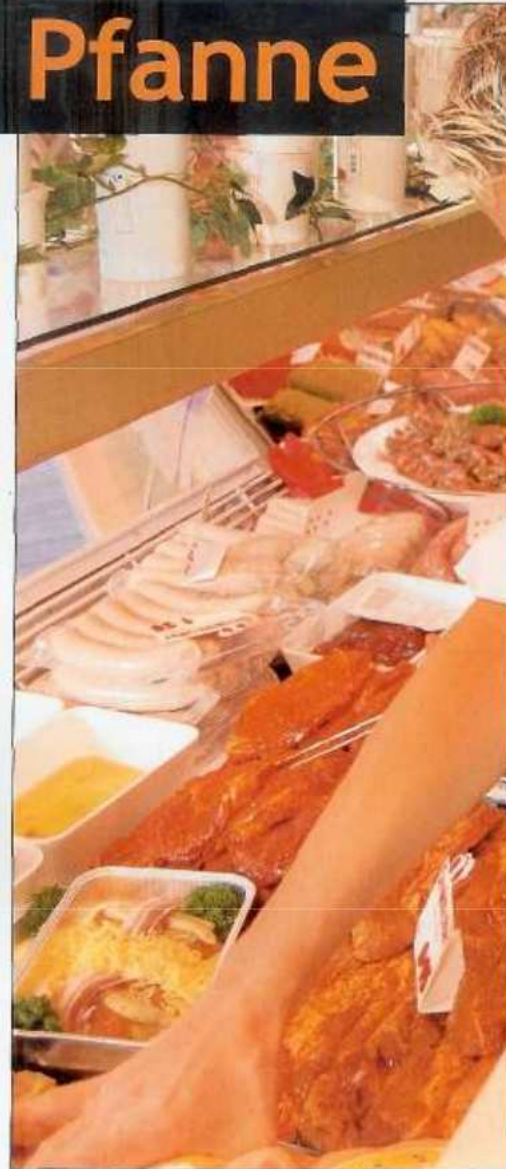


Ein Leben vor der Pfanne

Fleisch muss einen anlachen. Davon sollte man sich bei der Kaufentscheidung leiten lassen, lautet der Expertenrat.

Fotos: Funk



Man wählt CDU und kauft Bio-Produkte. Veränderungen brauchen manchmal viel Zeit. In den 70-ern stand die Schrotmühle im Ikea-Regal im Flur. Als Symbol für die umweltbewusste Weltanschauung des Besitzers. Der Trend, Lebensmittel nicht nur nach dem Preis zu kaufen, nimmt immer weiter Fahrt auf. Welche Kriterien sind für gutes Fleisch ausschlaggebend? Dazu sprachen wir mit Conny Strodtkötter (Foto), Metzgermeisterin aus Ohligs.

Ob bei Schwein, Rind oder Huhn: Das Leben vor der Pfanne bestimmt im Wesentlichen, was auf den Teller kommt. Für Conny Strodtkötter muss die Kette aus Pflanze, Tier, Mensch, Boden aus gesunden Gliedern bestehen. „Ich denke sofort, das arme Vieh“, wenn sie auf schier unglaubliche Preisangebote stößt. „Was mag das bloß für Futter gekriegt haben!“

Bio und Öko sind geschützte Begriffe. Was sich genau dahinter verbirgt, kann kaum ein Verbraucher klar definieren. Das ist der persönliche Eindruck der Expertin im Dialog über die Theke hinweg. „Wie auch?“ Eine Flut von Siegeln kursieren im Lebensmittelbereich, und jedes Label steht für unterschiedliche Bedingungen. Gutes Fleisch muss sympathisch aussehen, fasst die Fachfrau es alltagstauglich zusammen. Kräftige Farbe zum Beispiel lässt bei Schweinefleisch den Schluss zu, dass der Saft beim Braten drin bleibt und „der Bratverlust minimal ausfällt.“

Eher Landwirte, die dem Preisdruck unterliegen, setzen Futtermittel ein, die kaum zur Fleischqualität beitragen. Tiermehl beispielsweise, das aus den Rückständen der Schlacht- und Zerlegebetriebe hergestellt wird, Wachstumsförderer kommen in die Tröge oder Antibiotika zur Eindämmung von Erkrankungen. Wer das nicht will, muss auch bereit sein, die bedächtigeren Aufzucht der Tiere über den Preis zu honorieren, heißt für Conny Strodtkötter die simple Gleichung.

