

Frisch auf den Teller

Gastronom Dirk Eggers verarbeitet ein komplettes Rind aus der Zucht von Landwirt Hegemann. Verkauf: Solange der Vorrat reicht

Von Arne Poll

Von der Weide auf den Teller: Die private Rinderzucht Hegemann und Gastronom Dirk Eggers haben sich zu einem Projekt zusammengeschlossen. Ein Limousin-Rind ist bereits geschlachtet worden. Der Koch will eine komplette Rinderhälfte in seinem Restaurant verarbeiten. Die Kunden können kaufen, solange der Vorrat reicht.

Auf der Weide an der Nockenbergstraße sind die Rinder aufgewachsen, die demnächst an der Hauptstraße auf dem Teller landen werden. Eggers arbeitet schon seit längerer Zeit mit der Familie Hegemann zusammen, die auch Produkte aus der eigenen Kornbrennerei auf dem Hof verkauft.



Das komplette Rind landet auf dem Teller. Gastronom Dirk Eggers und Landwirtin Eva Hegemann verabschieden sich vom Tier, das zerlegt zurück nach Sprockhövel kommt. Foto: Poll

Aus der langjährigen Partnerschaft entstand die Idee, einmal zu zeigen, welche Teile vom Rind sich in der Gastronomie verarbeiten lassen. Mit dem Projekt wollen Züchter und Gastronomie beweisen, dass Steaks nicht auf Bäumen wachsen.

Das Rind ist bereits zu einem Schlachter nach Lippstadt gebracht worden. „Dort können die Tiere ein paar Tage stehen“, erklärt Eva Hegemann. So sollen sich die Rinder von der Fahrt erholen. Ein Service, den nur wenige Schlachthöfe in der Umgebung bieten. Damit die Rinder nicht unnötig unter Stress gesetzt werden, werden sie stets zu zweit transportiert erklärt die Landwirtin.

„Die Tiere können beim Schlachter ein paar Tage stehen.“

Der Schlachter zerlegt die Rinderhälfte nach den Wünschen von Dirk Eggers zunächst grob. Das Fleisch kommt vakuumverpackt wieder zurück nach Sprockhövel und wird im Kühlhaus des Restaurants eingelagert.

Die Aktion startet am 4. März. Eggers hat schon genaue Vorstellungen, was auf den Teller kommen soll. Zum Beispiel Rückensteaks oder Beinscheibe. Auch Gulasch ist eingeplant. Oder feine Ochsenchwanzsuppe, sowie Nierchen. Alles Essbare wird verwendet. Weil nur eine Rinderhälfte in das Restaurant geht, jeweils natürlich nur solange der Vorrat reicht.

Schon seit über 30 Jahren betreibt die Familie Hegemann die Zucht. Früher wurden die Rinder komplett weiterverkauft. Vor 15 Jahren begann an der Nockenbergstraße die Direktvermarktung. Die Hegemanns bauten unter strengen Hygieneauflagen einen Zerlegeraum. Mengen ab zehn Kilogramm werden auch an Privatpersonen abgegeben.

Die Herde wird ab und zu mit frischem Blut von Deckbullen aufgefrischt. Allzu schwer falle ihnen die Trennung von den Tieren nicht, sagt Eva Hegemann. Das sei halt der natürliche Ablauf.

Essen so lange der Vorrat reicht

Etwa einen Monat lang will Gastronom Dirk Eggers das Limousin-Rindfleisch auf der Speisekarte anbieten. Ein halbes Rind aus der Schlachtung bekommt er direkt geliefert. Das vakuumverpackte Fleisch wird eingelagert. Aus den Stücken schneidet sich der Koch die entsprechenden Fleischstücke heraus. Was auf den Teller kommt, bestimmt der Kunde. Das Angebot gilt nur so lange der Vorrat reicht. Gleichzeitig werden auch noch Gerichte von der normalen Speisekarte angeboten. www.hotel-restaurant-eggers.de

©WAZ vom 17.02.2006