

DAS MAGAZIN. WWW.WELTGENUSSERBE.EU

# SCHÄTZE 2

REGIONALE SPEZIALITÄTEN,  
IHRE GESCHICHTEN UND GESICHTER



*WeltGenuss*   *Erbe* Bayern

GRILL-  
REZEPTE &  
GEWINN-  
SPIEL

FRÜHMORGENS BAYERN GLÜHT  
KULINARISCHES ERBE TEILE UND SCHLEMME

## FRÜH- MORGENS.

Spargel wächst bei warmem Wetter täglich bis zu fünf Zentimeter. Bekommt er Sonnenlicht ab, verfärbt er sich violett. Die Spargelernte ist ein Rennen gegen die Zeit. Und wer die besten Böden hat, erntet die schmackhaftesten Stangen. Eine Fotoreportage.



4

## KULINARISCHES ERBE.

Safran aus der Heimat von Don Quichote, die Blüten ungarischer Wildkamillen, Maränen aus einem finnischen Bergsee: Die Spezialitäten-Landkarte erschließt Europa ganz neu.



9

## TEILE UND SCHLEMME.

„Ran ans Rindfleisch“ heißt es in unserer Kochschule. Von der Backe bis zum Nierenzapfen: Unser Meistermetzger gibt Tipps für Entdeckungen und köstliche Experimente.



14



## ALLES ECHT.

Global, regional, egal!? Warum die EU regionale Spezialitäten schützt – und wie Hersteller, Handel und Verbraucher profitieren.



10

## BAYERN GLÜHT.

Rostbratwürste mit Vanille-Tomaten-Ragout, Spargel im Bärlauchbett ... Wir haben neue Grillrezepte für Sie entwickelt. Deutschlands bester Biersommelier empfiehlt prickelnde Begleiter.

## 16 MEINS.

Gewinnen Sie mit dem WeltGenussErbe Bayern! Mehr Infos auf der Rückseite und unter [www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu)

# WIE STEHT'S UM IHRE SPÜRNASE?

Auf Reisen erforschen Sie gerne die regionalen Spezialitätenkarten? Beim Einkaufen schauen Sie genau hin – zum Beispiel auf die Herkunftsangabe? Geschmack ist für Sie eine Charakterfrage? Wenn Sie eine kulinarische Spürnase haben, kann SCHÄTZE Ihr Genuss(er)leben bereichern. Unser Magazin widmet sich ganz dem WeltGenussErbe: der regionalen Spezialitätenkultur, geschützten Schmankerln und den Menschen, die sie anbauen, herstellen, pflegen und lieben. Für unser Heft im Frühjahr/Sommer haben wir für Sie die Nase ins Spargelfeld gesteckt, bei einem Biersommelier die Ohren gespitzt und uns beim Grillen mächtig Appetit geholt ...

Einen geschmackvollen Sommer wünscht Ihnen Ihre SCHÄTZE-Redaktion



Sie finden SCHÄTZE auch im Internet:  
[www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu)

# FRÜHMORGENS.

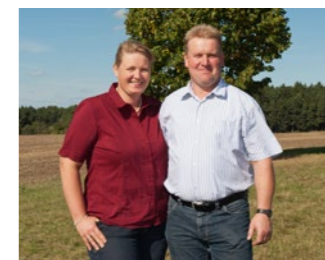
WER MIT SPARGEL SEIN GELD VERDIENT, MUSS FRÜH AUFSTEHEN. DENN BEI DEM STANGENGEMÜSE IST FRISCHE BUCHSTÄBLICH GELD WERT. OB ES DAGEGEN EINE RUBENSFIGUR HAT ODER EHER EIN, NA JA, SPARGELTARZAN IST, SPIELT NUR FÜRS SCHÄLEN EINE ROLLE, NICHT FÜR DEN GESCHMACK.



- 1 Abensberg:  
[www.abensberg-spargel.de](http://www.abensberg-spargel.de)
- 2 Schrobenhausen:  
[www.spargel.de](http://www.spargel.de)

WIR HABEN DIE TRADITIONSREICHEN ANBAUREGIONEN VON ABENSBERGER SPARGEL g.g.A. UND SCHROBENHAUSENER SPARGEL g.g.A. BESUCHT.

