



LINKS Dieses Schwein ist tot, aber die Schwäbisch-Hällische Schweinerasse hat überlebt
RECHTS Metzger Martin Seefried schätzt das feste, etwas dunklere Fleisch der Tiere

WURST

REVOLUZZER

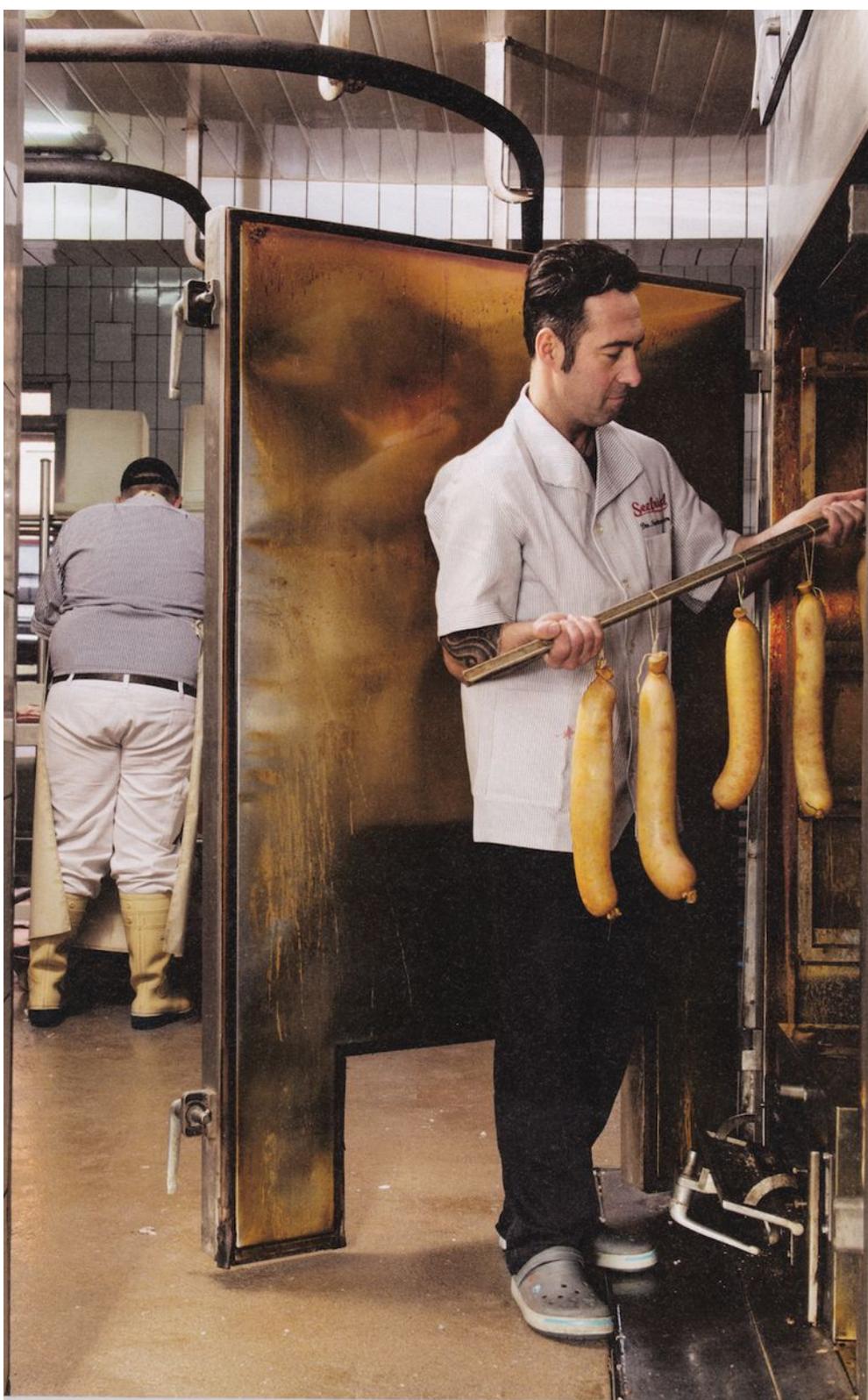
HANDWERKLICH VERLÄSST SICH METZGER MARTIN SEEFRIED AUF TRADITION. ER VERWENDET NUR DAS FLEISCH ALTER RINDER- UND SCHWEINERASSEN. ABER SEINE WÜRSTE VERMARKTET ER GANZ MODERN

