

Brüstchen vom glücklichen Huhn

Im Odinhain in Adenstedt kocht jetzt ein Fleischsommelier

Barbara Jonczyk

Adenstedt. Filet, Rumpsteak oder Rib-Eye-Steak: Fleischfans kennen den Unterschied und können zielgenau im Restaurant bestellen. Auch die unterschiedlichen Zubereitungsarten sind ihnen bestens bekannt: Die einen bevorzugen ihr Steak relativ roh, also „englisch“, die anderen eher medium oder durchgebraten. Echte „Fleischschmecker“ können sich jetzt in Adenstedt von einem frisch gebackenen Fleischsommelier – sozusagen einem Genussberater in Sachen Fleisch – bekochen lassen. Denn Michael Hartwig, Küchenchef im Waldgasthaus Odinhain, darf nach einem zweiwöchigen Seminar, das er im November in Augsburg besucht hat, diesen Titel tragen.

Der war früher, vor der Rinderzucht, Vegetarier und kennt seine zotteligen Tiere beim Namen.

Michael Hartwig, Fleischsommelier, über einen seiner Lieferanten

Wie es dazu kam? „Ich hab mich schon immer für dieses Lebensmittel interessiert“, erklärt er. „Man darf das Wort ja heute kaum mehr in den Mund nehmen. Aber dieses Schwarz-Weiß-Denken darf es nicht geben. Wir sollten zurückkehren zum Sonntagsbraten von früher und auf Qualität statt Quantität setzen“, plädiert er.

Bei der Fleischerei Ludwig in Schlüchtern hatte er von der Weiterbildung zum Fleischsommelier gehört. Nun saß der gelernte Koch und Restaurantfachmann zwei Wochen lang wieder auf der Schulbank. Von den 30 Teilnehmern waren ihm zufolge mindestens die Hälfte Metzgermeister, die vorher oft achtlos unbekanntes Muskelfleisch zu Wurst verarbeitet hatten.

In dem Seminar lernten sie, so viele edle Teile wie möglich vom Schwein und Rind zu Delikatessen zu verarbeiten. Ein Beispiel: Der Musculus teres major (lateinisch für „großer runder Muskel“) sitzt beim Rind auf der Innenseite des Schulterblatts. „Dieses Fleischstück ist

besonders zart und geschmacksintensiver als Rinderfilet“, weiß Hartwig.

Ihm gehe es bei seinen Lieferanten um tiergerechte Haltung und arttypisches Futter, erklärt er. So war er auch schon beim Schlachten der Galloway-Rinder des Züchters Jörg Lauenroth dabei. „Der war früher, vor der Rinderzucht, Vegetarier und kennt seine zotteligen Tiere beim Namen“, versichert Hartwig.

Geflügel kommt von Hühnern mit einem besonderen Gütesiegel Umgestellt hat er auch seine Geflügelquelle: Statt der Maishähnchen bietet er nun Fleisch von Hühnern, die nach dem französischen Gütesiegel „Label Rouge“ gehalten wurden. Das bedeutet bäuerliche Frei-

landhaltung ohne Qualzucht, die auf den Erhalt besonders großer Bruststücke zielt. „Hähnchenbrust und -filet sind dann eben kleiner als bei den Massenzuchten“, rechtfertigt der 65-Jährige seine Entscheidung.

Er hätte gerne mehr Bauern in der Nähe, die nach seinen Qualitätsstandards liefern.

Seit 48 Jahren ist er im Beruf, vor zehn Jahren hat er den Odinhain aus seinem Dornröschenschlaf geweckt. Die Zeit des Corona-Lockdowns möchte er nicht noch einmal erleben: „Der Außer-Haus-Verkauf und die staatlichen Zuschüsse haben uns gerettet“, ist er sich sicher. Die fest angestellten Mitarbeiter seien alle noch da, und auch die Kurzarbeiter seien zurückgekehrt.

Im warmen Sommer sei der Biergarten immer gut gefüllt gewesen; erst, als es kälter wurde, hätten sich die Gäste zunächst nicht so zahlreich ins Haus getraut. Doch allein am vergangenen Wochenende sei das Haus mit einer Hochzeit und einem 80. Geburtstag wieder voll gewesen.

Dorfgemeinschaftshaus wäre für ihn eine Konkurrenz

Sieht er die Bestrebung, aus dem früheren Gasthof Landhaus ein Dorfgemeinschaftshaus mit Feiermöglichkeit zu machen, als Konkurrenz zum Odinhain? „Eindeutig ja“, lautet die Antwort. Doch wer weiterhin bei größeren Feiern auf die nachhaltige Karte setze, sei im Odinhain herzlich willkommen.



Fleischsommelier Michael Hartwig vor dem abgehängenen Rückenstück eines Galloway-Rinds in seinem Restaurant.

BARBARA JONCZYK

Bilder v einer Rac zum Nor Reisejournal Multivisio in Pe

Peine. Der Reisejo Pantke zeigt am Fr im Forum Peine e show mit dem T zum Nordkap“. I zufolge legte de vergangenen Jah Norddeutschlan mehr als 6500 1 Fahrrad zurück schiedener Reis binnen fünf N nordische Län nur mit Musk gram Gepäc „Der Weg ist Nebenstrecke routen.

Die Besuc men auf eine vien: Die Fe der Herren dänischen I eland führt Landhäuse Ostschwed entlang de Von den f aus fuhr durch Fin Vortragsb Gezeigt v der und E als eine Ben der mit her Dalsla Bes komm der Tip

Reis ten Vor Peir 13 E

Ru n d