Ein Uhr 45 nachts: Lange vor dem ersten Hahnenschrei schrillt bei Claudia Westner der Wecker. An sechs Tagen pro Woche, von Beginn der Spargelsaison im März oder April bis Ende Juni. Dann fährt die Spargelbäuerin mit einem Teil ihrer Tagesernte von Schrobenhausen zur Gärtnerhalle im Münchner Großmarkt. Nur rund zwölf Stunden ist es her, dass der Spargel gestochen wurde; die Stangen sind tafrisch, prall und glänzend, mit saftigen Schnittenden. Auf dem Großmarkt verkauft Claudia Westner an Lebensmittelhändler und den Gastro-Großhandel. Um zehn, halb elf ist sie wieder auf ihrem Hof in Schrobenhausen. Ihr Mann Peter kümmert sich um den Ablauf auf dem Feld; sie selbst um die Organisation auf dem Hof und im Büro. Abends um acht ist Feierabend. Nach 19 Stunden geht Claudia Westner ins Bett. Und stellt ihren Wecker.



Spargelbäuerin Claudia Westner (hier mit ihrem Mann Peter) kommentiert unsere Bilderstrecke auf den folgenden Seiten.



1



3



4



2



1 „Mit Folien regulieren die Spargelbauern die Temperatur auf ihren Feldern. Schwarze Folie nimmt die Sonnenwärme auf und gibt sie ans Erdreich weiter. So wächst der Spargel schneller. Weiße Folie dagegen reflektiert die Sonnenstrahlen und verlangsamt die Entwicklung.“

2 „100 bis 200 Kilo Spargel sticht ein Erntehelfer pro Tag. Bleichspargel wird ein- bis zweimal täglich geerntet, sobald die Triebspitzen gerade durch die Oberfläche der Hügelbeete brechen. Die Erntehelfer legen jede Stange behutsam so tief wie möglich per Hand frei und stechen sie etwa zehn Zentimeter oberhalb der Wurzelkrone mit einem speziellen Messer. Anschließend schütten sie das Erdloch wieder zu und glätten die Oberfläche.“

3 „Wenn der Spargel frisch vom Feld kommt, wird er gewaschen und dann sofort schockgekühlt, damit er seine Qualität behält.“

4 „Spargel hat mehr Charaktereigenschaften als so mancher Mensch. Geprüft werden unter anderem Länge, Dicke, Krümmung und der ovale Querschnitt (hohle Stange), ob der Kopf ganz geschlossen ist, ob die Stange eine „Berostung“ aufweist (braune Flecken auf den Schuppen) oder ein Sonnenbad genommen hat und violett verfärbt ist. Moderne Betriebe sortieren den Spargel vollautomatisch. Ein Computer macht bis zu 20 Fotos von jeder Stange und verteilt den Spargel dann auf die eingestellten Klassen.“

## ABENSBERGER SPARGEL g.g.A.

- Geschmack: zarte Bitternote, gepaart mit dezenter Süße.
- Besonderheit: Das Anbaugebiet zählt zu den ältesten in Europa. Erste Erwähnungen des Sandgürtels rund um Abensberg gehen bis ins Jahr 1730 zurück.
- Anbaufläche und Erzeuger: 312 Hektar, knapp 70 Betriebe.
- Eintrag als geschützte geografische Angabe: 2012.

## SCHROBENHAUSENER SPARGEL g.g.A.

- Geschmack: kräftig und leicht nussig.
- Besonderheit: Im 19. Jahrhundert war Schrobenhausener Spargel eine rare Kostbarkeit und überwiegend herrschaftlichen Gaumen vorbehalten. So ein Zufall: Mit dem Ende der bayerischen Monarchie 1918 entstanden erste Spargelbetriebe rund um Schrobenhausen; sie versorgten nun auch das (betuchtere) Volk mit den edlen Stangen.
- Anbaufläche und Erzeuger: 500 Hektar, rund 90 (vor allem kleinere und mittlere) Betriebe.
- Eintrag als geschützte geografische Angabe: 2010.

