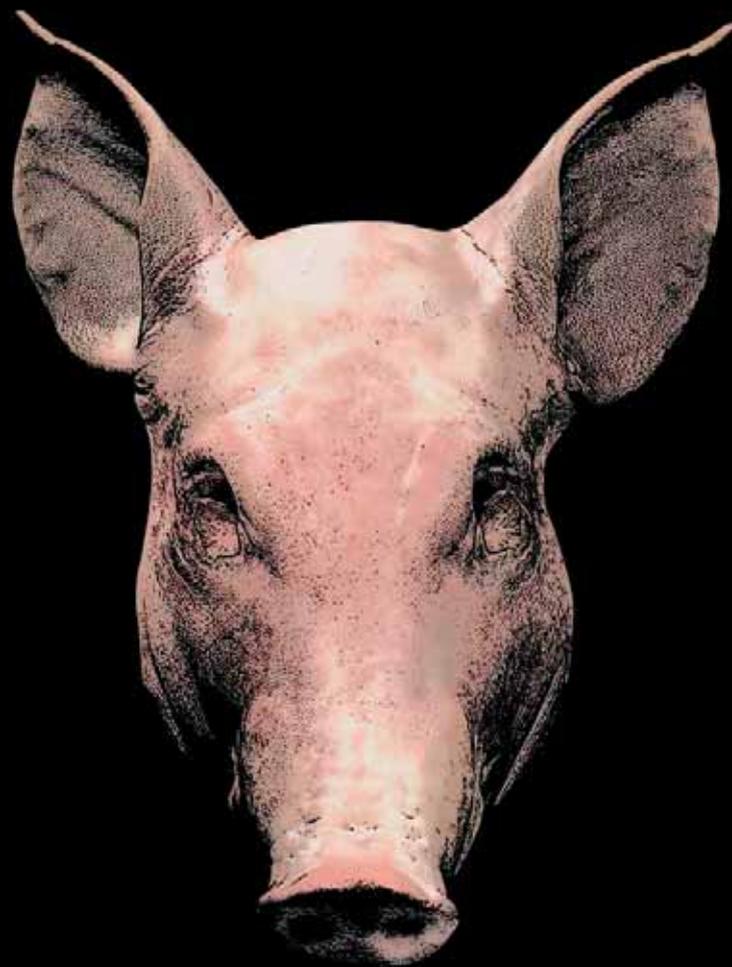


WOLFGANG MÜLLER

# SCHWEIN

VON KOPF BIS FUSS



DAS KOCHBUCH

MATTHAES





WOLFGANG MÜLLER

# SCHWEIN

**VON KOPF BIS FUSS**

FOTOGRAFIE: FLORIAN BOLK

MATTHAES VERLAG GMBH

Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe



# Inhalt



<b>6</b>	Grußwort von Sarah und Mirko Dhem
<b>7</b>	Grußwort von Torsten Pistol
<b>8</b>	Vorwort von Wolfgang Müller
<b>10</b>	Wolfgangs Lieblingsrassen
<b>14</b>	Haltung und Fütterung
<b>18</b>	<b>VOM TIER ZUM FLEISCH</b>
<b>20</b>	Respekt vor dem Tier – mit Verantwortungsbewusstsein schlachten
<b>26</b>	Das optimale Werkzeug
<b>28</b>	Die Teilstücke von Kopf bis Fuß
<b>48</b>	<b>REZEPTE VON KOPF BIS FUSS</b>
<b>50</b>	Der Kopf
<b>68</b>	Die Schulter
<b>92</b>	Der Rücken
<b>112</b>	Der Bauch
<b>122</b>	Die Keule
<b>146</b>	Die Innereien
<b>170</b>	Die Därme & Co.
<b>196</b>	<b>SCHINKEN UND SPEZIALITÄTEN</b>
<b>198</b>	Salzen, pökeln, trocknen, räuchern
<b>200</b>	Schinken
<b>218</b>	Spezialitäten
<b>239</b>	Grundrezepte
<b>246</b>	Bezugsquellen
<b>250</b>	Der Autor
<b>252</b>	Rezeptregister
<b>256</b>	Impressum

