

Ein Hamburger aus lokalem Anbau

Am 28. Mai ist der „Internationale Tag des Hamburgers“ – In Lenningen geht's ohne Systemgastronomie

Wir befinden uns im Jahre 2016 nach Christus. Ganz Schwaben ist von McDonald's, Burger King und deren Verbündeten besetzt ... Ganz Schwaben? Nein! Das unbeugsame Lenninger Tal hört nicht auf, den gastronomischen Eindringlingen Widerstand zu leisten, macht seine Hamburger lieber selbst.

PETER DIETRICH

Lenningen. Am 28. Mai wird in den USA der Internationale Tag des Hamburgers gefeiert. Warum auch nicht, schließlich gibt es auch einen Tag des Cheeseburgers und einen Tag der Salami. Ganz ohne Systemgastronomie gibt es im Lenninger Tal leckere Hamburger, sie stammen aus lokalem Anbau. Bei der Metzgerei Ehni sind sie seit etwa drei Jahren im Angebot, vor allem Schüler greifen gerne zu.

„Früher gab es bei uns bloß Fleischkäsewecken“, sagt Beate Bächtle, die Schwester des Firmenchefs Jochen Ehni. Dann sollte für die hungrigen Schüler etwas Abwechslung her. Seit ungefähr drei Jahren gibt es nun täglich Hamburger. Meist gehen so 15 bis 20 Stück weg, es können auch mal 25 sein.

Doch Hamburger ist nicht gleich Hamburger, beginnend mit dem Brötchen. „Ich wollte kein lätschiges Weggle“, sagt Bächtle. Also bezieht die Metzgerei das Sesambrotchen von der lokalen Bäckerei Bohnacker. Der Salat ist wie alle Salate im Haus selbst gemacht, die Remouladensoße und die rote Hamburgersoße sind es auch. Im Fleischtaler ist nur Rindfleisch drin, die Metzgerei schlachtet in Gutenberg selbst, die Tiere kommen vom Altbauern in Suppingen.

Jeden Tag frisches Hackfleisch zu machen, wäre dann doch zu aufwendig. Also werden immer 20 bis 30 Kilogramm auf einmal gemacht und wie bei der Wurst in einen Darm gefüllt. Dann wird das Rindfleisch tiefgefroren. Der tägliche Bedarf wird in



Jochen Ehni und seine Schwester Beate Bächtle in der Oberlenninger Filiale der Metzgerei Ehni mit einem ihrer Hamburger ...

gefrorenem Zustand abgesägt, immer in der gleichen Dicke, wie mit einer Brotschneidemaschine. Der im Konvektomat gegrillte, warm gehaltene Fleischtaler und das kühle Brötchen mit Salat und Soßen treffen sich erst beim Kauf. Der kostet schülerfreundliche 1,95 Euro. „Das ist sehr hart kalkuliert“, sagt Ehni.

Die Nachfrage hängt davon ab, was es in der Mensa gibt, sie ist auch

nicht hamburgerfrei. Dienstags und donnerstags konkurriert der Hamburger beim Metzger mit der Currywurst. „Wir haben den Hamburger schon vegetarisch angeboten, mit selbst gemachtem Zucchini-Küchle“, sagt Bächtle.

Manche Hausfrau nimmt die gefrorenen Fleischtaler getrennt mit nach Hause, es können durchaus zehn Stück sein. Auch Restaurants kaufen Rohlinge. „Der Hamburger ist salonfähig geworden“, sagt Ehni. „Es gibt ihn im Restaurant für bis zu 15 Euro.“ Er deckt alle Geschmacksrichtungen ab: süßliches Weggle, saure Gurke, Röststoffe und das Salzige vom Fleisch, dazu das Kalte und das Warme.