Lange Spargelstangen haben oft holzige Enden. Deshalb ist Abensberger und Schrobenhausener Spargel maximal 22 Zentimeter lang. Die kompakte Statur sorgt für zarten Genuss und guten, ausgewogenen Geschmack.

Das Rezept für gegrillten Spargel im Bärlauchbett stellen wir Ihnen auf Seite 12 vor. Tolle Spargel-Varianten mit Morcheln und Pasta oder mit Erdbeer-Vinaigrette und Calamares finden Sie hier: [www.weltgenusserbe.eu/rezepte](http://www.weltgenusserbe.eu/rezepte)





Spitzenköchin Barbara Schlachter-Ebert findet kulinarische Inspirationen in ihrer Allgäuer Heimat.



# ALLES ECHT.

GLOBAL, REGIONAL, EGAL!? WARUM DIE EUROPÄISCHE UNION REGIONALE SPEZIALITÄTEN SCHÜTZT – UND WIE HERSTELLER, HANDEL UND VERBRAUCHER PROFITIEREN.

Viele bayerische Spezialitäten haben eine lange Tradition. Sie werden von Verbrauchern als etwas Besonderes wahrgenommen und mit einem bestimmten Ort oder einer Region verbunden. So wie man beim Stichwort „Bayern“ an Bier denkt und bei „Allgäu“ an Bergkäse und Emmentaler. Um regionale Spezialitäten zu bewahren, hat die Europäische Union Herkunftszeichen eingeführt: die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) und die geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Wer beim Einkauf auf Produkte mit EU-Herkunftszeichen achtet,

- wird mit unverfälschten Genüssen belohnt
- stärkt Landwirte und Hersteller, die traditionelle Produkte und Methoden pflegen
- hilft mit, regionale Spezialitäten vor Nachahmung zu schützen
- kann einen Beitrag leisten, Arbeitsplätze in Europas ländlichen Regionen zu schaffen und zu erhalten
- unterstützt den Handel, der auf Produkte mit klar erkennbarer Herkunft setzt.

## VOR DER TÜR.

„Obst, Gemüse oder Korn wachsen im Allgäu nicht. Aber in den Tälern und in der Höhe gibt es viel Viehwirtschaft; Milchprodukte prägen meine Heimat.“

Sehr, sehr gerne mag ich Allgäuer Bergkäse. Am liebsten esse ich ihn mit Liebstöckel-Pesto. Wenn ich diese Kombination meinen Gästen serviere, läuft beim ersten Bissen im Kopf etwas ab – und dann hören sie nicht mehr auf zu stippen.

Bergkäse mit Pesto, Aufstrich oder Sorbet steht bei uns regelmäßig auf der Karte. Ich experimentiere viel – mit allem, was rund ums Haus wächst: Kräuter, Holunder, Hagebutten, Nüsse oder Tannenzweige (das sind die zartgrünen Triebe der Tannenzweige). Wunderbar sommerlich finde ich Allgäuer Bergkäse mit Nektarinenragout. Dafür koche ich einen leichten Karamell, lösche ihn mit weißem Balsamico ab und gebe Nektarinenwürfel und einen fein gehackten Nektarinenkern dazu. Wenn die Frucht schon sehr reif und süß ist, schmecke ich mit ein, zwei Tropfen Zitronensaft ab. So gewinnt das Käsesdessert eine ganz leichte, frische Sommernote.“



## KULINARISCHES ERBE.

Rund 1.500 Spezialitäten aus Europas Regionen hat die EU bereits geschützt: Besondere Obst- und Gemüsesorten, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, regionaltypische Käse und Würste, feine Gewürze, Marmeladen, Gebäck, Biere, Weine und vieles mehr. Die Datenbank: [ec.europa.eu/agriculture/quality/door](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door)

Bayern gehört mit 29 eingetragenen Lebensmitteln und sieben weiteren im Antragsverfahren zu den führenden Spezialitätenregionen. Eine Auswahl stellt die Infokampagne WeltGenussErbe Bayern vor: Abensberger Spargel [1], Schrobenhausener Spargel [2], Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler [3], Bayerisches Bier, Bayerisches Rindfleisch und Nürnberger Rostbratwürste [4]. [www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu)

**AZAFRAN DE LA MANCHA g.U.**  
veredelt unter anderem die spanische Paella. Safran ist das teuerste Gewürz der Welt. In Spanien gedeiht er nur in La Mancha, der Heimat von Don Quichote.

