

Pferdefleisch – gesund und würzig im Geschmack

Gerichte mit Pferdefleisch sind in deutschen Küchen eine große Seltenheit. Dabei ist Pferdefleisch mager, eiweißreich und cholesterinarm.

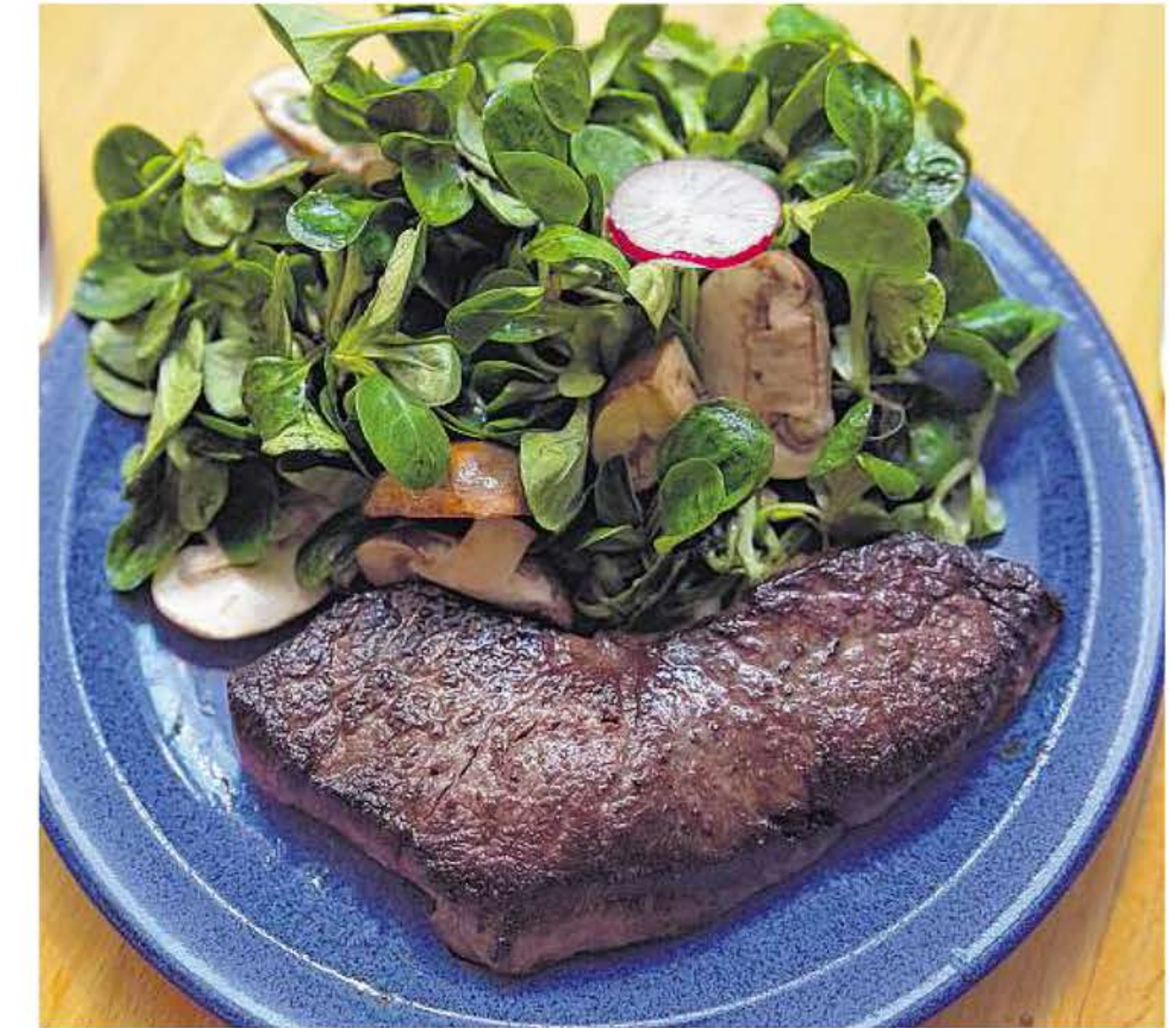
VON VOLKER KÖLLING

Eine Geschmacksfrage ist Pferdefleisch eigentlich nicht: Es ist im Steak würzig, als Wurst kräftig, aber fettarm und als guter Sauerbraten eine zarte Legende aus dem Rheinland. Aber viele machen aus dem Genuss eine Einstellungsfrage, wie auch einer von Bremens letzten Rossfleischern zugibt. „Viele Menschen sehen in Pferden heute Haustiere – aber das waren sie nie“, sagt Frank Dohrmann aus Vegesack.