Bei Geflügel ist es ähnlich. „Unser Lieferant hält sein Federvieh auf Stroh“, sauber sei das und artgerecht. Das Futter bestehe aus Getreideschrot mit hohem Maisanteil. „Das ist nach der Schlachtung an der Fleischfarbe klar erkennbar.“ Keine Medikamente, den Tieren ausreichend Platz und Zeit zum langsamen Heranwachsen lassen, sei das Geheimnis, damit es ein guter Braten wird.

Alle Rinderassen sind Grasfresser. Darum ist Aufenthalt auf der Weide das Beste für die Wiederkäuer. Und die Kälber sollen „Milch aus dem Euter trinken.“ Ersatzflüssigkeiten, die Jungtiere aus dem Eimer nuckeln müssten, entsprechen nicht den Vorstellungen der Solinger Metzgermeisterin, wie gutes Rindfleisch entsteht.

Die Kontrolle der Kette, vom Landwirt, über die Schlachtung, bis in die Kühltheke der Metzgerei sichert den Nachweis. Auch die Zutaten, die in der Weiterverarbeitung zum Beispiel bei der Wurstherstellung verwendet werden, sind lückenlos dokumentiert. „Ich muss doch fundierte Auskunft geben können, wenn Kunden auf bestimmte Ingredienzen allergisch reagieren“, rechtfertigt Conny Strodtkötter das aufwändige Listen führen über sämtliche Inhaltsstoffe. „Das gehört zum Job dazu.“



Mehr Respekt vor LEBENSMITTELN

Einmal am Tag richtig essen, das muss sein. Auch wenn die Hausfrau von Beruf Metzgermeisterin ist, kommt Fleisch auf den Tisch, „natürlich nicht jeden Tag.“ Ein Hackfleischtopf mit Salat oder Lammkotelet, dazu Kartoffeln oder Reibekuchen sind Gerichte, die bei Strodtkötters privat gekocht werden.

Nach besonderen Kniffen am Herd gefragt, fällt ihr spontan ein: „Steaks braten zum Beispiel ist wie Eier kochen. Je länger, je härter.“ Zweieinhalb Minuten von jeder Seite, dann die Pfanne runter vom Herd, ein wenig ruhen lassen und servieren. Als Tipp: Statt Olivenöl, einmal Butter zum Braten verwenden, das liefere eine interessante Geschmacksvariante.

Grundsätzlich vermisst Conny Strodtkötter den Respekt, den unsere Gesellschaft Lebensmitteln im Allgemeinen zollt. Was alles in der Natur geschieht, wird ihrer Auffassung nach kaum gewürdigt. Lebensmittel sind Massenware, allzeit verfügbar. Aus aller Welt herangekarrt. Kaum einer mache sich Gedanken über den Entstehungsprozess. Beispielsweise Erdbeeren im Winter müssen nicht sein. „Auch bei uns im Geschäft gibt es Waren, die wir im Sommer nicht verkaufen.“ Anzeichen für ein generelles Umdenken seien aber erkennbar. Das zeige der wachsende Markt bei Produkten aus sanfter Landwirtschaft. Vielleicht trage auch die rasante Ausbreitung von Allergien zum Wandel bei. Die Solinger Metzgerin wünscht sich, dass ihr Berufsstand mehr Aufklärungsarbeit leisten würde. „Da wäre ich sofort aktiv dabei. Zielgruppen wären für mich Schulen und Kindergärten.“