**SCOTTISH WILD SALMON g.g.A.**  
(schottischer Wildlachs) lebt in einer klaren, sauerstoffreichen Atlantikregion. Die kräftigen Strömungen wirken wie ein „Fitnessstudio“ – das Lachsfleisch ist besonders fettarm.

**SKÅNSK SPETTKAKA g.g.A.**  
ist ein turmhoher Kuchen aus Eiern, Zucker und Kartoffelmehl. Die Baisermasse wird Schicht für Schicht auf einen konischen Drehspeiß aufgetragen und eher getrocknet als gebacken (früher über offenem Feuer).

**PURUVEDEN MUIKKU g.g.A.**  
heißt die Kleine Maräne aus dem ostfinnischen Puruvesi-See. Ihr Rücken ist tief dunkelgrün, die Seiten glänzen silbern. Sie wird mit den weichen Gräten gegessen.

**ALFÖLDI KAMILLA-VIRÁGZAT g.U.**  
sind die getrockneten Blüten wild wachsender Kamillen. Sie werden auf den Salzböden in der großen ungarischen Tiefebene von Hand gepflückt. Die Blüten duften würzig-süß und schmecken leicht bitter. Ihre ätherischen Öle sind reich an Wirkstoffen und länger haltbar als die von angebaute Kamille.

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA g.U.**  
reift mindestens zwölf bzw. 15 Jahre (extra vecchio) lang. Deshalb ist dieser Balsamessig entsprechend selten und kostbar.





# BAYERN GLÜHT.

GRILLEN MACHT AUS BÜROMENSCHEN EDLE WILDE, DIE BEIM METZGER DIE BESTEN STÜCKE JAGEN, FEUER ENT-FACHEN UND BEZÄHMEN, KNOBLAUCH IN HANDVOLL MESSEN UND DEN ZAPFHAHN MIT EINEINHALB KÜHN GEFÜHRTEN SCHLÄGEN IM HOLZFASS VERSENKEN.



ECHTE SPEZIALITÄTEN SORGEN FÜR AUTHENTISCHEN GENUSS. UND DER BIRSOMMELIER DR. MARKUS SAILER ENTFACT DIE LUST AUF FRISCHE BIERVERLFAIT.

AUCH ZUM SPARGEL VOM GRILL?  
AUCH ZUM SPARGEL!

**Herr Dr. Sailer, Nürnberger Rostbratwürste mit Vanille-Tomaten-Ragout und frisch gehobeltem Kren: Was setzen Sie dieser Aromen-Explosion entgegen?**

Ein ausdrucksvolles bayerisches Märzen, vielleicht sogar kalt gehopft. Das bedeutet, dass dem Bier nach dem Abkühlen des gekochten Suds in der Würzpfanne noch einmal Hopfen zugegeben wird. Dadurch bekommt es ein „grünes“, florales Aroma. Es greift das Aroma des Ragouts auf und bereichert es.

**Zum Spargel gehört Wein, oder?**

„Für mich war es immer selbstverständlich, zum Spargel Bier zu trinken.“

Für mich war es immer selbstverständlich, zum Spargel Bier zu trinken. Helles Vollbier ist schön schlank und unterstützt den leicht bitteren Geschmack des Spargels. Ganz wichtig: Trinken Sie zum Spargel Bier aus guten Weingläsern, dann unterstützen Sie seinen eleganten Charakter.