9

Der Franke sucht nach Knöchle, der Bayer bestellt Haxn, der Fachmann Hachsen und der Berliner Eisbein. Dabei wollen sie alle das gleiche Stück vom Schwein. Martin Seefried, 41, tut einiges dafür, dass googelnde Franken, Bayern und Berliner auf seiner Internetseite landen, genauso wie Hamburger oder Kölner. Denn im fränkischen Abenberg, 5800 Einwohner, 25 Kilometer bis Nürnberg, ist er zwar den Tieren nah, deren Fleisch er verarbeitet. Viele seiner Kunden jedoch leben ganz woanders. Darum setzt sich der Metzgermeister regelmäßig an den Computer und prüft, was Leute in die Suchmaschine Google tippen, wenn sie Wurst und Fleisch suchen. Besonders aufgefallen ist ihm dabei die Sache mit dem Eisbein, und dass viele nach Begriffen aus Rezepten fahnden, nach amerikanischen Zuschnitten beispielsweise. Darum verkauft Seefried Flank-Steak und Beef-Brisket. Mit Erfolg: Der Online-Versand bringt der Metzgerei Seefried inzwischen zwei Drittel des Umsatzes.

Seefried verkauft nur Würste ohne Zusätze wie Glutamat oder künstliche Aromen. Statt normalem Jodsalz nimmt »





LINKS Die Leberwürste im Naturdarm räuchert Seefried über Buchenholz
RECHTS Er bezieht das Fleisch nur von Höfen aus der Region und aus artgerechter Haltung

er Steinsalz, prüft die Herkunft jeder Zutat. „Ich bin Qualitätsfetischist“, sagt Seefried. Seit zehn Jahren lebt er diesen Fetisch auch im Betrieb aus.

Als er sich zum ersten Mal fragte, wie die Zukunft seines Betriebes aussehen sollte, war Seefried gerade 32 Jahre alt. Fünf Jahre zuvor hatte er die Metzgerei seiner Eltern übernommen. Damals, Anfang der 2000er, lief es nicht gut für konventionelle Metzger. Also entschied Seefried sich für die Nische: nur noch Fleisch aus der Region zu verwenden. Nur noch von Höfen, auf denen die Tiere artgerecht leben, alles von einer Erzeugergemeinschaft. Nur noch Schwäbisch-Hällisches Schwein, eine Landrasse, die in den 1980er-Jahren fast ausgestorben wäre. Nur noch Hohenloher Weiderind, und davon auch nur die Färsen, weil die weiblichen Tiere mehr Fett zwischen den Muskelfasern ansetzen. Das Fett ist Seefried wichtig, schließlich trägt es den Geschmack des Fleisches. „Das hat mir schon mein Vater in der Ausbildung beigebracht“, sagt Seefried. „Man sollte mehr auf die alten Metzger hören.“ Die seien ja auch ohne Geschmacksverstärker und Stabilisatoren ausgekommen. Seefried tut es ihnen

gleich, würzt fränkische Bratwurst nach traditionellem Rezept mit Majoran und folgt bei Pressack und Nürnberger Stadtwurst traditionellen Rezepten.

Aber das reicht ihm nicht. Gerade hat er das „Flavour Pairing“ entdeckt. Wie ein Barkeeper die Zutaten für Drinks analysiert auch Seefried Geschmäcker und Aromen, um Gewürze und Fleisch neu zu kombinieren. Mal verwurstet er Schokolade und Chili, mal gibt er Kraut oder Kirschpaprika ins Brät. Mit der Idee, den Majoran in der fränkischen Bratwurst durch Minze zu ersetzen und Zitronensaft dazuzugeben, holte er 2013 den ersten Platz bei der Deutschen Grillmeisterschaft. Ein Schuss Jamaica Rum in der Teewurst machte selbige zur Europasiiegerin der Streichwürste. 2016 hat Seefried zum Jahr der Kräuter erklärt. Und wieder packt ihn der Ehrgeiz, paart er Geschmäcker, probiert.

EINKAUFEN

Metzgerei Seefried, Rother Straße 15, 91183 Abenberg
Bestellungen über www.fleischlust.com

www.beef.de

BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

SPEZIAL: BAYERN

LASS' KRACHEN!

Was für ein Krustenbraten! Hier sind die Rezepte der bayrischen Klassiker: Hendl, Leberkäs, Weißwurst, Wurstsalat, Knödel

SCHAUM VORM MUND
Hopfen & Malz: Auf der Suche nach dem perfekten Bier

HOLZ VOR DER HÜTTE
8 rauchige Rezepte fürs Plankgrillen mit Obsthölzern

GAMS VORM ROHR
Schuss aus 300 Metern: auf Hochgebirgsjagd

14,80 € ■ Extra 1/2016
ÖSTERREICH 10,80 € SCHWEIZ 23 SFR. LUXEMBURG 9,7 €



4 198801 214804 0 1