



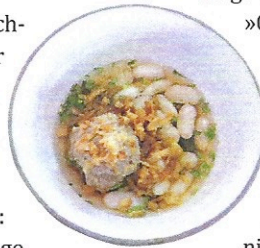
Die Köche vom Event v.l.: Fabian Huber (Xaver's Restaurant, München), Marian Schmalacker (Alter Wirt, Grünwald), Bene Weber (Jungkoch, Broeding, München), Manuel Reheis (Workshop-Leiter, Küchenchef Broeding, München – Chef Alliance), Bernhard Wolf (Macht Sinn, Gmund – Chef-Alliance), Julia Wilke (Restaurant Eisvogel im Soller Business Hotel, Hallbergmoos), Stefan Becker (Stefankoch.de) und Andrea Kveder (Land.Luft.bio, Roßbach-Münchsdorf).

SLOW FOOD MÜNCHEN

ZIEGE – FROM NOSE TO TAIL

Wenn schon Fleisch, dann das ganze Tier – das ist nicht nur die Überzeugung von Slow Food, sondern auch das Anliegen der »Biostadt München« (Referat Gesundheit und Umwelt) und der »Genussgemeinschaft Städter und Bauern«. Beide sind Initiatoren des Projekts »Zu Tisch – besser iss das«, mit dem die bayerische Landeshauptstadt die Verwendung von Biofleisch in der Gastronomie fördern will. Die Genussgemeinschaft fungiert dabei als Bindeglied zwischen Produzenten, Gastronomen und Verbrauchern bzw. Gästen.

Mit Manuel Reheis, dem Küchenchef des Münchner Restaurants »Broeding«, der auch Mitglied der Slow Food Chef Alliance ist, hatten Angelika Lintzmeyer von der Biostadt sowie Marlene Hinterwinkler und Markus Hahnel von der Genussgemeinschaft den richtigen Partner für einen Workshop der besonderen Art gefunden: Alles Ziege – und kein Hauch von zickig. Ja, Ziege, nicht Zicklein. Kaum jemand ist sich bewusst, dass Ziegen außer als Milchlieferanten für Ziegenkäse auch mit ihrem Fleisch kulinarisch eine Bereicherung sein können. Und so entwickelte



Manuel Reheis ein siebengängiges Menü, das von Ziegenbeuschel (Herz und Lunge) als Auftakt über eine iranische Ziegensuppe »Ash e anar« bis zu sous vide gegartem Ziegenrücken reichte, an dessen Ende natürlich auch Ziegenfrischkäse als Dessert zu seinem Recht kam.

Ziel des Workshops war es, neue Verwertungs- und Vermarktungsmöglichkeiten für die »Kuh des kleinen Mannes« zu finden. Insgesamt versammelten sich am 16. Juli im »Kulturreisraum GUBE 20« im Münchner Stadtteil Moosach sieben Kolleginnen und Kollegen, darunter mit Bernhard Wolf von »Macht Sinn« aus Gmund am Tegernsee ein weiteres Mitglied der Chef Alliance, um der Ziege gastronomisch zu Leibe zu rücken. Das Tier hatten die »Goaßbauern« Beatrix und Konrad Bauer aus Eurasburg geliefert. Die beiden jungen Demeter-Landwirte waren Manuel Reheis von seinem Lehrling Bene Weber empfohlen worden, der just ein paar Tage zuvor auch seine Prüfung als Koch bestanden hatte. Natürlich waren auch sie anwesend und testeten begeistert mit den im Anschluss an den Workshop geladenen Gästen das Ergebnis – und tatsächlich probierten alle alles. Eine Ermutigung für Gastronomen, ungewohnte Gerichte auf ihre Karte zu setzen – und so ihre Gäste zu bewusstem, wertschätzendem Genuss zu (ver-)führen. Johannes Bucej