# Moin liebe Leser!

VON SARAH & MIRKO DHEM



Schwein – als Lebewesen und Lebensmittel oft völlig unterschätzt, für selbstverständlich empfunden und wenig inspirierend verarbeitet. Mit diesem Buch zeigt Wolfgang Müller, dass es auch anders geht. Dieses wunderbare Tier lässt sich sehr wohl in großartige Gerichte verwandeln – und das sogar nachhaltig und mit der Wertschätzung, die es verdient. Wolfgang weiß, worauf es dabei ankommt, und das zeigt er nicht nur in diesem Buch, sondern auch bei seiner Arbeit. Als gelernter Metzger und Koch vermittelt er den richtigen Umgang mit Fleisch und bringt das Zerlegen, das Wursten und das Kochen von Kopf bis Fuß näher. Wolfgang ist Inspiration pur. Wer einmal gesehen hat, was er aus vermeintlich unverwertbaren Teilen des Schweins kreiert und erleben durfte, mit welcher Leidenschaft und Wertschätzung er dies tut, wird mir zustimmen, wenn ich sage: Einen authentischeren Meatchef gibt es nicht!

Wolfgang vereint gelerntes Handwerk mit gelebter Philosophie. Er verarbeitet neben Filet und Rücken auch Knochen, Augen und Bauchspeicheldrüse – und das stets mit dem größten Respekt gegenüber dem Tier. Nicht nur das Schwein hat damit Schwein gehabt, sondern auch wir. Eigentlich wollte Wolfgang im März 2016 gar nicht zu uns in die Fleisch- und Wurstwerkstatt, aber eine gemeinsame Bekannte war der Meinung, dass wir uns unbedingt kennenlernen müssten. Er hat die ganze Autofahrt über gemeckert und ist am Ende doch bei uns im beschaulichen Lastrup angekommen. Schwein gehabt! Aus dem ersten Kennenlernen zwischen Schweinehälften vom Bunten Bentheimer Schwein und der Produktion von handgelegter Zungenwurst wurde eine Freundschaft, die wir nicht mehr missen möchten. Aus gemeinsamer Leidenschaft wurde eine schweinische Kooperation, in der wir nun Wurstspezialitäten nach seinen Originalrezepten fertigen. Dass seine eigene Küche dafür schlichtweg zu klein ist oder wir seine Chorizo und Käsekrainer lieben, sind aber nicht die Hauptgründe für diese Zusammenarbeit.

Seine Leidenschaft für Wurst, Fleisch und traditionelles Fleischerhandwerk macht Wolfgang zu einem perfekten Partner. Eine weitere Gemeinsamkeit: Die Wertschätzung des Tieres steht an erster Stelle! Tiergerechte Haltungsbedingungen, eine bekannte Herkunft, eine schonende, respektvolle Schlachtung sowie eine ganzheitliche Verarbeitung from nose to tail sind für uns selbstverständlich und unser Qualitätsanspruch. Zusammen sagen wir: Alles vom Schwein kann und soll verwertet werden. Wie gut, dass er dieses Credo endlich mit einem Buch nach außen trägt!

Feinkalieberige Grüße,

**DIE KALIEBER-KÖPFE SARAH & MIRKO DHEM**

# Grußwort

VON TORSTEN PISTOL



Wolfgang habe ich vor einigen Jahren in Graz kennengelernt. Sein breites Wissen und seine ehrliche Herangehensweise an den Umgang mit Fleisch und Fisch haben mich nachhaltig beeinflusst. Vor allem der Respekt, den er jedem Bestandteil des Lebewesens in der Verarbeitung entgegenbringt, beeindruckten mich. Selbst ich als langjähriger Fischzüchter und Lebensmitteldealer war überrascht, was Wolfgang mit meinem Zander alles umsetzen kann. Bei ihm geht kein Teil verloren. Einzelne Muskeln werden zu neuen Cuts und dann zum Genuss auf dem Teller.