„Es kommt darauf an, welches Teil vom Rind man nimmt“, sagt Ehni, der entsprechend experimentiert hat. Mit magerem, sehnenfreiem Rindfleisch wurde der Taler zu trocken. Heute mischt Ehni deshalb 70 Prozent entsehten Bullenhals mit 30 Prozent Rinderbrust, die er sonst nicht für Hackfleisch verwendet. „So wird der Taler saftiger.“ Die Qualität des Fleisches, sagt Ehni, fängt für ihn bei der Tierhaltung an. „Ich vertraue dem, was ich sehe und vor der Haustür habe.“ Ehni ist gegen den Einheitsgeschmack: Wenn einem Kunden der Fleischkäse von ihm und die Saitenwürstchen eines Kollegen am besten schmeckten, sei das doch gut. Wer mit Ehni spricht, staunt, wie

viel das Metzgerhandwerk mit Chemie zu tun hat – nicht im Sinne fraglicher Zutaten, sondern mit der gründlichen Kenntnis grundlegender chemischer Vorgänge. Vor drei Jahren hat Ehni in einen Klimaraum investiert, macht nun sechs Sorten Salami. Der spitzig rechnende Fachberater riet ihm ab, der Ehrgeiz war stärker.

Ehni's Ehrgeiz gilt auch der Verpackung. Der Verbund aus Papier und Kunststoff gefiel ihm nicht. „Das lässt sich für das Recycling trennen, aber wer macht das schon zu Hause.“ Das neue Pergamentpapier ohne Plastik war eine Sonderanfertigung. Mit der geschäumten Box für den Hamburger ist Ehni ebenso wenig glücklich. Noch



... den anschließend Johannes Bächtle – der Sohn von Beate Bächtle – mit Vergnügen verspeist. Fotos: Peter Dietrich

Tipps und Beobachtungen vom Metzger

„Das klingt für die Leute gut“, sagt Jochen Ehni zu amerikanischen oder brasilianischen Begriffen. Früher hat man das Rindfleisch zum Reifen ins Kühlhaus gehängt. Dann kam die Vakuumreifung. Heute wird wieder die offene Reifung propagiert, das ist im Prinzip wieder das alte Verfahren, bis auf Feinheiten wie die mit Salz angereicherte Luft. Das heißt dann aber „Dry Aged“.

Bei dem einen oder anderen Gastronomen vermisst Ehni die Konsequenz. Mancher werbe in seiner Speisekarte mit regionalen Lieferanten, kaufe aber beim lokalen Metzger zum Beispiel nur den Wurstsalat. Da sei die Frage erlaubt, woher er denn die Würstchen und alles andere beziehe?

Seinem Bauer zahlt Ehni einen gewissen Mindestpreis –

auch wenn die aktuelle Notierung für die Schweinehälfte gerade etwas tiefer steht. Andere Metzger aus der Region täten das ebenfalls. „Ich will, dass der Betrieb weiterbesteht.“ Den Bedarf an Rindfleisch regional abzudecken, sei gar nicht so einfach. Börsenspekulationen mit Lebensmitteln findet Ehni widerlich: „Das gehört verboten.“

„Wir haben eine Generation, die sich mit der Zubereitung von Fleisch schwer tut“, beobachtet Ehni. Deshalb sein Tipp für das Grillen des Fleischtales: Er sollte mit wenig Pflanzenfett in die Pfanne. Den Taler bei hoher Hitze in die Pfanne geben, damit sich die Poren schließen. Butter eignet sich nicht, sie verbrennt viel schneller, auch kein Schweineschmalz. Gut durchgaren. pd

Infoabend: Pflegefamilien gesucht

Sie haben meist Tausende von Kilometern überwunden und hoffen auf eine Zukunft: Für geflüchtete Jugendliche sucht der Landkreis Esslingen ein neues Zuhause in Pflegefamilien.

Kreis Esslingen. Im Landkreis Esslingen befinden sich unter den untergebrachten Flüchtlingen auch unbegleitete minderjährige Flüchtlinge. Für einige wäre ein neues Zuhause in einer Pflegefamilie gut möglich und geeignet. Darum sucht der Pflegekinderdienst des Sozialen Dienstes jetzt im Landkreis Esslingen Pflegefamilien. Die Jugendlichen sind meist zwischen 14 und 17 Jahre alt.

