



meisterfleisch



Fleischsommelier, Seminare & Beratung

Meisterfleisch · Antruper Str. 2a · 45721 Haltern am See

Hutewaldhof
Kathrin Ollendorf,
Riskau 16

29451 Dannenberg OT Riskau

Haltern am See, 06. 01. 2020

Sehr geehrte Frau Kathrin Ollendorf,

vielen Dank für das hervorragende Schweinefleisch von Ihrem Hutewaldhof. Es war uns eine Ehre und eine Freude Ihre Lieferung vom 10. Dezember 2019 zu verkosten, zu prüfen, zu bewerten und zu genießen.

Wir, die Fleischermeister und Fleischsommeliers Norbert Baumeister und Christian Hischer, haben uns eingehend mit den von Ihnen gelieferten Fleischteilstücken des Angler -Sattelschweins beschäftigt. Nach eingehender Recherche bezüglich Ihrer intensiven Bemühungen und aufwendigen Arbeit für diese gefährdete Nutztier rasse möchten wir Ihnen unseren großen Respekt aussprechen.

Es ist schon beeindruckend, wie liebevoll und professionell Sie die Angler - Sattelschweine behandeln und betreuen. Hier ist nicht nur der Umweltschutz zu nennen, sondern auch die Vision, die hinter Ihrem Projekt steht. Gesunde, nachhaltige und qualitativ hochwertige Fleischwaren herzustellen, ist gerade im Zeitalter von Massentierhaltung ein sehr beschwerlicher Weg. Danke für Ihren Einsatz. Dafür unseren großen Respekt.

Bewertete Teilstücke des Angler Sattelschweins:

1. Stielkotelett mit kleiner Fettkante
2. Bauchfleisch ohne Knochen mit Schwarte
3. Nackensteaks
4. Schinkenbraten (Hüfte) mit Speck und Schwarte
5. Vordereisbein



meisterfleisch



Fleischsommelier, Seminare & Beratung

Allgemeines Vorgehen unserer Bewertung:

Ganz zu Anfang stand natürlich der Zustand und die Qualität der Verpackung sowie die Temperaturkontrolle. Hierzu benutzten wir sowohl ein Kernthermometer als auch ein Infrarot Thermometer, um die Temperatur an der Oberfläche des Fleisches und der Verpackung zu messen. Wir bewerteten den Zuschnitt der einzelnen Teilstücke, die Verarbeitung, die Frische, die Farbe, Fettgehalt, (Marmorierung), Festigkeit, den Geruch und den Grad des Aussaftens. Alle Verkostungen wurden dreifach durchgeführt. Das Fleisch wurde zu Beginn „Natur“, ohne Salz und Gewürze, verkostet, dann nur mit einer Prise Meer bzw. Steinsalz und zu guter Letzt mit Salz und Pfeffer.

Die gesamte Lieferung wurde nach der ersten Bewertung gedrittelt. Das erste Drittel wurde noch am Tage der Lieferung verkostet. Das zweite Drittel haben wir 3 Tage im Kühlschrank in einer Glasschale bei 2° C gelagert und dann verkostet. Das dritte Drittel der Lieferung haben wir bei minus 18° für 20 Tage eingefroren, eine Nacht im Kühlschrank aufgetaut und dann verkostet.

Zubereitung Methoden der Verkostungen

1. Gasgrill (Stielkotelett)
2. 800° Grad Oberhitze grill (Bauchfleisch ohne Knochen mit Schwarte in Scheiben)
3. Beschichtete Pfanne (Stielkotelett mit Semmelbrösel und Ei paniert)
4. Elektro Kontaktgrill (Hüfte mit Speck und Schwarte als Hütsteak)
5. Kochtopf klassisch geschmort (Eisbein und Hüfte mit Speck und Schwarte)



meisterfleisch



Fleischsommelier, Seminare & Beratung

Auswertung:

1. Qualität und Zustand Verpackung und Temperatur
 - a) Die Thermobox kam in einem einwandfreien Zustand bei uns an.
 - b) Das Fleisch war in stabilen Vakuumentüten, aber nicht vakuumiert, verpackt. Dies hatten wir uns gewünscht, weil das Fleisch, bedingt durch weniger Unterdruck, weniger aussaftet.
 - c) Die Thermobox hatte eine Temperatur von 5° C
 - d) Das Fleisch hatte eine Oberflächen Temperatur von 5° C
 - e) Das Fleisch hatte eine Kerntemperatur von 4° C
 - f) Perfekte Temperatur und hygienisch einwandfreier Transport

2. Zuschnitt und Verarbeitung der Teilstücke
 - a) Alle Teilstücke wurden handwerklich und fachgerecht perfekt zugeschnitten. Es bleibt lediglich anzumerken, dass der Bauch beim Ausbeinen ein paar Schnitte im Fleisch aufwies, die zu vermeiden gewesen wären.

3. Frische, Farbe, Fettgehalt, Geruch, Festigkeit, Wasserbindung
 - a) Frische: Alle Teilstücke machten einen äußerst frischen Eindruck. Dies zeigt, dass die Tiere nach der Schlachtung ausreichend und gut gekühlt wurden.

 - b) Farbe: Die Fleischfarbe des Angler Sattelschweins zeigt sich deutlich dunkler als herkömmliches Schweinefleisch. Dies führen wir auf die natürliche Fütterung als auch auf das Alter von ca. 1 Jahr des Schweines zurück. Die Fleischfarbe der Angler Sattelschweine ähnelt dem im Fachjargon genannten Sauenfleisch sehr.

 - c) Fettgehalt: Der Fettgehalt bzw. die Fett Abdeckung wird (z.B. beim Stielkotelett) durch den Zuschnitt definiert. Die Fettauflage bei Teilstücken mit Schwarte (z.B. Schinkenbraten Hüfte) ist bei dem Angler Sattelschwein schon etwas ausgeprägter. Wir sind aber der Auffassung, dass die Fettauflage im Verhältnis zum Fleischanteil ausgewogen ist. Die Marmorierung (intramuskuläres Fett) der mageren Teilstücke, wie z.B. des Stielkoteletts, ist als perfekt einzustufen. Fein und gleichmäßig eingewachsenes Fett um Saftigkeit, Aroma und Geschmack zu bilden.



meisterfleisch



Fleischsommelier, Seminare & Beratung

- d) Geruch: Bei allen Bewertungen, die vorgenommen wurden (sogar bei aufgetautem Fleisch), konnten wir ein angenehmes Aroma und nussigen Duft wahrnehmen. Diese hervorragende Eigenschaft, führen wir auf die natürliche Fütterung zurück.
- e) Festigkeit. Das Fleisch steht sehr gut vor dem Messer. Es schneidet sich leicht und auch die Schwarte erscheint nicht zäh.
- f) Wasserbindfähigkeit: Direkt nach Erhalt des Fleisches fiel schon auf, dass fast kein Fleischsaft in der Verpackung war. Auch während der 3 täglichen Lagerung im Kühlschrank saftete das Fleisch nicht aus. Die zur Lagerung genutzte Glasschale war lediglich etwas feucht. Auch der Auftauverlust von unter 3% erwies sich als äußerst gering. Auch der durchschnittliche Bratverlust, mit rund 10% erwies sich gegenüber konventioneller Ware mit bis zu 25% Bratverlust als sehr gering. Industriell erzeugte Fleischwaren wurden auch schon mit über 30% Bratverlust zubereitet. Durch diese Tatsache relativiert sich der höhere Preis für bestes Qualitätsfleisch doch wesentlich.
- g) Bewegung & Fütterung: Die kräftige Ausprägung der Muskulatur und das feine intramuskuläre Fett zeigen, dass die Tiere auf dem Hutewaldhof ausreichend Bewegung haben. Diese artgerechte Tierhaltung mit bester Fütterung und viel Bewegung für die Angler – Sattelschweine lässt über 12 – 15 Monate einen ganz besonderen Geschmack entstehen.



meisterfleisch



Fleischsommelier, Seminare & Beratung

Verkostungen

Vorab sei eins gesagt:

Alles, was wir vom Angler - Sattelschwein verkosten durften, war ein Genuss

1. Stielkotelett mit leichter Fettkante

Die Fettkante vom Stielkotelett haben wir 2-mal pro Zentimeter eingeschnitten und von beiden Seiten mit hoher Temperatur ca. 2 Minuten kross gegrillt.