## GRILL-REZEPTE



### ROSTBRATWÜRSTE MIT VANILLE-TOMATEN-RAGOUT

**ZUTATEN:**

800 g Nürnberger Rostbratwürste g.g.A.  
Meerrettich

**FÜR DAS RAGOUT:**

1 kg Tomaten  
Mark von 1 Vanilleschote, Vanille-Salz, Pfeffer  
Je 2 Msp. gemahlener Piment und Piment d'Espelette  
3 EL Tomatenmark  
1 Zitronenschale, gerieben  
Olivöl  
1 Knoblauchzehe, durchgedrückt  
3 Stangen Frühlingszwiebeln, fein gehackt  
1 Bund Basilikum, fein gehackt  
Je 1 Spritzer Aceto Balsamico und Zitronensaft  
1 EL Honig

**ZUBEREITUNG:**

- 1) Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Kerngehäuse herauschneiden, Tomatenfleisch fein würfeln. In eine Schüssel geben.
- 2) Alle weiteren Ragout-Zutaten zugeben, verrühren und gut abschmecken. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, erneut abschmecken.
- 3) Die Rostbratwürste auf dem Grill knusprig grillen und mit der kalten Tomatensauce servieren. Frisch geriebenen Meerrettich darüberstreuen. Dazu passt gegrilltes Landbrot oder Weißbrot.



## GRILLBROT MIT SPINAT UND BERGKÄSE

### ZUTATEN:

8 Scheiben Weißbrot, etwa fingerdick  
800 g frischer Spinat, gewaschen und geputzt  
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt  
1 Schalotte, abgezogen und fein gewürfelt  
30 g Butter  
50 ml Sahne  
100 g Allgäuer Bergkäse g.g.A., gerieben  
Salz, Pfeffer, Muskat

### ZUBEREITUNG:

- 1) Die Brotscheiben mit den Fingern zur Hälfte vom weißen Brotteig befreien.
- 2) In einem Topf die Butter schmelzen und aufschäumen lassen; Schalotte und Knoblauch glasig andünsten. Spinat hinzufügen und unter Wenden zusammenfallen lassen. Das ausgetretene Wasser abgießen.
- 3) Sahne zufügen, gut durchmischen, Topf vom Herd nehmen. Allgäuer Bergkäse unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 4) Auf die Brote verteilen und die Scheiben am Rand des Grills knusprig rösten.



## RINDERHÜFTE MIT BIER-SENFSAUCE

### ZUTATEN:

750 g Hüfte vom Bayerischen Rind g.g.A.,  
geputzt und von Sehnen befreit  
4 – 5 Knoblauchzehen  
Aluminiumfolie  
Salz, Pfeffer, Olivenöl  
**FÜR DIE MARINADE:**  
500 ml Bayerisches Dunkelbier oder Bayerisches  
Bockbier  
5 EL Zucker  
4 EL Malzessig (ersatzweise alter Aceto Balsa-  
mico)  
1 EL Pimentkörner  
Je 1 Bund Thymian und Oregano, gehackt  
1 Chilischote, ganz  
3 Lorbeerblätter  
**FÜR DIE BIER-SENF-SAUCE:**  
150 g Schmand  
1 EL süßer, körniger Senf  
1 EL Meerrettich, frisch gehobelt oder aus dem Glas  
50 ml Bayerisches Dunkelbier  
1 Zitronenschale, gerieben  
Salz, Pfeffer, Cayenne, Currypulver

### FÜR DIE BIER-SENF-SAUCE:

150 g Schmand  
1 EL süßer, körniger Senf  
1 EL Meerrettich, frisch gehobelt oder aus dem Glas  
50 ml Bayerisches Dunkelbier  
1 Zitronenschale, gerieben  
Salz, Pfeffer, Cayenne, Currypulver

### ZUBEREITUNG:

- 1) Alle Marinaden-Zutaten verrühren. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Fleisch mit Knoblauch spicken und mindestens 12 Stunden lang abgedeckt marinieren.
- 2) Aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, mit etwas Olivenöl einreiben. Auf dem Grill von allen Seiten kross anbraten. Salzen und pfeffern und in Aluminiumfolie einschlagen. Am Rand des Feuers (also nicht in voller Hitze) 15 bis 20 Minuten garen.
- 3) Inzwischen Senf und Meerrettich mit dem Schmand verquirlen. Bier zugeben und cremig rühren. Mit Zitronenschale und Gewürzen abschmecken.
- 4) Fleisch auspacken, dünn aufschneiden und nach Geschmack mit etwas Meersalz und Olivenöl würzen.



