

Ihm ist Fleisch keineswegs Wurst

Nidau Daniel Winkelmann ist ein Sommelier der besonderen Art. Seit drei Wochen darf sich der Nidauer Metzger offiziell Fleisch-Sommelier nennen. Nun will er in der Nidauer Stedtl Metzger die Kunden von kaum bekannten Fleischstücken überzeugen.

Hannah Frei

Wenn der Metzger Daniel Winkelmann aus Nidau über Fleisch spricht, klingt es, als würde er über die grosse Liebe seines Lebens sprechen. «Ein Rind hat viel mehr zu bieten als bloss ein zartes Filet. Jedes Stück ist anders, hat ein anderes Aroma und kann auf die unterschiedlichsten Arten zubereitet werden», sagt er. Es ist seine Leidenschaft, die verschiedensten Fleischsorten und Stücke aus der ganzen Welt zu entdecken, zu verarbeiten und schliesslich auch zu essen. Deshalb liess sich Winkelmann, der seit vier-einhalb Jahren bei der Stedtl Metzger in Nidau arbeitet, in Augsburg in Deutschland zum Fleisch-Sommelier ausbilden. In der Schweiz gibt es bisher keine solche Ausbildungsmöglichkeit. Vor drei Wochen erhielt er sein Zertifikat, das nun im Schaufenster der Stedtl Metzger ausgestellt ist.

Von der Nase bis zum Schwanz
«Ein Sommelier hebt den Wert eines Produktes besonders hervor», sagt Winkelmann. Er gibt zu,

«Ein Rind hat viel mehr zu bieten als bloss ein zartes Filet.»

Daniel Winkelmann,
Fleisch-Sommelier und Metzger

der Name klinge zwar etwas abgehoben. Aber nichtsdestotrotz sagt er etwas zur Beziehung eines Kenners zu einem bestimmten Produkt aus. Grundsätzlich gehe es um das Bewusstsein über ein Produkt, im Falle von Winkelmann über das Fleisch. «Ich will genau wissen, woher es kommt, wie es verarbeitet wurde und wie es schmeckt», sagt Winkelmann.

14 Tage dauerte die Ausbildung zum Fleisch-Sommelier. Die Kurse reichten von der landwirtschaftlichen Urproduktion verschiedener Rassen über die Verwertung eines Tiers von der Nase bis zum Schwanz bis zu Trends wie Barbecue-Kenntnissen oder Dry-Aging. «Auch nach 20 Jahren Berufserfahrung in der Metzgerei konnte ich noch viel Neues dazulernen», sagt Winkelmann. Am meisten beeindruckt habe ihn aber die gemeinsame Leidenschaft für Fleisch, sowohl bei den Dozenten als auch bei den Teilnehmern.



Daniel Winkelmann zerlegt in der Nidauer Stedtl Metzger immer öfter Dry-Aged-Fleisch, das wochenlang an der Luft bei maximal zwei Grad getrocknet wird. Susanna Goldschmid

Wenn schon Fleisch, dann richtig

Daniel Winkelmann konnte in den letzten Jahren einen Trendwechsel bei seiner Arbeit feststellen. Vor zehn Jahren sei das Filet besonders gefragt gewesen. «Doch heute wollen vor allem viele junge Menschen oft neue Stücke ausprobieren und bewusster Fleisch essen als früher», sagt er. Zudem

würden viele, anders als früher, nicht mehr jeden Tag Fleisch essen wollen, sondern lieber zweimal pro Woche ein besonders gutes Stück, für das sie auch mehr ausgeben würden. Davon könne die Stedtl Metzger profitieren. «Wer bewusst wenig Fleisch isst und Wert auf die Qualität legt, geht eher zu

einer kleinen Metzgerei als zum Grossverteiler», sagt Winkelmann. Auch werde es für die Kunden wieder wichtiger, so viel wie möglich vom Tier zu verwenden. «Dieser Trend gefällt mir besonders gut. Denn es gibt viele gute Stücke, die man lange Zeit einfach zu Wurst verarbeitet hat.» haf

«Dort habe ich mich richtig wohlfühlt», sagt er.

Bei der Ausbildung ging es aber nicht nur ums Zuhören, sondern auch darum, verschiedene Fleischstücke mit allen Sinnen zu entdecken und zu vergleichen. Dabei sei ihm nochmals bewusster geworden, wie unterschiedlich verschiedene Rinderarten schmecken. «Eine brasilianische Rindschmuck schmeckt ganz anders als eine australische oder eine irische», sagt Winkelmann. Grund dafür seien die Zucht, das Mastfutter und die Rasse. Daraus resultieren der Fettgehalt und die Faserung, was schliesslich den Geschmack bestimmt.

