



Genießen in der Region

Wunderbar zart und saftig

Text und Foto Stefanie Sapara

Beim Kocherlebnisstudio der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zeigte Lothar Eiermann, wie ein Tomahawk-Steak perfekt gelingt

Lothar Eiermann, Sterne-Koch und langjähriger Hoteldirektor und Küchenchef im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe, kann sich noch gut an eine Zeit erinnern, als auf der Karte eines Zwei-Sterne-Restaurants keine Schweinegerichte standen. Ein Trend, der sich für ihn klar gewandelt hat. „So ein Steak gehört in jedem Zwei- und Drei-Sterne-Lokal auf die Karte, auch in Frankreich“, sagte Eiermann auf der Stuttgarter Slow-Food-Messe bei einer Kochshow der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Besh). Gemeinsam mit Koch Eberhard Braun und Besh-Metzgermeister Hans-Dieter Mayer kredenzte er für die Zuschauer Tomahawk-Rückenkoteletts vom Schwäbisch Hällischen Schwein. „Das Fleisch hat einfach so einen tollen Eigengeschmack“, schwärmte Eiermann, „da muss nur Salz und Pfeffer dran.“

Das Besondere: Dieses Fleisch wurde gereift – ein Prozess, der sonst bei Schwein unüblich ist. Da bei Besh aber alte Landrasen gezüchtet werden, die eine stabilere Muskelstruktur haben, ist die Reifung möglich. Das Ergebnis: ein wunderbar saftiges und zartes Fleisch, das die Messebesucher, die sich um das Kocherlebnisstudio in Halle 7 scharen, natürlich probieren dürfen. Die



Spitzenkoch Lothar Eiermann lobte den Eigengeschmack des Fleisches.

Informationen

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Besh) hat ein erklärtes Ziel: gesunde Lebensmittel „in Verantwortung für Natur und Kreatur“ zum Wohl der heimischen Verbraucher herzustellen – ohne gentechnisch verändertes Futter und Antibiotika, dafür aus artgerechter und bäuerlicher Tierhaltung. Infos und Verkaufsorte: www.besh.de

Steaks werden zunächst in der Pfanne scharf angebraten, auch auf der Schwartenseite. Anschließend kommen sie bei 140 Grad für zehn bis zwölf Minuten in den Ofen. Dazu gibt es Rosmarinkartoffeln und eine ganz spezielle Soße: Rote Beete wird mit Meerrettich gemixt, etwas Joghurt sorgt für eine cremige Konsistenz und eine knallige rosa Farbe. „Dann nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken“, empfiehlt Braun. „Das passt wunderbar zur Grillsaison, zu Hähnchen, Fisch und allem Wurzelgemüse.“ Und Lothar Eiermann? Der verrät, dass er auch privat schon Gäste mit Dry-Aged-Schweinefleisch verwöhnt hat. „Dazu gab es einen tollen Spinat.“ Dem Ideenreichtum sind hier schlicht keine Grenzen gesetzt.

Lokale Termine

Ab sofort erwartet Gäste des **Hans im Glück** am Heilbronner Götzenturm in den Sommermonaten ein wöchentlich wechselnder Mittagstisch. Leckerer am knisternden Feuer genießen Gäste bei Panoramablick und Beleuchtung mit Fackeln, Kerzen und Laternen auf der **Heuchelberger Warte** in

Leingarten beim Bergdinner am Samstag, 11. und 25. April, ab 18 Uhr sowie jeden Sonntagabend. Es gibt Spargel, Erdbeeren und mehr. Reservierung unter 07131 401849. Bei **Zin-sers** in Nordheim eröffnet am 15. April, ab 11.30 Uhr, eine indische Spezialabteilung unter dem Motto „Schwabe trifft Inder“. Der Koch Vinoth Subramani stellt indische Spezialitäten her. Dazu gibt es auch schwäbische Gerichte. Reservierung: 07133 12348.