weiter. Es folgen Praktika in New York und Madrid, ein Pop-up-Projekt in Helsinki und dann – nach drei Jahren – die Rückkehr in die Schweiz. Zurück in den alten Job will Eberle nun definitiv nicht mehr. Schnell macht sie sich in der alternativen Gastroszene in Zürich einen Namen, hilft aus, vernetzt sich und baut ihre eigene Cateringfirma auf. Auf diesem

Nährboden ergeben sich Aufträge, Jobs und es entstehen viele Projekte.

Kochworkshop rund ums Schwein

Ein solches Projekt ist ein Kochworkshop. Er trägt den klingenden Namen «Gourmet-Sau» und ist in Zusammenarbeit mit dem Schweinefleischproduzenten Fabio Müller entstanden. Dieser züchtet im Zürcher Weinland eine alte englische Schweinerasse – sogenannte Berkshire-Schweine (Müller nennt seine Tiere in Anlehnung an ihren japanischen Namen Kuro-Schweine). «Wir hatten zu Hause eine Schweinezucht», erzählt Eberle. «Ich bin mit Schweinefleisch aufgewachsen. Aber abgesehen vom Filet im Teig meiner Mama habe ich Schweinefleisch nie als etwas Luxuriöses wahrgenommen. Seit ich Fabio kenne, weiss ich, dass es das sein kann.»

Da Schweinefleisch in Schweizer Haushaltssküchen, aber auch in der Gastronomie immer noch einen schweren Stand hat, beschliessen Eberle und Müller, gemeinsame Sache zu machen. Es geht ihnen darum, zu zeigen, dass man mit Schweinefleisch durchaus lustvoll und unbefangen umgehen kann.

Schweineküche 2.0

«Um einem erstklassigen Produkt gerecht zu werden, muss es so zubereitet sein, dass die Qualität erhalten oder hervorgehoben wird», erklärt Eberle einen ihrer Bildungsaufträge im Workshop. Zudem räumt sie auch mit Vorurteilen auf: «Im Kurs gibt es immer ein Gericht aus rohem Schweinefleisch. Das ist möglich, da ich direkt mit dem Schweinezüchter zusammenarbeite. So weiss ich, dass ich erstklassiges und einwandfrei produziertes Schweinefleisch bekomme. Solches Fleisch lässt sich bedenkenlos roh konsumieren.»

Mit ihren Kursen möchte Eberle auch Berührungsängste nehmen – vor Fett, Schwarze, Knochen und Innereien. Im Workshop stehen darum immer Gerichte wie Zungencarpaccio, Markbein, Schwartenmagen, Grieben und Leberparfait auf dem Programm.

Vor allem führt Eberle aber vor, wie bei einem guten Produkt oft die einfachsten Kochtechniken und Rezepturen zum perfekten Resultat führen. So gilt zum Beispiel für die schön durchzogenen Kotelets der Kuro-Schweine: «Auf beiden Seiten scharf anbraten, einige Minuten im Ofen fertigieren, etwas Salz, rosa geniessen! Mehr braucht es nicht.»

DIE GOURMET-SÄULI VON OBERWIL



In Oberwil Dägerlen im Zürcher Weinland setzt sich Fabio Müller für die Bewahrung einer fast 200-jährigen Schweinerasse und ihrer Qualitäten ein.

2017 gelingt Fabio Müller eine kleine Sensation: Seit Jahrzehnten ist er der Erste, der eine neue Schweinerasse in die Schweiz einführen darf. Und so kommen – nach 12 Monaten Quarantäne – die ersten acht Berkshire-Schweine aus England auf die Weiden seines Hofes in Oberwil. Das Besondere an diesen Schweinen ist, dass ihre Rasse in den gut 200 Jahren ihrer Existenz nie mit einer anderen Rasse gekreuzt worden ist. Solche reinen alten Rassen gibt es heute kaum mehr. Müllers Tiere unterscheiden sich somit nicht nur optisch von den gängigen modernen Schweinerassen, auch ihre Ansprüche an Haltung und Futter sind anders – und natürlich ihr Fleisch.

Als alte Rasse sind Berkshire-Schweine bestens an das Leben im Freiland angepasst. Ihre Haut ist schwarz und dick, das schützt vor Sonnenbrand. Fell und eine markante Fettschicht schützen vor Kälte. Der schwarzen Farbe verdanken die Schweine übrigens ihren japanischen Namen «Kurobuta» – das schwarze Schwein. Fabio Müller nennt seine Berkshire-Schweine in Anlehnung daran «Kuro».

Kuros können gut auch Grünfutter verwerten. Sie eignen sich darum ausgezeichnet für die extensive Freilandhaltung, wie sie Müller praktiziert. Im Vergleich zu modernen Rassen geht die Aufzucht der Kuros mehr als doppelt so lange. Und da sie kleiner sind, ergibt ein Tier auch nur halb so viel Fleisch. Das stört Müller aber nicht. Sein Motto: Qualität statt Effizienz. Seine Kuro-Produkte heben sich ab. Die Schweine haben feinere und kürzere Muskelfasern, das macht ihr Fleisch ausgesprochen zart. Dank einem höheren Anteil an Aminosäuren ist das Fleisch fein aromatisch. Kuro-Haxen in Bier und Honig. Das zerzupfte Fleisch mischt sie mit der reduzierten Sauce und serviert das Ganze asiatisch angehaucht als Fingerfood.

BAO BUN MIT GEPULLTER SCHWEINSHAXE

Kuro-Schweine haben viel kürzere Beine als moderne Schweinerassen. Die Haxen lassen sich natürlich dennoch wunderbar verwerten. Da Kuros auch noch eine besonders dicke Haut haben, entsteht beim Schmoren besonders viel Gelatine, was wiederum zu unglaublich sämigen Saucen führt. Für dieses Gericht schmort Eberle

Kuro-Haxen in Bier und Honig. Das zerzupfte Fleisch mischt sie mit der reduzierten Sauce und serviert das Ganze asiatisch angehaucht als Fingerfood.



Eberle MACHT SCHWEIN

Mirjam Eberle hat es sich zur Aufgabe gemacht, dem Schwein seinen Gourmet-Status zurückzugeben. In ihren Events und Workshops motiviert sie zum entspannten Umgang mit allen möglichen Stücken vom Schwein.

SCHWEINSTATAR UND GERÄUCHERTES SCHWEINSHERZ

Da Eberle die Herkunft ihres Fleisches genau kennt und der Qualität von Müllers Kuro-Produkten absolut vertraut, serviert sie in ihren Workshops und Dinners auch gerne mal rohes Schweinefleisch – meist in Form von Schweinstatar.

Und auch den Innereien vom Schwein sollte man mehr Aufmerksamkeit widmen, findet Eberle. Das Herz zum Beispiel lässt sich extrem vielfältig zubereiten: geschmort, scharf angebraten oder wie in diesem Gericht heiß geräuchert, fein tranchiert und kalt serviert.



GLASIERTE SCHWEINSKOPF- BÄCKCHEN

Während Kalbsbäckchen schon lange salonfähig sind, sind Schweinskopfbäckchen erst im Kommen. Geschmort stehen sie diesen in punkto Schmelz jedoch in gar nichts nach. Da Schweinsbäckli kaum grösser werden als 8 cm, ist es fast ein bisschen schade, dass es pro Schwein jeweils nur zwei Bäckchen gibt.



Eberle schmort ihre Kuro-Bäckchen in Rotwein. Aus der Schmorflüssigkeit entsteht – ganz die französische Schule – eine perfekt abgekümmelte, glänzende Glasur.