Neben seinem Engagement für die Verwendung des kompletten Schweins von Kopf bis Fuß, ist er auch im Bereich Fisch ein Vorreiter. Viele sehen beim Fisch nur das Filet. Dass beispielsweise auch die Leber eines Fisches eine Delikatesse sein kann, wird außer Acht gelassen. Durch seinen Hintergrund als Koch und Metzger hat Wolfgang aber einen ganzheitlichen Blick auf die Zucht und Verarbeitung von Tieren. Durch seine umfassenden Kenntnisse denkt er innovativer als andere. Seine Kreativität verbunden mit handwerklichem Können bringen ungeahnte Bestandteile eines Lebewesens auf den Teller. Damit erweitert er nicht nur unseren kulinarischen Horizont. Auch bringt er jedem Tier die Achtung entgegen, die es verdient.

Ich bin dankbar, dass ich hier im Vorwort einige Zeilen zu diesem Werk beitragen darf, denn dieses Buch ist eine Anleitung zur Wertschätzung. Schweine, Rinder, Fische und alle anderen Tiere bestehen nicht aus Filets, sondern sind Wesen, die unseren Respekt verdienen. Deshalb darf so wenig wie möglich verloren gehen, wenn wir uns zur Schlachtung eines Tieres entschließen. Jedes Teil ist es wert, verarbeitet und verwendet zu werden. Nur die vollständige Nutzung verspricht die Nachhaltigkeit, die wir in der Zucht und Verarbeitung von Tieren heute brauchen. Bei Wolfgang gehört dazu auch, dass er aus den gewonnenen Stücken exzellente Gerichte auf Sternenniveau zubereitet. Mehr Wertschätzung in der Küche geht einfach nicht!

Wolfgang steht für genau die Werte, die viele Menschen im Umgang mit Tieren verloren haben: Respekt, Wertschätzung, Nachhaltigkeit. Danke, dass wir zusammen an der Verbreitung dieser Werte arbeiten können!

Stay Hardcore!

**PISTOLE**

# Vorwort

VON WOLFGANG MÜLLER

## **EIN PAAR WORTE ZU BEGINN ...**

...nie war Fleisch so billig wie heute. Jeder kann es sich in unserem Land leisten – doch zu welchem Preis?!

Die wenigsten Menschen setzen sich mit der Herkunft und der Verarbeitung des Fleisches auseinander. Leider wird meist auch vergessen, dass es von einem lebendigen Tier stammt. Erst wenn man sich bewusst macht, dass es ein Geschenk ist, was die Natur uns bietet und lernt, das Tier als Lebewesen und nicht als Produkt zu sehen, wird klar, wie wichtig ganzheitliches Denken hierbei ist. Ein Tier zu verarbeiten, mit allem was es ist und zu bieten hat – das Ganze sehen, das Ganze verwerten.

Mit diesem Buch an der Hand wirst du feststellen, dass es eine falsche Denkweise ist, bestimmte Fleischteile als wertvoll einzustufen und andere als Abfall. Lass dich davon überzeugen, dass man neben dem Filet auch aus den Innereien, den Därmen oder dem Kopf herrliche Gerichte zaubern kann. Man sollte sich nur vor nichts verschließen und Augen, Ohren, Nase und den Geschmackssinn offen halten – die Natur bietet uns wunderbare Kompositionen.

In diesem Buch verarbeite ich das ganze Tier – von Kopf bis Fuß. Ich habe das Schwein hierbei in 73 Einzelteile zerlegt. Jedes Teil wird separat abgebildet und zu jedem findest du im Rezeptteil ein Gericht.

Du findest außerdem wertvolle Hinweise zu den verschiedenen Rassen, zur Haltung und zur Fütterung.

Du wirst sehen, dass es auch einige Menschen in der Fleischbranche gibt, – Züchter, Schlachter, Metzger und Köche – die sich viele Gedanken machen und so dem Strom der Massentierhaltung und -schlachtung entgegenwirken.

Lass dich von meinem Buch inspirieren, probiere aus, nutze die tollen technischen Möglichkeiten, die wir heutzutage haben und denke immer daran: Respekt, Hingabe und die Liebe zum Detail kann man am Ende schmecken.

