

Schwein gehabt!

Der Pulled Pork Burger ist in der Schweiz in aller Munde. Seine Zubereitung braucht allerdings ganz viel Geduld.

VON RAHEL KOERFGEN

Dann lässt der Sommer halt auf sich warten. Grilliert wird in den Schweizer Gärten und auf den Balkonen trotzdem, Unmengen von Fleisch werden dabei verzehrt. Ein saugutes Stück hat es den Schweizern gerade besonders angetan: Pulled Pork, der Klassiker des amerikanischen Barbecues.

Das Schweinefleisch - vorzugsweise ein schön durchzogenes Stück des Nackens oder der Schulter - wird über Stunden in einem Smoker oder auf dem Grill bei einer Temperatur von 100 bis 120 Grad gegart. Dadurch wird das Fleisch so zart, dass man es mit der Gabel ohne Kraft auseinanderziehen kann oder eben: zupfen, die Übersetzung von «pulled». Im Smoker bekommt es zusätzlich eine Rauchnote, wie sie in den USA sehr beliebt ist. Während Pulled Pork dort seit Jahren zur Barbecue-Tradition gehört, sind die Europäer erst jetzt so richtig auf den Geschmack gekommen. Der Hype begann, als erste Rezepte in den Foodblogs auftauchten; schnell boten Pubs und kleine Burger-Restaurants Pulled Pork als Burger an, serviert mit Buns und Coleslaw.

Seit Mai hat ihn nun auch McDonald's fest im Sortiment. Die Gästefeedbacks seien durchwegs positiv, sagt Aglaë Strachwitz, die Sprecherin des Fast-food-Riesen. «Die sogenannte «Slow-Cook»-Methode ist eines der aktuellen Bedürfnisse unserer Konsumenten.» Den Burger kreiert hat der TV-Koch René Schudel. In den Nullerjahren sei er oft in New York gewesen und habe Feuerwehrtteams bekocht. «Dort wurde ich in die Welt des Pulled Pork eingeführt. Daraus ist eine grosse Liebe entstanden.» Dass der Burger bei McDonald's nun auf grossen Anklang stosse, sei ein starkes Zeichen für Schweinefleisch, so Schudel weiter. «Es erlebt in der Schweiz eine Renaissance.» Persönlich ziehe er Schweinefleisch fast jedem anderen vor: «Es ist überaus aromatisch und vielseitig verwendbar.»

Fettreich und unrein?

Nicht jeder gerät wie René Schudel derart ins Schwärmen, wenn von Schweinefleisch die Rede ist. Es ist laut dem Verband Proviande zwar das meistverzehrte Fleisch hierzulande (2015: 22,77 Kilogramm pro Kopf), sein Ruf jedoch ist nicht der beste, da es als sehr fettreich gilt. Oftmals wird auch darüber geklagt, dass das Fleisch «säuelet». Dazu kommt, dass Schweinefleisch von jeher als unrein gilt, weil die Tiere nicht wiederkäuen. Im jüdischen und islamischen Speisegesetz ist es deshalb verboten.

Erich Schlumpf, Sprecher von Proviande, sagt: «Schweizer Schweinefleisch ist wesentlich weniger fetthaltig, als vielfach angenommen wird.» Roberto Mascaro, der erste Fleischsomelier der

Schweiz, ist da anderer Meinung. Es sei tatsächlich so, dass Schweinefleisch fetter sei, was aber nichts Schlechtes bedeuten müsse: «Das gibt dem Fleisch einen guten Geschmack», sagt er. Zudem sei die Aufzucht in der Schweiz von hoher Qualität. Ein gutes Stichwort für Annemarie Wildeisen, TV-Köchin, Autorin und Leiterin des Magazins «Kochen»: «Das es säuelet, hat oftmals mit der Qualität zu tun. All diese Massenfleischware von Billiganbietern aus dem grenznahen Ausland schmeckt tatsächlich so, jenes vom Metzger hingegen nicht.» Sie selbst kenne hervorragende Schweinefleischprodukte, aber dafür bezahle sie fast so viel wie für Kalb oder Rind. Und gehöre damit zu den Ausnahmen: «Schweizer essen zwar gerne Speck, Schinken aller Art und Wurst. Aber bei einem köstlich saftigen Schweinsbraten heisst es dann: Nein, danke!» Dies gelte allerdings nicht nur fürs Schwein, wie Wildeisen sagt. Auch die weniger zarten Stücke von anderen Tieren liessen viele links liegen. «Wir sind eine Filet-Nation geworden - leider.»