## SPARGEL IM BÄRLAUCHBETT

### ZUTATEN:

500 g weißer Spargel  
500 g grüner Spargel  
100 g Butter, in Flocken  
3 EL frischer Thymian, gezupft  
2 Bund Bärlauch, gewaschen,  
Stängel abgeschnitten  
Salz, Pfeffer  
dicke Aluminiumfolie  
(oder normale doppelt nehmen)

### ZUBEREITUNG:

- 1) Den weißen Spargel ganz, den grünen im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden.
- 2) 4 Bögen Aluminiumfolie auslegen. Jeweils in die Mitte Butterflockchen setzen, darauf einige Bärlauch-Blätter, dann salzen, pfeffern und eine Portion Spargel, grün und weiß gemischt, obenauf legen. Den Spargel wieder salzen, pfeffern und mit Butterflockchen belegen, etwas Thymian darüberstreuen und mit den restlichen Bärlauch-Blättern belegen. Die Aluminiumfolie gut zusammendrücken und verschließen; in der Mitte sollte etwas Luft bleiben.
- 3) Die Spargelpäckchen auf den heißen Grill setzen und je nach Dicke des Spargels 6 bis 8 Minuten grillen. Dann am Rand, nicht über dem Feuer, weitere 10 bis 12 Minuten ziehen lassen. Dazu passen Röstbrot oder Kartoffeln.

Ein Bordeauxglas mit geschliffenem Rand platziert das Bier sauber im Mund. Das Glas nicht vollschenken – dann kann sich das Aroma am besten entfalten.

**Was empfehlen Sie zu unserem Grill-Spargel mit Bärlauch und Thymian?**  
Auf jeden Fall ein schlankes, hopfenbetontes Bier: ein Pale Ale oder ein schönes fränkisches Pils.

**Was reizt Sie als Genussprofi am Bayerischen Bier?**  
Bayern ist die Gegend mit den meisten Brauereien. Hier gibt es noch eine riesige Vielfalt an regionalen Spezialitäten. Bier ist ein Kulturgut und wird entsprechend gepflegt. Die Biere sind rund und harmonisch, nicht eckig und kantig. Es gibt keinen Mainstream: Am besten, man probiert alle durch. In der Oberpfalz, in Franken, in der Gegend um Bamberg oder Bayreuth verändert sich der Charakter der Bierspezialitäten alle paar Kilometer – genau wie der Klang der Dialekte. Das ist einzigartig.

„In Bayern verändert sich der Charakter der Bierspezialitäten alle paar Kilometer – genau wie der Klang der Dialekte. Das ist einzigartig.“



Dr. Markus Sailer aus Gilching bei München ist Deutscher Meister der Biersommeliers 2015.

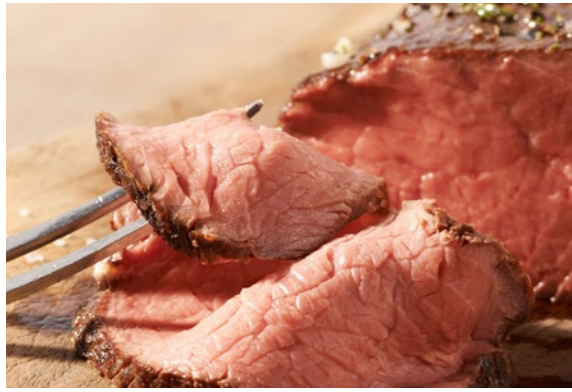
**Das Glas ist wichtig, die Hygiene, die Trinktemperatur. Gibt es weitere Genussfaktoren?**

Ans Alter des Bieres denkt man oft nicht. Da gibt es große Unterschiede. Pils oder Helles sollten nicht lange lagern; sie sind am besten kurz nach der Abfüllung. Kellerbier behandle ich wie Milch – ich kaufe es und trinke es in den nächsten paar Tagen. Beim ganz jungen Doppelbock dagegen schmeckt der Alkohol durch. Hier entfaltet sich der Charakter nach und nach, wie beim Wein. Lassen Sie Doppelbock ruhig ein oder zwei Jahre im Keller liegen und vergleichen Sie dann.