**DEIN WOLFGANG**





# Respekt vor dem Tier

MIT VERANTWORTUNGSBEWUSSTSEIN SCHLACHTEN

**Ein Interview mit Niko Brand, Geschäftsführer Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co. KG, Lohne**

**Schweinefleisch ist mit Abstand das am meisten gegessene Fleisch in Deutschland. 2017 lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei knapp 50 Kilogramm. Wissen Sie, wie viele Schweine pro Tag/Woche in Deutschland geschlachtet werden? Wie viele bei Ihnen?**

In Deutschland werden über 1.000.000 Schweine pro Woche geschlachtet. Mit 12.000 Schweinen pro Woche zählen wir damit zu den kleineren, mittelständischen Schlachthöfen in Deutschland.

**Wodurch unterscheidet sich Ihr Unternehmen von anderen Schlachthöfen? Was machen Sie anders?**

Wir sind stolz auf unsere Arbeit, stellen Mensch und Tier in den Mittelpunkt und möchten zeigen, dass es auch Schlachthöfe gibt, die dem negativen Bild vieler Medien nicht entsprechen. Wir sind transparent, ehrlich und kommunikativ.

Außerdem sind wir ein Partner für Landwirte, deren Betriebe man zwischen konventioneller und Bio-Haltung einordnen kann oder die sich dem Erhalt wertvoller Schweinerassen verschrieben haben. Immer mehr Landwirte setzen auf Haltungsformen wie Offenstall oder Aktivstall und darüber hinaus auf Kreuzungen mit fast vergessenen Schweinerassen, wie z. B. dem Bunte Bentheimer Schwein. Für ihre Tiere suchen sie nicht nur einen geeigneten Schlachthof, sondern auch entsprechende Vermarktungsmöglichkeiten. Wir empfinden uns als Bindeglied und denken in geschlossenen Wertschöpfungsketten – auch dieses Engagement unterscheidet uns von vielen anderen Schlachthöfen in Deutschland.

Der Verbraucher, der inzwischen verstärkt Fleisch von Schweinen aus tiergerechteren Haltungskonzepten fordert, muss wissen, dass es bereits erhältlich ist. Ein Großteil der Verbraucher glaubt, dass Schweinefleisch aus konventioneller Haltung per se nur schwer mit dem Begriff „Qualität“ vereinbar ist und dass das Schlachten grundsätzlich nicht mit einem wertschätzenden Umgang mit dem Tier einhergehen kann. Ihnen vermitteln wir, dass es in Deutschland sehr wohl möglich ist, mit der größtmöglichen Wertschätzung für das Tier zu schlachten und auch als Schlachthof großen Wert auf Qualität zu legen.



**Niko Brand und Paul Brand – Die Firma Brand Qualitätsfleisch in zwei Generationen.**

# Die Teilstücke

VON KOPF BIS FUSS

Auf den folgenden Seiten ist das Schwein in 73 Einzelteile zerlegt dargestellt. Diese beginnen beim Kopf, enden beim Fuß und sind in der Reihenfolge abgebildet, wie sie im Tier vorkommen. Anschließend folgen die Innereien. Die Fleishteile haben im Verhältnis die gleiche Größe, nur vereinzelte sind aus Darstellungsgründen kleiner abgebildet. Es steht immer darunter, auf welche Art und Weise das jeweilige Stück verarbeitet werden kann und die entsprechende Rezeptseite ist vermerkt.



## **NASE**

Kochen / Schmoren / Pökeln / Sous-vide / Grillen /  
Wurstherstellung (Rezept siehe Seite 50)



## **MASKE**

Kochen / Schmoren / Pökeln / Sous-vide / Wurstherstellung  
(Rezept siehe Seite 52)



## **OHR**

Kochen / Backen / Wurstherstellung  
(Rezept siehe Seite 54)



## **BACKE**

Kochen / Schmoren / Pökeln / Sous-vide / Grillen /  
Wurstherstellung (Rezept siehe Seite 56)



### **FETTBACKE**

Kochen / Salzen / Pökeln / Lufttrocknen / Räuchern /  
Wurstherstellung (Rezept siehe Seite 58)



### **NÜSSCHEN VOM KOPF**

Kochen / Schmoren / Pökeln / Sous-vidé / Wurstherstellung  
(Rezept siehe Seite 60)