Es dauert zu lange
Entsprechend glaubt Wildeisen nicht, dass das Pulled Pork einen festen Platz in der Schweizer Küche erhält. «Die Zubereitung nimmt Stunden in Anspruch. Wenn den Leuten schon die Herstellung eines ganz gewöhnlichen Schmorbratens zu lange dauert, dann haben sie auch keine Geduld, noch länger schön langsam zu garen.» Im Restaurant allerdings, so sieht das zumindest Fleischsomelier Mascaro, werde sich der spezielle Burger noch lange halten.

Anders als Mascaro hat Wildeisen bis anhin kein Pulled-Pork-Rezept ausprobiert. «Ich besitze, ähnlich wie so viele Schweizer, keinen Barbecue-Smoker.» Entsprechend sind im Internet zunehmend Pulled-Pork-Rezepte zu finden, wo das Fleisch im Ofen zubereitet wird. Wildeisen gibt sich skeptisch: «Es ist sicher die einfachere Variante. Aber dann fehlt der typische, leicht rauchige Geschmack.»

Wer sich trotzdem zu Hause an das Pulled Pork heranwagen möchte, braucht viel Geduld, muss stets auf die richtige Temperatur achten - und auch ein bisschen Schwein haben, damit das Fleisch am Ende so schön zart ist, wie es sein sollte.

Und sonst gibts ja noch den guten alten Cervelat, der in wenigen Minuten bereit ist.



Burger mit Pulled Pork, gezupftem Schweinefleisch, sind in der Schweiz populär. Getty Images

Das kleine Abc des Pulled Pork

Barbecue-Smoker: Ein Holz- oder kohlebefeuerter Ofen, in dem das Fleisch im heissen Rauch gegart oder geräuchert wird, was für den typischen Barbecue-Geschmack sorgt. Besonders in den USA weit verbreitet, in der Schweiz weniger. Deshalb finden sich hier viele Rezepte aus dem Ofen.

Buns: Die für Burger typischen Brötchen. Auch Focaccia, Pita-Brot oder Brioches passen gut.

Coleslaw: Salat aus Kraut, der in Salz, Zucker sowie Öl und Essig eingelegt wird und dazu serviert wird.

Injektion: Marinade oder Saft werden während des Garens immer wieder in das Fleisch gespritzt. Das macht es noch zarter.

Pork: Schweinefleisch. Für Pulled Pork eignen sich am besten der Nacken oder die Schulter.

Pulled: Das Fleisch wird so lange gegart, bis es fast zerfällt und zum Servieren zerripft werden kann.

Rub: Trockenmarinade, mit der das Fleisch eingerieben wird. Gut dafür eignet sich eine Mischung aus Rauchsalz, Paprika, Chili, Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Senfkörnern, Zimt, Knoblauch, Zwiebeln und braunem Zucker.

Ein gutes Rezept für Pulled Pork aus dem Ofen finden Sie hier: www.foodfreaks.ch/rezept-pulled-pork-burger

Entkorkt

Von schönen Mädchen inspiriert

«Belles Filles» heisst die jüngste Weinlinie der Cave de Genève, die seit einem Jahr ihr Sortiment gestrafft und mit einer neuen visuellen Identität versehen hat. Der Name nimmt Bezug auf die einstige «Rue des Belles-Filles» im Herzen von Genf, wo in früheren Zeiten ebenso schöne wie leichte Mädchen um die Aufmerksamkeit ihrer männlichen Kundschaft buhlten. In Erinnerung an einen politisch engagierten Theologen taufte calvinistische Puristen die Strasse in «Rue Etienne-Dumont» um, doch in der Cave de Genève leben die Belles Filles weiter und enthüllen, wie man der ebenfalls neu gestalteten Website www.cavedegeneve.ch entnehmen kann, «ihre elegante Robe in neun feinen und delikaten Weinen».