Anschließend wurde das Kotelett noch 2 Minuten zum Ruhen warm gestellt.

Das Fleisch hatte nach dem Grillen eine schöne braune Färbung, das Fett war schön ausgebraten und es roch einfach fantastisch und nussig. Es war leicht zu tranchieren und war geschmacklich intensiv und vollmundig.

Der Bratverlust lag mit rund 9% absolut im grünen Bereich. Gerade vor dem Hintergrund, dass wir das Fett ausgebraten haben.

2. Bauchfleisch ohne Knochen mit Schwarte in Scheiben

Die Schwarte vom Bauch in Scheiben haben wir ebenfalls 2-mal pro Zentimeter eingeschnitten. Mit unserem 800° Jambesa Oberhitze Grill wurde das Bauchfleisch rund 2 Minuten goldbraun und knusprig angebraten. Der Bratverlust lag aufgrund des höheren Fettgehaltes bei 35%. Dieser Verlust wird aber durch das intensive Geschmackserlebnis wieder wett gemacht.

3. Stielkotelett aus der Pfanne

Ein mit Bioeiern und selbstgemachten Semmelbröseln paniertes Stielkotelett ist vom Angler - Sattelschwein nicht zu toppen, mit Raps-Kernöl und etwas Butter gebraten.

4. Hüfte mit Speck und Schwarte als Hüftsteak

Der indoor Elektro Kontaktgrill mit 2000 Watt hat uns ein Steak aus der Hüfte bereitet, wie wir es erwartet haben. Weich und zart wie Butter und perfekter Geschmack. So wie schon bei den Stielkotelett ein leicht nussiger Geschmack.

5. Eisbein und Hüfte mit Speck und Schwarte

Das Eisbein und das Stück aus der Hüfte haben wir vor dem Einkochen kräftig angeschmort und dann rund eineinhalb Stunden köcheln lassen.

Der mit diesem Fleisch gekochte Erbseneintopf wurde wunderbar. Schön sämig und mit weicher Fleischeinlage, die vom Knochen fiel. Die kleingeschnittenen Schwarten hatten einen kräftigen, würzigen Eigengeschmack.



meisterfleisch



Fleischsommelier, Seminare & Beratung

Zusammengefasst

Das Angler – Sattelschwein vom Hutewaldhof überzeugt durch beste Eigenschaften bei Verwendung, Haltbarkeit und Genuss.

Geschmack, Aroma und Zartheit sind bei dem Angler – Sattelschwein hervorragend ausgeprägt und werden von uns in einem Atemzug mit den hochwertigen reinrassigen Fleischrassen Iberico und Duroc genannt.

Liebe Frau Kathrin Ollendorf,

bitte machen Sie weiter mit diesem außergewöhnlichen Projekt. Eine sehr gefährdete Schweinerasse, wie das Angler – Sattelschwein, muss unbedingt unseren Verbräuchen nähergebracht werden.

Sie beleben mit Ihren Produkten die deutsche Fleischkultur Und das ganz im Sinne von Tierwohl, Umweltschutz und gesunder und ausgewogener Ernährung. Wir sind davon überzeugt, dass dieses Fleisch wirklich jeden Cent wert ist.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen und wir werden hoffentlich weiter an Ihrem großartigen Projekt teilhaben dürfen.

Von uns erhalten Sie eine absolut positive MEISTERFLEISCH Bewertung

Norbert Baumeister & Christian Hischer
Fleischermeister & Fleischsommelier