LASSEN SIE SICH VON UNSEREN REZEPTEN UND FRISCHEN IDEEN INSPIRIEREN. ALLE INFORMATIONEN GIBT ES HIER:  
[WWW.WELTGENUSSERBE.EU/REZEPTE](http://WWW.WELTGENUSSERBE.EU/REZEPTE)





# TEILE UND SCHLEMME.

Verbraucher kaufen Fleisch heute bewusster ein. Sie legen Wert auf die Marmorierung, fragen nach der Rasse der Rinder. Die regionale Herkunft wird immer wichtiger. Das Interesse an Stücken jenseits des Filetsteaks wächst. Bayerisches Rindfleisch mit dem g.g.A.-Zeichen steht für Qualität mit Heimat: Die Rinder wurden in Bayern geboren und gemästet und im Umkreis von höchstens drei Fahrtstunden geschlachtet.

## 3 QUERRIPPE

Die **Querrippe [Zwerchrippe]** ist eine preiswerte Variante für Tellerfleisch. In Mexiko wird Fleisch aus der Querrippe übrigens als „Gauchosteak“ gegrillt und wunderbar zart. Auch eine gut ab-gelagerte Hochrippe (?) können Sie grillen.



## 13 OBERSCHALE

**Oberschale, Unterschale** und **Schwanzrolle** [bairisch: **Meiserl**]: sehr mageres, grobfaseriges Fleisch. Gut geeignet für Rouladen: Gefüllt und ordentlich lang geschmort, wird es schön zart.

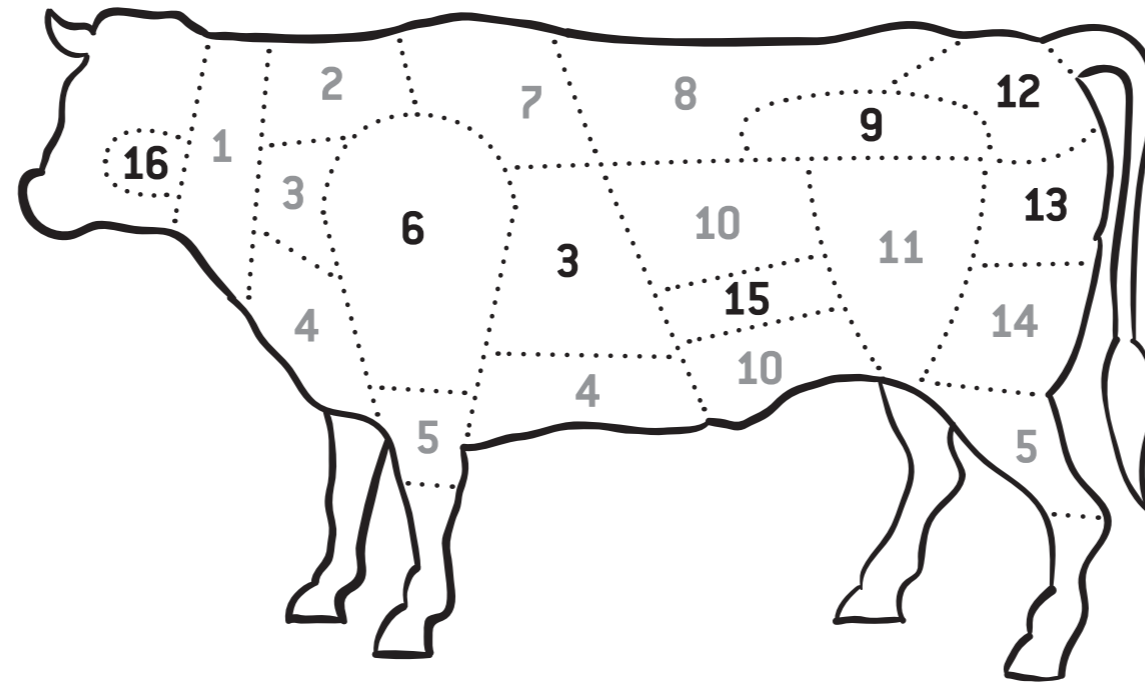


## 9 FILET

Das **Filet** ist ein sehr kleines und das zarteste und teuerste Stück vom Rind.

