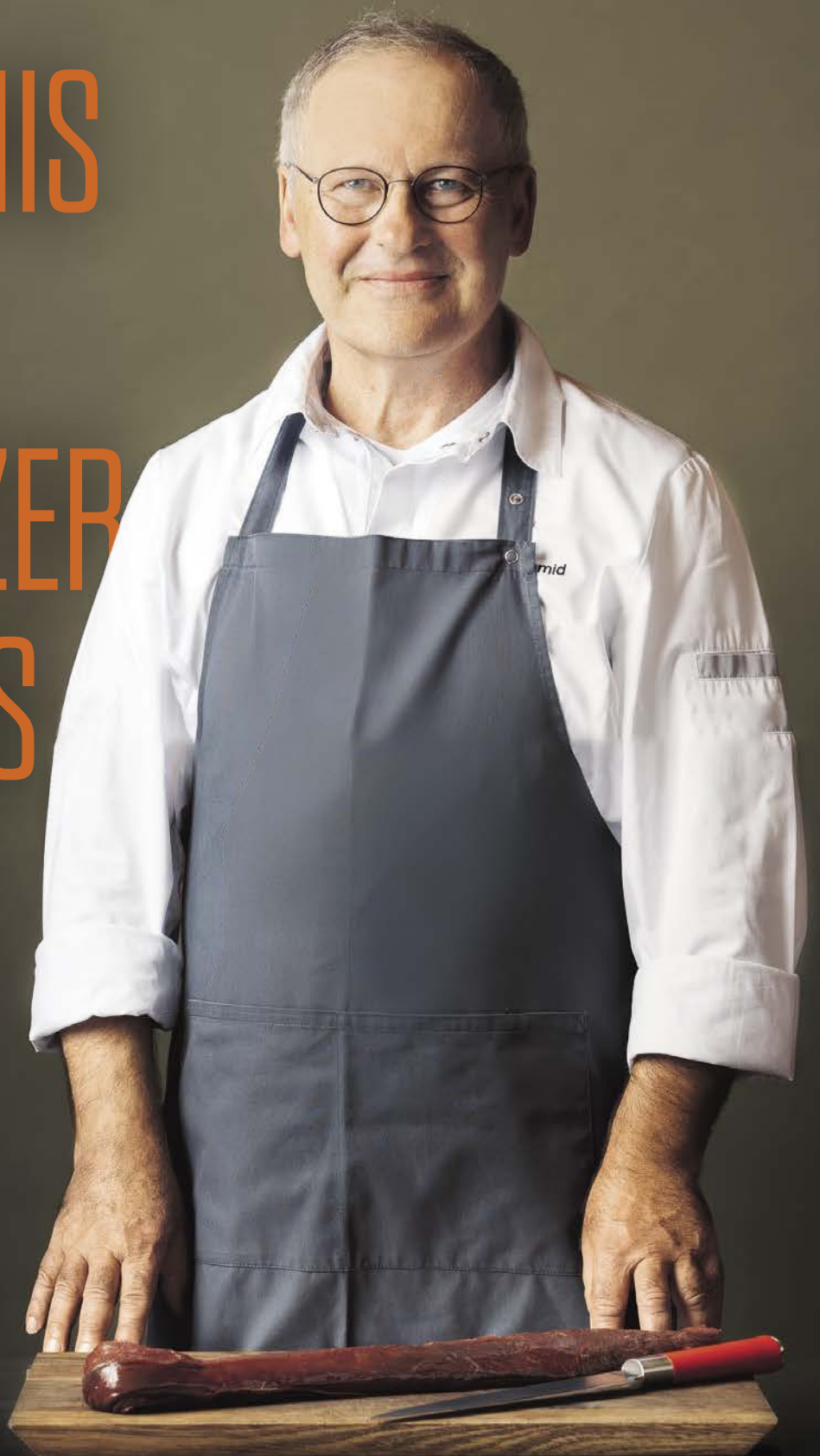


KARL SCHMID

DAS GEHEIMNIS DES SCHWEIZER SCHNITTS

WILD ZERLEGEN
WIE DIE PROFIS –
GANZ OHNE SEHNEN,
KNORPEL & FETT





Inhalt

6	Vorwort
10	Was ist der Schweizer Schnitt?
14	Das Tier und sein Lebensraum
16	Rehwild
22	Rotwild
30	Gamswild
38	Schwarzwild
46	Die richtige Bejagung und das Versorgen nach dem Schuss
48	Die richtige Bejagung
68	Wild nach dem Schuss versorgen
78	Hygienevorschriften
80	Allgemeine Hygienevorschriften
86	Arbeitshygiene in der Wildkammer
88	Anforderungen an Arbeitsgeräte und Kleidung
90	Einrichtung eines Zerwirkraums
94	Werkzeuge für ein sauberes Arbeiten
96	Schweizer Schnitt und Werkzeuge
104	Fleisch lagern und reifen
106	Der pH-Wert
110	Wildkühlung
114	Fleischreifung
118	Vakuumieren
126	Der Schweizer Schnitt
128	Wild aus der Decke schlagen
150	Wild grob zerlegen
158	Wild auslösen
174	Feinzerlegung des Wildes
190	Rezepte
208	Danksagung
210	Stichwortverzeichnis
215	Über den Autor
216	Impressum



Liebe Leserinnen und Leser,

aufgewachsen in einer oberbayerischen Metzgerei mit Gastwirtschaft, wurde mir von Kindesbeinen an der verantwortungsvolle Umgang mit Fleisch beigebracht. Die Begeisterung für die Natur und die Jagd und meine Ausbildung zum Metzgermeister im elterlichen Betrieb haben meine Liebe zu hochwertigem Fleisch noch verstärkt. Als Inhaber eines EU-zertifizierten Wildzerlege-Betriebes konnte ich mein Wissen über Wildfleisch immer weiter verfeinern. Wild, das in freier Natur aufwachsen kann, liefert Fleisch von allerhöchster Qualität.