Martin Wiederkehr, seit 2009 Direktor der Cave de Genève, liess es sich nicht nehmen, sein Mädchen in Zürich im Restaurant Carlton der Presse zum Apéro vorzuführen. Erstaunt war diese nicht nur über die natürliche Schönheit der diversen Spielarten von Chasselas, Riesling-Sylvaner, Pinot blanc, Chardonnay, Gamay, Garanoir-Gamaret und Pinot noir, sondern vor allem über die unanständig tiefen Preise. Persönlich war ich vom eleganten, fitnessreichen **Chardonnay 2015** besonders angetan, der als Wein aus dem Stahltank seine Zitrusfruchtaromen nicht hinter einer geballten Ladung von geröstetem Holz versteckt. Aber aufgepasst! So leicht dieser Wein wirkt, leicht ist er mit 14 Volumenprozent Alkohol nicht.

Dass die Cave de Genève nicht nur schöne Mädchen auf Lager hat, sondern auch noch ganz anders kann, bewies Bonvivant Martin Wiederkehr bei einem opulenten Sechsgang-Menü wie aus alten Zeiten, das der Vorführung der Belles Filles folgte. Hier liess er alle sechs Vertreter der Spitzenweinlinie Clémence auftreten, deren Name an die alte, grosse Glocke der Kathedrale St-Pierre erinnert. Wollte Martin Wiederkehr damit Abbitte tun für die Libertinage beim Apéro?

ANDREAS KELLER

BELLES FILLES CHARDONNAY 2015
Produzent: La Cave de Genève SA, Satigny

Herkunft: Genf
Appellation: Genève AOC
Rebsorte: Chardonnay
Beste Trinkreife: jetzt bis 2018
Passende Gerichte: Fisch, Geflügel, Käse
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: La Cave de Genève SA, Satigny, Tel. 022 753 11 33, www.cavedegeneve.ch, Fr. 12.90



Aufgetischt Heimat, Ehrendingen

Eine typische Landbeiz mit Cordon bleu und Sonntagsbraten war das Wirtshaus «Zur Heimat» in Ehrendingen schon lange nicht mehr. Bereits die Vorgänger tischten inmitten einer überaus gemütlichen Landbeiz-Atmosphäre piemontesische Gerichte auf. Noch eine Spur internationaler weht der Wind bei den neuen Pächtern Tim Munz und Melina Rychener. Der junge, weit gereiste St. Galler, der seine Lehre in der Kunsthalle Basel absolvierte, mischt die klassische Küche gekonnt mit neuen Trends aus exotischen Ländern und mischt sie mit regionalen Produkten. So kommt das Poulet als Tandoori Chicken auf Joghurt und Mango an marokkanischem Gemüse-Couscous daher oder der Wolfsbarsch mit Zitronengras, Risotto-Trilogie von Safran, Prosecco und Limette. Beson-



ders aufmerksam: der Abschiedsgruss aus der Küche, ein japanisches Wan Tan mit Mango und Apfel. Neuerdings kann man hier auch über Mittag einkehren. Und die feinen Tropfen stammen aus der Vinothek im gleichen Haus. SILVIA SCHAUB

Im Gasthaus «Zur Heimat» setzt man auf Produkte von kleineren Produzenten in der Umgebung. HO



Küche Internationale Gerichte mit Trends aus exotischen Ecken. Regionale Produkte.



Service Gastgeberin Melina Rychener betreut die Gäste mit viel Engagement.



Ambiente Schlichte, gemütliche Gaststube mit liebevoll arrangierten Details.



Preis Mittagsmenus ab Fr. 19.50, abends gehobener Karte, Hauptgericht um die 30 Franken.

Adresse

Zur Heimat, Dorfstrasse 22, 5420 Ehrendingen, 056 210 38 28, www.zurheimat.ch, So und Mo geschlossen.

Aufgefallen

Weil das Auge immer mitessen will, ist Lebensmittelfarbe etwas Schönes. «Halt, nicht essen!», meldet das Auge an den Magen. Aber schliesslich ist das hier das Produkt eines etablierten Cafés, dem «Spettacolo». In dessen Filialen gibt es jetzt die «Carbon-Gipfel», geschwärzt mit Aktivkohle. Der Magen antwortet also: «Auf Farbe gebe ich nichts, in mir ist alles schwarz. Ich teste das selbst.» Wir habens auch getan: Schmeckt wie ein normales italienisches Giffeli. (KUS)

