

Ochs' vom Wiesental

Zwei Köche teilen sich einen ganzen Ochsen, das gibt reichlich zu Essen.

Manche Kinder glauben, vor lauter Milka hätten die Kühe ein lila Fell. Es gibt aber auch Gastronomen, die meinen, gutes Rindfleisch kommt nur aus Argentinien. Und es gibt Gäste, die darauf bestehen, Kalbfleisch müsse so weiß und so geschmacklos sein wie Styropor, andernfalls Reklamation. Entfremdung von den Produktionsverhältnissen, hätte Marx vielleicht gesagt, aber der kann einem auch nicht mehr helfen. In Zeiten des Kurzgebratenen hat das Schlachtvieh aus fettfreien Edelteilen zu bestehen. Filets und magere Steaks sind für Köche, die nicht kochen wollen, nun mal einfacher im Umgang, als Boeuf Bourignonne oder ein Burgunderschmorbraten, der sein Potential erst nach stundenlanger Zuwendung preisgibt.

Wer seine kulinarischen Erfahrungen zwischen Bulette und Bratwurst sammeln durfte, mag in der Filetspitze den Gipfel der Genüsse sehen; Tatsache bleibt, dass die grassierende Kurzbraterei einer aromatischen Enteignung gleichkommt. Backstubenduft aus der Dose gibt es ja schon, Schmorbratenduft zum Sprühen kommt sicher noch.

Bei Walter Karle vom Gasthaus „Vier Löwen“ in Schönau gehört das Schmoren noch zu den Grundkocharten. Aber eigentlich sollte ein Koch noch weiter zurück, bis in den Stall. Da trifft es sich, dass Karles Schwiegervater noch einen Hof umtreibt - in Rohrberg, weit oben im Wiesental. Das ist dort, wo das Rindvieh noch nach dem deutschen Reinheitsgebot aufwächst. Gras, Heu, Wasser, ab und zu mal ein paar Eimer Kartoffeln und sonst nichts. Gut vier Wochen vor dem Schlachttermin kommt der Ochse (im vorliegenden Fall ein kastrierter Bulle von gut zweieinhalb Jahren) von der Weide in den Stall zur „Ruhestellung“, was die Fleischqualität weiter fördert.

Nach dem Schlachten bleiben drei, vier Wochen Zeit zum Abhängen und dann ist die Situation da: So ein Vorderwälder Ochse bringt gut zehn Zentner auf die Waage und das ist etwas mehr als ein Filetstrang und ein paar Rumpsteaks, jedenfalls zuviel für eine fünf Minuten Küche. Da trifft es sich erneut, dass Walter Karle mit Christoph Riesterer vom Zähringer Hof auf dem Stohren einen Kollegen hat, der sich ebenfalls mehr als einer Grundkochart befleißigt. Also genehmigen sich die beiden ab und zu mal einen ganzen Ochsen. Der wird zusammen ausgesucht, danach geteilt und sodann nach allen Regeln der Kunst verwertet, bis zur Rinderlyoner für die Frühstücksgäste im Hotel Vier Löwen.

Ochsenfleisch hat im Vergleich mit üblichem Rindfleisch, das von etwa 18 Monate alten, unkastrierten Tieren stammt, einen höheren Fettanteil, es ist etwas dunkler und kerniger im Biss, gut abgehangen aber eine Spezialität mit aromatischem Potenzial. Von diesem Wochenende an bereichert ein original Rohrberger Ochse nun die Speisekarte von zwei Küchen, die nicht beim bequemen Anbraten stehen bleiben: in den „Vier Löwen“ zum Beispiel mit Schmorgulasch, Rinderrouladen, Sauerbraten, gekochtem Rindfleisch und Rindfleischsalat, natürlich auch Brühe mit Markklösschen. Christoph Riesterer vom Zähringer Hof hat neben solchen Standards diesmal als Extra ein Boeuf Bourignonne (geschmort in markgräfler Spätburgunder) auf dem Plan, wozu das marmorierte Fleisch von der hohen Rippe bekanntlich ein vorzügliches Fundament liefert. Das eine oder andere Steak wird natürlich auch gebraten.

Erwanderten Appetit mit Geschmortem aus heimischer Herkunft zu stillen, müsste im Südschwarzwald eigentlich zu den selbstverständlichen Genüssen zählen. Müsste, sollte. Gegen lila Kühe und argentinische Steaks hilft jedenfalls eine kleine Koalition aus wählerischem Gast und engagiertem Gastgeber.

**Gasthaus Vier Löwen, Talstraße 16, 79677 Schönau, Tel: 07673- 918120, RT: Mi.Gasthaus
Zähringer Hof, Stohren 10, 79244 Münstertal, Tel: 07602-256, Rt. Mo ab 14 Uhr und Di.**