Bestens geschult von meinem Vater durfte ich die Kunst des »Schweizer Schnitts« erlernen. Eine Schnitttechnik, bei der alle Stücke des Tieres in komplett sehnen- und faszienfreie Teile zerlegt werden.

Dieses feine Zerlegen und vor allem auch die hochwertige Veredelung des Fleisches zu Schinken, Salami, Pasteten und mehr haben mir die Türen geöffnet zur gehobenen Gastronomie bis hin zur Sternegastronomie.

Wildfleisch ist eine der gesündesten Fleischsorten, die es gibt. Die Tiere ernähren sich zeitlebens völlig natürlich von frischem Gras und saftigen Kräutern, die dem Fleisch eine besonders feine Note verleihen. Im Zuge einer weidgerechten, ethischen Jagd wird unser heimisches Wild ganz ohne Stress erlegt.

Ich sehe es als große Aufgabe an, äußerst verantwortungsbewusst mit unseren hochwertigen Lebensmitteln umzugehen. Für mich als Metzgermeister bedeutet dies, alle Teile des Tieres komplett zu verarbeiten und zu veredeln.

Inzwischen biete ich verschiedene Workshops zu allen Themen rund um die Wildzerlegung und Veredelung an. Dort erfahren Sie, warum die Lebensbedingungen der Tiere, die umsichtige, verantwortungsbewusste Jagd, die besondere Sorgfalt bei der Zerlegung, Hygiene, Lagerung und Reifung die Qualität des Fleisches bestimmen.

Das ist höchste Qualität – das ist respektvoller Umgang mit bestem, gesundem Fleisch!

Weidmannsheil
Karl Schmid

Was ist der Schweizer Schnitt?