ZUKUNFT beginnt

Ambrogio
ROBOT



HEUTE

mäht ihren Rasen
extrem leise, abgasfrei,
einfach perfekt.

www.ambrogiorobot.de

Genießen Sie den Luxus der Zukunft schon heute mit den Rasenrobotern von Ambrogio. High Tech im Garten der begeistert. Wir beraten Sie gern:

STIHL-DIENST/GARTENTECHNIK

VOM SCHEMM

Grünewalder Straße 88 42657 SOLINGEN
Telefon (0212) 80 250 • www.vomschemm.de

Terminabsprache für Vorführgelände ☎ 81 77 99

Pfiffig sparen super wohnen

Neu & neuwertig: Vollmodernisierte Wohnung am Wasserturm
Burgunderstraße 24, 2. OG, 3 Zi., 68,61 m², Kochkü., Bad mit Wanne, Balkon, Gashzg., Grundmiete 397,94 €, Betr.-Kosten 77 € zzgl. Verbrauchskosten, ab sofort oder n. V. Ansprechpartnerin: Martina Kromp, Fon: (02 12) 20 66-4 37, E-Mail: kromp@sbv-solingen.de

Neu und neuwertig: Vollmodernisiertes Dachgeschoss mit Balkon
Cacilienstraße 30, 2. OG, 3 Zi., 74,04 m², Wohnküche, Bad mit Dusche/WC, Balkon, Gashzg., Grundmiete 431,70 €, Betr.-Kosten 71 € zzgl. Verbrauchskosten, ab sofort oder n. V. Ansprechpartner: Marcus Arnrich, Fon: (02 12) 20 66-4 35, E-Mail: arnrich@sbv-solingen.de

Gut und günstig: Familie mit Wohnberechtigungsschein gesucht!
Schreinerstraße 11 e, EG re., 3 Zi., Wohnküche, 82 m², Bad mit Wanne und Wanne, WC, Abstellraum, Gegensprechanlage, Balkon, Gashzg., Grundmiete 371,61 €, Betr.-Kosten 82 € zzgl. Verbrauchskosten, Ansprechpartner: Marcus Arnrich, Fon: (02 12) 20 66-4 35, E-Mail: arnrich@sbv-solingen.de

Mehr für Sie: Der totale Wohnsinn für die Familie
Lingmannstraße 18, 1. OG, 3 Zi., 74 m², Wohnküche, Bad mit Wanne und Dusche/WC, Gashzg., Grundmiete 356 €, Betr.-Kosten 71 € zzgl. Verbrauchskosten, ab sofort oder n. V. Ansprechpartner: Marcus Arnrich, Fon: (02 12) 20 66-4 35, E-Mail: arnrich@sbv-solingen.de

Mehr für Sie: Alles gut bedacht!
Kotter Straße 16, 1. OG rechts, 3 Zi., 58,82 m², Kochküche, Bad mit Wanne/WC, Gashzg., Grundmiete 348,85 €, Betr.-Kosten 64 € zzgl. Verbrauchskosten, ab sofort oder n. V. Ansprechpartner: Marcus Arnrich, Fon: (02 12) 20 66-4 35, E-Mail: arnrich@sbv-solingen.de

Neu & neuwertig: Mehr als gewohnt.
Mauerstraße 3, 1. OG rechts, 3 Zi., 70,21 m² (vollmod.), Kochküche, Bad mit Wanne, Balkon, Gashzg., Grundmiete 407,50 €, Betr.-Kosten 73 € zzgl. Verbrauchskosten, ab sofort oder n. V. Ansprechpartner: Marcus Arnrich, Fon: (02 12) 20 66-4 35, E-Mail: arnrich@sbv-solingen.de

Kölner Straße 47 - 42651 Solingen

Täglich aktuelle Wohnungsangebote:
www.sbv-solingen.de

Spar- und Bauverein
Solingen eG



Gemeinnützige Wohnungsgenossenschaft