### **ZAPFEN VOM KOPF**

Kochen / Schmoren / Pökeln / Sous-vidé / Wurstherstellung  
(Rezept siehe Seite 62)



### **KINN**

Kochen / Pökeln / Sous-vidé / Wurstherstellung  
(Rezept siehe Seite 64)



### **ZAHNFLEISCH**

Kochen / Pökeln / Sous-vidé / Wurstherstellung  
(Rezept siehe Seite 66)



# Maske

PULPO | DICKE BOHNEN

## SCHWEINEMASKE

½	Schweinemaske
½	Zwiebel, klein geschnitten
1	Karotte, klein geschnitten
1	Lorbeerblatt
1	Thymianzweig
5	Petersilienstängel
8	schwarze Pfefferkörner
	Salz

## DICKE BOHNEN

500 g	Dicke Bohnen
1	Schalotte
30 g	Butter

## PULPO

1	Pulpo à etwa 500 g
100 g	Zwiebeln, in Würfel geschnitten
100 g	Fenchel, in Würfel geschnitten
100 g	Stangensellerie, in Würfel geschnitten
1	Knoblauchzehe, gehackt
	Olivenöl
500 ml	Weißwein
1	Thymianzweig
1	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
¼ TL	Fenchelsamen

## VINAIGRETTE

1	Knoblauchzehe in Würfel geschnitten
40 ml	Olivenöl
100 ml	Pulporfond (s. o.)
	Zitronensaft
1	Schalotte, fein geschnitten
2	Kirschtomaten, in feine Würfel geschnitten

## ANRICHTEN

	Dillspitzen
	Kräuter-Crème-fraîche

**SCHWEINEMASKE** | Die Schweinemaske von eventuell vorhandenen Borsten und Knorpel befreien. Danach in kochendes Salzwasser geben und abschäumen. Anschließend Gemüse und Gewürze zugeben und alles bei geringer Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen, bis die Maske weich ist. Im Anschluss die Maske entnehmen und noch heiß in kleine Würfel schneiden. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form oder Kunsttarm (Durchmesser 7–9 cm) geben und zum Beispiel mit einem Topf sehr gut beschweren. Über Nacht auskühlen lassen.

**DICKE BOHNEN** | Die Dicken Bohnen aus der Schote lösen und anschließend die grauen Häutchen um die Bohnen entfernen. Die Schalotte in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Die Bohnenkerne zugeben, mit Salz und Zucker würzen und 2 Minuten dünsten.

**PULPO** | Die acht Arme des Pulpos vom Körper schneiden, dabei Maul und Augen entfernen. Gemüse und Knoblauch in etwas Olivenöl leicht anschwitzen und den Pulpo zugeben. Mit Weißwein und 500 ml Wasser auffüllen, salzen und einmal kurz aufkochen lassen. Im Anschluss die Gewürze zugeben und bei 78 °C etwa 2 Stunden abgedeckt ziehen lassen. Sobald der Pulpo weich ist, aus dem Fond nehmen. Den Fond zur Seite stellen.

**VINAIGRETTE** | Die Knoblauchzehe in einem kleinen Topf in etwas Olivenöl leicht anbraten, danach entnehmen und den Pulporfond zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und das restliche Öl, Zitronensaft sowie Schalotte und Tomaten einrühren.

**ANRICHTEN** | Die Schweinemaske aus der Form nehmen und auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Diese überlappend anrichten. Den Teller 30 Sekunden in den auf 140 °C erhitzten Backofen geben, und so die Schweinemaske auf lauwarme Temperatur bringen. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Vinaigrette bestreichen. Den Pulpo in kleine Stücke schneiden und mit der restlichen Vinaigrette mischen. Neben den Schweinemaskenscheiben anrichten. Die warmen Bohnen in einer Linie darauf anrichten und mit Dillspitzen und Kräuter-Crème-fraîche garnieren.