Nicht nur die Zubereitung, sondern auch die richtige Vorbereitung ist ausschlaggebend dafür, wie zart das gebratene oder gegrillte Fleisch wird. Der richtige Schnitt ist sehr wichtig für die Zartheit des Fleisches.

Beim sogenannten Schweizer Schnitt wird das Fleisch komplett sehnen- und faszienfrei und so effizient zerlegt, dass kaum Abfall produziert wird. Diese besondere Technik der Fleischzerlegung wurde vermutlich im 18. oder 19. Jahrhundert in der Schweiz entwickelt, als das Metzgerhandwerk in Europa zunehmend standardisiert wurde, und hat ihren Ursprung in der traditionellen schweizerischen Fleischverarbeitung. Dort wurde darauf Wert gelegt, Fleisch so zu zerlegen, dass es optimal für die Zubereitung verschiedener regionaler Gerichte genutzt werden kann. Die Technik wurde vor allem in der traditionellen Metzgerausbildung perfektioniert. Dabei wurde das Fleisch so geschnitten, dass es den Anforderungen an Schweizer Spezialitäten wie z.B. Fondue Chinoise gerecht wird. Die Schweizer Metzgerzunft hat diese Technik auch über Jahrhunderte hinweg weitergegeben und international bekannt gemacht, insbesondere durch die hohe Qualität des dortigen Metzgerhandwerks.

DAS WILDBRET KANN VOLLSTÄNDIG ZUM VERZEHR GENUTZT WERDEN

Beim Schweizer Schnitt ist bereits beim Auslösen penibel darauf zu achten, sehr vorsichtig zu Werke zu gehen, um das Fleisch nicht zu zerschneiden. Ich schneide grundsätzlich an den Sehnen, den Fettverbindungen oder den Knochenhäuten entlang. So wird das wertvolle Fleisch nicht verletzt und es entstehen ausnahmslos zarte Fleischteile. Dadurch ist es möglich, die einzelnen Fleischstücke in wesentlich mehr Einzelteile zu zerlegen, als es normalerweise üblich ist. Das Besondere am Schweizer Schnitt ist vor allem auch, dass die Knochen »weiß« ausgelöst werden, das heißt, dass kein Fleisch mehr am Knochen haftet. Das Wild-

bret kann somit vollständig zum Verzehr genutzt werden. Ein sauber ausgelöster Knochen zeugt auch von entsprechender Fingerfertigkeit des Zerlegers. Ich achte beim Zerlegen der Fleischstücke stets darauf, dass ihre Temperatur zwischen 5 und 7°C beträgt. In diesem Bereich ist das Fleisch äußerst kompakt und lässt sich hervorragend schneiden.

Ein weiterer wesentlicher Punkt ist darüber hinaus, immer darauf zu achten, lange, gleichmäßige Schnitte zu machen. Ein »Sägen« des Fleisches versuche ich unbedingt zu vermeiden.

Tipp

Das Fleisch sollte sowohl im rohen als auch im gegarten Zustand quer zur Faser geschnitten werden. Dadurch werden die Fasern kurz geschnitten, was zu viel größerer Zartheit des Fleisches führt. Die weißen Streifen, die das Fleischstück durchziehen, zeigen die Richtung der Fleischfasern an. Beim Schneiden von rohem Fleisch ist es von großem Vorteil, wenn vorher bereits nach der Schweizer-Schnitt-Methode alle Sehnen und Faszien entfernt wurden. Das Fleisch sollte auf jeden Fall gekühlt sein, so lässt es sich deutlich leichter schneiden.

RECHTS Wird entlang der Sehnen, der Fettverbindungen oder der Knochenhäute geschnitten, entstehen die zartesten Fleischteile.



KGS
NATUR & GENUSS

Karl Schmid
Metzgermeister
Natur & Genuss

Rehwild

Ob im Flachland oder im Hochgebirge – Rehe gibt es überall. Jedoch ist die unterschiedliche Beschaffenheit des Lebensraumes und damit des Nahrungsangebotes für die Qualität und den Geschmack des Rehflisches entscheidend.