Seine Profession ist über die Jahre auch seine Mission geworden. Mit befreundeten Köchen hat der Inhaber des 90 Jahre alten Familienbetriebes „Carsten Dohrmann Fleischerei“ sogar ein Kochbuch mit 58 Rezepten veröffentlicht. Dabei ist sein persönliches Lieblingsrezept das Rossgulasch mit angebratenen Champignons und Zwiebeln, wie es seine Mutter kocht: „Man kann aus dem Fleisch aber auch hervorragend Saucen ziehen. Grundsätzlich gilt: Alles, was ich mit Rind kochen kann, lässt sich auch mit Pferd zubereiten.“

Dabei funktioniert der Umgang mit den Steaks und Rouladen schon nach der Schlachtung auf dem 2000-Quadratmeter großen Betriebshof in der Straße Fährer Flur ähnlich wie auf dem einige hundert Meter Luftlinie entfernten Rinder- und Schweine-Schlachthof in Aumund: Nach dem Auslösen reift das Fleisch vakuumverpackt zwei bis drei Wochen, bevor es in den Verkauf geht. Die Steaks brät man scharf an und gibt ihnen danach noch etwas weniger Hitze, um sie durchzubraten, rät Dohrmann. Mit dem Bratenfleisch verhält es sich anders: „Man muss bei Pferdefleisch grundsätzlich anderthalb bis zwei Stunden Schmorzeit rechnen, wenn man für das gleiche Stück Rind eine Stunde benötigt.“

250 Tiere verarbeitet Frank Dohrmann im Jahr: „Dabei gehen wir vor der Schlachtung sehr gut mit den Tieren um. Wir wollen schließlich mit den Pferden Geld verdienen, nicht ihnen etwas antun.“ Und auch das sei Fakt: So wohler sich Tiere fühlen, desto besser sei die Fleischqualität. „Tierschutz ist eine große Sache bei uns im Betrieb.“ Anders als viele meinen, gebe es keine Notschlachtungen von kranken Tieren. Was ihm an Pferden angeboten werde, entspreche in der Regel schlicht nicht den züchterischen Anforderungen, lasse sich nicht reiten oder sei lahm. Mit ihm inklusive arbeiten 19 Men-



Das Pferdesteak ist für seine würzige Geschmacksnote bekannt.

FOTOS: VOLKER KÖLLING

schen in der Rossfleischerei, zählt Dohrmann ab. Mit der Schlachtung der Tiere sei vielleicht einmal in der Woche für einen halben Tag beschäftigt: „Unser Geschäft ist es, etwas aus dem Fleisch zu machen.“

Bei den Rouladen ist man auch schnell bei Birgit Dohrmann, die vorne im Laden das Kommando hat: Zwei küchenfertige Rouladen im Schlauch kosten 5,90 Euro. Die Preise sind ganz ähnlich wie die in einer „normalen“ Fleischerei: Das Steak in der Auswahl von vier verschiedenen Marinaden oder Natur kostet 21,90 Euro das Kilo. Birgit Dohrmann: „Aber der Trend geht hier im Laden und auch auf den Märkten

in Vegesack und Marbel immer mehr in Richtung Fertiggericht – fünf von zehn Kunden nehmen beispielsweise die Rouladen fertig.“ Viel Beratungs- oder gar Überzeugungsarbeit sei nicht nötig. „Wir leben mitten in einem der größten Pferdezuchtgebiete Europas. Hier wurden immer Pferde gegessen und die Menschen kennen das schon von der Oma und dem Opa“, so die Ehefrau des Fleischers.

Wobei sich die Dohrmanns immer mal wieder auch etwas Neues einfallen lassen, was die Vorfäter nicht kannten: Selbst Knipp aus Pferdefleisch hat vor einiger Zeit der Betriebsmeister ausgetüftelt. Es gibt die Pinkelwurst vom Pferd und auch

das Mett. Verkaufsschlager ist aber nach wie vor Wurst in allen Varianten. Beim Betriebsbesuch holen Helfer gerade mal wieder einige Hundert tiefrot gepökelte Würste aus dem Brühkessel. Einige Tausend Stück sind die Tagesproduktion. Frank Dohrmann: „Davon werden 99 Prozent gebraten oder gegrillt. Wobei ich sie am liebsten nur warm gemacht mag. Man kann alle Würste aber auch so essen, wie sie aus dem Laden kommen.“

Wer genau auf die Zusammensetzung der Wurstprodukte achtet, findet auch einen Schweinefleischanteil. „Man darf Wurst noch nach dem hauptsächlich verwendeten Fleisch benennen, wenn der Anteil des anderen Fleisches unter zwanzig Prozent liegt“, erläutert Dohrmann. Bei der Bremer Gekochten oder der Leberwurst füge er Schweinefleisch hinzu, weil das Pferdefleisch einfach zu mager sei und das Schweinefett praktisch als Geschmacksträger brauche. Mit dem Essig beim Rheinischen Sauerbraten allerdings hat es laut Frank Dohrmann ursprünglich eine ganz andere Bewandnis: „Das war eigentlich immer Pferdefleisch in den Originalrezepten. Man kann mit dem Essig das Fleisch sehr schön zart hinbekommen. Das Essen haben sich Bergleute ausgedacht. Man verwendete Grubenponys, wenn die alt wurden. Und das waren keine zarten Jungs.“ Aber auch dafür werde man heute eben die guten Stücke vom Pferd.



Pferdefleisch wird in den einschlägigen Geschäften in vielen Varianten angeboten.