Die Rückkehr nach Nidau

Die Ausbildung zum Metzger hat Winkelmann Ende der 90er-Jahre in Kallnach gemacht. Nach einigen Jahren bei der Spahni Metzgerei und bei Coop kam er vor vier Jahren wieder zurück nach Nidau, wo man den Namen Winkelmann seit Jahrzehnten mit Fleisch und Wurst in Verbindung bringt. Während 27 Jahren haben seine Eltern eine eigene Metzgerei in Nidau betrieben, die Metzgerei-Winkelmann.

Nach dem Tod seines Vaters wurde es seiner Mutter zu viel, den Betrieb alleine weiterzuführen. Und da das Gebäude vis-à-vis von der Nidauer Kirche nur gepachtet war, entschlossen sich die Winkelmann und seine Mutter dafür, den Laden zu schliessen. Der damals 24-jährige Winkelmann arbeitete weiter bei Coop. Seine Mutter fand eine neue Stelle bei der Nidauer Stedtl-Metzger, wo sie auch heute noch Teilzeit mithelfe.

Was Winkelmann besonders freut: «Unsere Kunden wollen nicht mehr nur ein kleines Schnitzel, sondern wieder vermehrt ein grosses Stück Fleisch.» Um diese weniger zarten Teile eines Tiers verwenden zu können, sei das amerikanische Barbecue wie geschaffen. «Und wenn ich Barbecue sage, dann meine ich nicht das hier herkömmliche Grillieren», sagt er. Fürs Barbecue brauche man nämlich indirekte Hitze, um grosse Stücke über Stunden bei niedriger Temperatur zu garen.

Bei der Ausbildung zum Sommelier setzte sich Winkelmann auch mit der Frage auseinander, welche Marke er und die Nidauer Stedtl Metzger tragen. «Unsere Kunden wollen zwar auch Fleisch aus der Region, aber die Qualität steht für sie immer noch im Vordergrund», sagt er. Für die Metzger sei dies der einzige Weg, um sich

von den Supermärkten wie Coop und Migros abzuheben. «Mit den Preisen wollen und können wir nicht konkurrieren.» Abgesehen von der hohen Qualität würden auch die eigens hergestellten Würste und Geräuchertes dazu beitragen, sich von der Masse abheben zu können.

Er isst entgegen dem Trend

Winkelmann kocht oft für sich und seine Familie, am liebsten Fleisch. «Ich gebe zu, ich esse dem Trend entgegen fast täglich Fleisch», sagt er. Dies sei schon in seiner Kindheit so gewesen. In der Metzgerfamilie stand das Fleisch immer eher auf der untersten Stufe der Ernährungspyramide. «Mein Vater sagte immer zu mir: Iss Fleisch, Gemüse müssen wir einkaufen», sagt er. Momentan gehören natürlich der Grill und der Smoker – ein Räuchergrill – in seinem Garten zu den wichtigsten Kochutensilien. Und am liebsten lege er ein Flat-Iron-Steak darauf, ein Stück Rindfleisch, von dessen Existenz er erst bei der Ausbildung zum Sommelier erfahren habe. «Es ist zwar nicht so zart wie ein Filet, aber hat

«Wenn ich Barbecue sage, meine ich nicht Grillieren.»

Daniel Winkelmann,
Fleisch-Sommelier und Metzger

dafür umso mehr Geschmack», sagt Winkelmann. Er fände es jedoch schwierig, den Kunden in Nidau, die Filets und Entrecotes gewohnt sind, dieses Flat-Iron näher zu bringen. «Dazu muss ich mir noch eine Marketingstrategie überlegen», sagt er. Denn, was der Bauer nicht kennt ... Aber sobald die Kunden die unbekannteren Stücke probieren wollen, würde die Stedtl Metzger auch ihr Sortiment dementsprechend anpassen. Und bestellen könne man solche Stücke wie das Flat-Iron-Steak auch heute schon.

Nebst seiner Arbeit in der Nidauer Stedtl Metzger bietet Winkelmann auch private Grillkurse und -seminare für Gruppen ab acht Personen an. Das Gelernte aus dem Sommelier-Kurs werde er nun an beiden Orten einbringen können. «Ich hoffe, dass ich meine Kunden bei der Fleischwahl und Zubereitung dadurch noch besser beraten kann.»

Reklame

DEMNÄCHST IM KINO / Infos unter: www.cinevital.ch / Tel.: 0900 900 921 (CHF -.80/Anruf + CHF -.80 /Min.)

19.07.2017	19.07.2017	26.07.2017	26.07.2017	02.08.2017	09.08.2017
					