Der Lebensraum von Rehwild ist sehr unterschiedlich. Das Reh ist ein Kulturfolger, d.h., es passt sich schnell an veränderte Lebensbedingungen an. Es ist überall zu finden, sowohl im Flachland als auch im Hochgebirge und selbst in der Nähe von bewohntem Gebiet. Ursprünglich ist Rehwild, wie auch alle anderen Wildarten, tagaktiv. Im Laufe der Zeit hat sich seine Aktivitätsphase jedoch aufgrund des steigenden Freizeitaufkommens immer mehr in die Nacht verschoben.

Rehwild ist der Feinschmecker unter den Wildtieren. Es äst sehr selektiv, d.h., es sucht sich nur die zartesten Kräuter, Gräser und Sträucher zum Fressen. Deshalb kann es sogar vorkommen, dass Rehe sich in Gärten an den Rosenblüten bedienen. Wenn Rehwild in Notzeiten gefüttert wird, ist ganz besonders auf eine ausgewogene, nährreiche Futtermischung zu achten. Sollte es nicht gefüttert werden, wird es immer versuchen, die feinsten Triebe junger Bäume zu äsen. Das heißt, es verursacht dadurch große Verbisschäden im Wald.

Rehwild, das im Flachland lebt, wo intensive Landwirtschaft betrieben wird, ernährt sich wohl oder übel von dem hier angebotenen Futter. Das ist dann überwiegend Gras, das durch regelmäßiges Spritzen und Düngen kaum noch genügend Nährwerte bietet. Außerdem Mais, der inzwischen überall sehr großflächig angebaut wird.

STRESS ALS WICHTIGER FAKTOR

Ein weiterer, wesentlicher Faktor ist der Stress. Das Rehwild wird im Flachland immer wieder in seinen so wichtigen Ruhephasen gestört. Dadurch sind die Tiere ständig unter Spannung und finden kaum die nötige Ruhe, die so wichtig für die Entwicklung und letztendlich auch für die Qualität ihres Fleisches ist. Entsprechend dem Nahrungsangebot hat ihr Fleisch dann kaum einen Eigengeschmack, sondern schmeckt fade und leer.

Hingegen findet das Rehwild, das seinen Lebensraum im Hochgebirge hat, wie in unserem Alpenland, ein ganz anderes Nahrungsangebot vor. Hier gibt es noch viele unberührte Wiesenflächen im Wald, Almwiesen und dergleichen. Und auf diesen Äsungsflächen wachsen noch Kräuter, Gräser, Klee und vieles mehr, das weder gespritzt noch gedüngt wurde. Hier gelangt weder ein Traktor mit Spritzmittel hin noch wird Mais angebaut.

Dazu findet das Rehwild abseits der mittlerweile viel begangenen Wanderwege noch genügend ruhige Einstandsplätze, um ohne Stress sein Leben zu genießen. Dies wirkt sich ganz entscheidend auf den körperlichen Zustand der Tiere, auf das allgemeine Wohlbefinden und somit wieder auf die Fleischqualität aus.

Ein fürs Rehwild optimal gestalteter Lebensraum ist die Voraussetzung, um hochwertiges Fleisch zu erhalten. Rehe bevorzugen strukturreiche Mischlandschaften aus Laub- und Mischwäldern, Wiesen, Feldrändern, Hecken, Lichtungen und Waldrändern. Diese Gebiete bieten Schutz, Rückzugsorte und ein vielfältiges Nahrungsangebot, was entscheidend ist für Stressfreiheit und direkt die Fleischqualität verbessert. Ruhe ist der wichtigste Faktor! Störungsarme Gebiete ohne dauerhafte menschliche Einflüsse sorgen für weniger Stresshormone, die das Fleisch zäher machen.

RECHTS Rehwild benötigt einen optimal gestalteten Lebensraum, um hochwertiges Fleisch zu liefern.