## 15 ZWERCHFELL

Das **Zwerchfell** heißt in Bayern **Kronfleisch**. Es wird in der Brühe gekocht und mit frischem Pfeffer, Salz und Meerrettich abgeschmeckt. Sie können es sogar grillen: Einfach in einer Biermarinade ziehen lassen und auf den Spieß stecken. Der **Nierenzapfen** ist das Lendenstück des Zwerchfells und ein Highlight für Grillfreunde. Beim Metzger müssen Sie es meist vorbestellen. Es garantiert ein intensives Geschmackserlebnis. Wichtig: Nach dem Grillen quer zur Faser aufschneiden, sonst wird das Fleisch zäh.

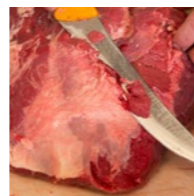


## 16 RINDERBACKEN

Tipp fürs nächste Kochexperiment: geschmorte **Rinderbacken** mit Rotweinsauce – ein Erlebnis.

## 6 DICKE SCHULTER

Mein Lieblingsstück für Tellerfleisch, Sauerbraten oder Schmorbraten. Das **Schulterblatt** hat kurz-faseriges Fleisch, das kriegen selbst Anfänger einfach nicht trocken!



## 12 HÜFTE

Die **Hüfte** ist preiswerter als die Nachbarstücke, Filet/Lende (9), aber – von jungen Ochsen oder Färsen und drei Wochen gereift – auch sehr zart.



Jedes Teil vom Bayerischen Rind ist eine Kostprobe wert! Tipps von Michael Walk, Schongau, Metzgermeister, Betriebswirt und begeisterter Hobbykoch.



WeltGenussErbe Bayern

# MEINS!

**Gewinnen Sie Ihren Begleiter für einen genussreichen Sommer!**

Einfach die Quizfrage auf [weltgenusserbe.eu](http://weltgenusserbe.eu) beantworten – und dann die Daumen drücken. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir

- 1 x einen kompakten, leistungsstarken **Elektrogrill von Tefal** im Wert von ca. 200 Euro,
- 4 x einen **Bücher-Gutschein im Wert von 100 Euro für Genuss-, Ernährungs- und Kochbücher.**



[www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu)

EINE GEMEINSAME INFORMATION VON:



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Schrobenhausener Spargel



BAYERISCHES RINDFLEISCH



Milch und Käse aus Bayern



Nürnberg ROSTBRATWÜRSTE



Bayerischer Brauerbund e.V. Ihr kompetenter Partner.

**Impressum:** SCHÄTZE. Regionale Spezialitäten, ihre Geschichten und Gesichter. Ausgabe 2. **Herausgeber und verantwortlich für die Umsetzung:** LVBM Werbe GmbH, Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München. Die von der Europäischen Union geförderte Informationskampagne WeltGenussErbe Bayern veranschaulicht, wofür die EU-Herkunftszeichen „g.g.A.“ und „g.U.“ genau stehen, wie sie Erzeuger und Hersteller schützen und warum sie Verbrauchern nützen. Die Info-Offensive läuft bis 2017. Getragen wird sie vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V., dem Milchwirtschaftlichen Verein Allgäu-Schwaben e.V., dem Bayerischen Brauerbund e.V., dem Schutzverband Nürnberger Rostbratwürste e.V., der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V., dem Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. und der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH. Weitere Informationen rund um den EU-Herkunftsschutz, über die Spezialitäten des WeltGenussErbe Bayern sowie viele Rezepte unter: [www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu) **Konzept und Gestaltung:** trio-group münchen, Linprunstraße 16, 80335 München, [www.trio-group.de](http://www.trio-group.de) **Bildnachweis:** WeltGenussErbe Bayern; shutterstock; [www.schlossanger.de](http://www.schlossanger.de); iStock; Privat; [www.tefal.de](http://www.tefal.de)