

R&S Spezialitäten Mit irischem Fleisch Akzente setzen

Die klassische Lammsaison beginnt zu Ostern. Doch auch nach dieser traditionellen Zeit gewinnt das zarte Fleisch von Lämmern immer mehr Liebhaber. Wenn die Grills in den Gärten zum ersten Mal im Jahr angeheizt werden, steht den Freunden der Glut der Sinn längst nicht mehr allein nach Würstchen und Koteletts. Auch hier ist das Besondere gefragt. Wer mit Leckerbissen abseits des Üblichen aufwarten will, kann seine Gäste auch mit irischem Lammspezialitäten überraschen und sich als Kenner profilieren. Lamm führt in Deutschland beim Verzehr zwar noch ein bescheidenes Nischendasein, gerade dies eröffnet jedoch gute Potenziale für das Fachgeschäft.

Ingmar Rauch von der Essener Firma R&S Spezialitäten: „Wer an der Bedienungstheke Abwechslung sucht, sollte diese dann auch mit guten Qualitäten geboten bekommen.“ Gerade das irische Lamm sei geeignet, Genießer auf ihre Kosten kommen zu lassen. Zum einen spiele dabei das Klima der grünen Insel eine Rolle, zum anderen die natürliche Aufzucht und die relativ kurzen Wege zum Verbraucher. Im Gegensatz zu den Produkten aus Neuseeland steht bei den Iren frische Ware im Mittelpunkt. Ein sehr gutes Gewichtsverhältnis von Fleisch zum Knochenanteil erweist sich als ein weiterer Vorteil bei der Kalkulation der Ware. Geliefert wird das von Rauch unter dem Namen Slaney Valley vertriebene Lamm von Irish Country Meats.

Diese Firma hat sich eine kontinuierliche Produktentwicklung und kreative Produktpräsentation ebenso auf die Fahnen geschrie-



Kurze Transportwege, ein hoher Fleischanteil und eine einfache Zubereitung charakterisieren irisches Lammfleisch, das sich vielfältig zubereiten lässt.

Fotos: Slaney Valley/R&S Spezialitäten

ben wie die Verarbeitungseffizienz und den Kundendienst. Erzeugt wird das Fleisch in traditionell geführten landwirtschaftlichen Betrieben, die in der Regel einen nicht zu großen Bestand an Lämmern halten. Für die Grillsaison eignet sich das Fleisch, weil es einerseits zart und saftig ist, andererseits durch die Aufzucht auf den Weiden sehr aromatisch. Die Marmorierung des Fleisches garantiert besten Genusswert bei der Zubereitung als Bratenstück im Ofen für die Festtafel oder eben auch und gerade auf dem Grill.

Ein langsames Kühlverfahren und die Fleischreifung am Knochen gewährleisten ebenso wie die anschließende Vakuumverpackung Zartheit und gute Saffhaltung. Die Produktpalette umfasst neben den Edelteilen wie Lamm-lachsen und -filets auch weitere Zuschnitte aus Schulter und Keule, die für die Grillsaison ebenfalls gut geeignet sind. Ob mariniert oder nach eigenem Geschmack gewürzt: die Bandbreite ist weit gefächert, der Kreativität für den außergewöhnlichen Genuss steht nichts im Wege.

Iberico-Schwein: Frisch auf den Grill

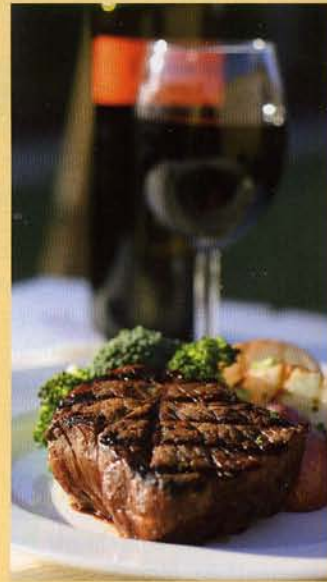
Sein Schinken wird weltweit als echte Delikatesse geschätzt und entsprechend hochpreisig vermarktet. Doch selbst ein Premium-Schwein wie das Cerdo de ibérica, das wegen seiner dunklen Färbung an Haut und Hufen auch „Pata negra“ genannt wird, verfügt nur über zwei Keulen.

Dabei verfügt das übrige Fleisch über Eigenschaften, die es in vielen Gesichtspunkten mit den berühmten Schinken aufnehmen können. Den besonderen Geschmack verdankt es der Haltung der Tiere. In der Extremadura werden die Schweine geboren und aufgezogen. Dort verbringen sie Leben auch in klassischer Weide- und Auslaufhaltung.

In den Höhenregionen hat es dadurch nicht viel Bewegung, sondern kann sich auch von Hülsenfrüchten und Eichel ernähren, die die Fleischstruktur so einmalig zart werden lässt und dem Aroma seine charakteristische, fast nussige Note verleiht.

Für ernährungsbewusste Zeitgenossen ein doppelter Vorteil. Zum einen ist das Fleisch des Schweins sehr zart und fein marmoriert, zum anderen weist der Fettanteil einen hohen Prozentsatz ungesättigter Fettsäuren auf. Ähnlich, wie dies bei Olivenöl der Fall ist. Wer auf die Cholesterinwerte achten muss, weiß dies besonders zu schätzen. Ein hoher Anteil an Kohlenhydraten rundet das Genussprofil ab.

Als Spezialist für mediterrane Spezialitäten bietet die Firma Rauch in Kettwig ein Sortiment von Ibérico Artikeln für Pfan-



Das Iberico-Schwein hat mehr zu bieten als Pata Negra Schinken und ist auch für Ernährungsbewusste ein Genuss.

ne und Grill an. Dazu zählen die frischen Kotelettreihen oder Schweinekarrées ebenso wie die magere Schweinelende oder die edlen „Solomillo Iberico fresco“ – die Filets. Das frisch zerlegte Fleisch kommt auf Bestellung und hat eine Restlaufzeit von 12 Tagen.