# Backe

ASIATISCHER RETTICH | TEE-EIER | JAPANISCHE STOCKSCHWÄMMCHEN

## SCHWEINEBACKE

- 4 Schweinebacken
- Pflanzenöl
- 20 ml dunkle Sojasauce
- 1 EL geröstetes Chiliöl (siehe Seite 244)
- geröstete Koriandersamen, frisch gemahlen

## ASIATISCHER RETTICH

- 1 asiatischer Rettich à etwa 300 g
- 1 Schalotte
- 60 g Butter
- 150 ml Sahne
- Muskatnuss, frisch gerieben
- geröstete Koriandersamen, frisch gemahlen

## TEE-EIER

- 8 Wachteleier
- 30 ml dunkle Sojasauce
- 30 ml helle Sojasauce
- 30 ml Reisessig
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 TL Koriandersamen
- 2 EL Zucker
- 5 Scheiben frischer Ingwer
- 1 EL Zucker
- 1 EL grüner Tee
- 3 EL chinesischer schwarzer Tee

## JAPANISCHE STOCKSCHWÄMMCHEN

- 400 g japanische Stockschwämmchen
- Rapsöl

## ANRICHTEN

- Gartenkresse
- Schnittlauchspitzen
- Teesud (s. o.), leicht gebunden

**SCHWEINEBACKE** | Die Schweinebacken von Sehnen und Flechsen befreien. Mit Zucker und Salz würzen und in einer Pfanne in etwas Öl von allen Seiten braun anbraten. Sojasauce, Chiliöl und Koriander mischen und die Schweinebacken mit der Marinade vakuumieren. Bei 78 °C im Wasserbad 7 Stunden garen. Zum Anrichten in Rechtecke schneiden.

**ASIATISCHER RETTICH** | Rettich und Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in der Butter glasig dünsten. Mit der Sahne auffüllen und den Rettich in der Flüssigkeit weich garen. Mit Salz, Zucker, Muskat und Koriander abschmecken und mit einem Schneebesen zu einem Püree schlagen. Dieses im Anschluss durch ein feines Sieb streichen, bei Bedarf noch etwas Butter unterrühren.

**TEE-EIER** | Die Wachteleier in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen, dann 10 Minuten darin kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken, die Eier danach gut abtrocknen. Auf eine harte Unterlage klopfen und leicht rollen, sodass die Schale Risse bekommt, aber noch am Ei verbleibt. Für den Teesud die restlichen Zutaten in 1 l Wasser geben und stark reduzieren, dann die gekochten Eier einlegen und 40 Minuten darin simmern lassen. Über Nacht im Sud auskühlen lassen, anschließend entnehmen und die Schale entfernen. Den Sud zum Anrichten beiseitestellen.

**JAPANISCHE STOCKSCHWÄMMCHEN** | Die Pilze putzen und anschließend kurz in etwas Rapsöl anbraten. Mit Salz und Zucker würzen.

**ANRICHTEN** | Etwas Rettichpüree auf den Teller streichen und einige Stockschwämmchen hineinsetzen. Mit etwas Gartenkresse und Schnittlauchspitzen garnieren. Je 2 Tee-Eier auf ein Bett aus Kresse setzen und ein Stück Schweinebacke danebenlegen. Mit etwas gebundenem Teesud nappieren.

# SCHWEIN

VON KOPF BIS FUSS

**»ALLES VOM TIER KANN VERWERTET UND ZU TOLLEN GERICHTEN VERARBEITET WERDEN, NICHTS IST SCHLECHT ODER ABFALL.«**

Schweinekinn mit Bambus und Seidentofu-Yuzu-Creme oder Ravioli von der Schweinelunge mit Kartoffel-Speck-Schmelze – dieses Buch zeigt, dass aus Schweinefleisch mehr zu machen ist als Schnitzel oder Currywurst.

Wolfgang Müller, Metzger und Koch, hat stets das ganze Tier im Blick und verarbeitet auch vermeintlich unbeliebte Teile zu köstlichen Gerichten. In diesem Buch stellt er zunächst ausführlich die unterschiedlichen Teile des Schweins vor und zeigt anschließend in abwechslungsreichen und spannenden Rezepten, was man in der Küche mit diesen Teilen Leckerer zaubern kann.

Ein Muss für alle Profis und ambitionierte Hobbyköche, die sich abseits des Bekannten mit dem Produkt Schwein näher befassen wollen – immerhin ist es das meistgeessene Fleisch in Deutschland, und das zurecht.

ISBN: 978-3-87515-426-9