Am Donnerstag, 2. Juni 2016, findet dazu um 18 Uhr im Landratsamt Nürtingen, Europastraße 40, 3. Stock, eine Informationsveranstaltung statt. Dort sollen Themen erörtert werden, die im Zusammenhang mit der Aufnahme eines jugendlichen minderjährigen Flüchtlings stehen. Im Anschluss an diese Erstinformationsveranstaltung findet ein Vorbereitungskurs mit drei Abendterminen statt.

Nähere Infos gibt es im Internet unter www.landkreis-esslingen.de/pflegekinderdienst. pm

Entspannt unterwegs mit Frauen

Beuren. Am Montag, 30. Mai, ab 15 Uhr führt eine kleine Wanderung Frauen auf verborgenen Biosphären-Pfaden durch die Landschaft rund um Beuren. Meditationen und leichte Entspannungsübungen in der freien Natur können positive Entwicklungen entstehen lassen. Die Gästeführerin Regine Erb garantiert einen entspannten Nachmittag mit Spaß und Freude, geeignet für jedes Alter. Der Spaziergang findet bei jeder Witterung statt.

Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.schwabischlandpartie.de oder der Telefonnummer 07023/908718. pm

Kabarett mit „LinkMichl“

Wendlingen. Der schwäbische Kabarettist „LinkMichl“ tritt mit seinem neuen Bühnenprogramm „RUHE!“ auf. Die Veranstaltung findet statt am Sonntag, 29. Mai, um 19.30 Uhr im Treffpunkt Stadtmitte in Wendlingen. pm

ZITAT DES TAGES

Der Hamburger ist salonfähig geworden.

Jochen Ehni

Der Lenninger Metzger über den Imagewandel des Fleischküchles.

Hamburger? Fleischküchle mit Kartoffelsalat!

Die Küche im Lenninger Tal ist eindeutig schwäbisch dominiert – Fleischküchle statt Hamburger

Wie beliebt sind Hamburger im Lenninger Tal? Eher kommt ein Fisch in ein Brötchen als ein Fleischküchle ins Weggle, könnte man das Ergebnis humorvoll umschreiben.

PETER DIETRICH

Lenningen. Der Schlattstaller Sebastian Seily, sagt: Ich esse keine Hamburger, das tue ich nie. Den Mischmasch esse ich nicht. Ein Naturschnitzel ist mir lieber oder zwischendurch eine Rote, aber nur ab und zu.

Claudia Lang, Oberlenningen, mit Enkel Fynn: Ja, ich esse gerne

Hamburger, aber nicht zu oft. Und wenn ich einen Hamburger esse, dann hole ich mir den bei McDonald's, den gibt es in Kirchheim und Esslingen. Das aber ganz selten. Und ich esse ihn gerne, wenn er frisch ist. Vor allem, wenn kleine Kinder mit dabei sind, in der Familie, wenn es schnell gehen muss, dann ja. Aber ansonsten esse ich gerne zu Hause, was ich selber koche. Der Hamburger ist die Ausnahme. Den Doppeldecker finde ich nicht so gut, da kann man ja nicht reinbeißen, da muss man runterschneiden. Wenn, dann nur eine Lage.

Michaela Hailer, Brucken: Seltener. Und wenn, dann machen wir es selber. Einfach Fleischküchle

zwischen Brötchen, ein bisschen Salat, Fleischsalat drauf. Das Fleischküchle muss nicht unbedingt dünner sein als sonst. Auch Gurken und Tomaten gehören dazu. Ich mag das auch im Laugenwecken gerne, das habe ich auch schon probiert. Die Kinder essen das auch gerne.

Ivyette Hartmann, Oberlenningen: Ich esse keine Hamburger. Wir essen rustikal. Gemüse, Kartoffeln, Fleisch. Hamburger – bis jetzt noch nicht. Wenn, dann würden wir ihn selbst machen, mit einer Frikadelle und Brötchen.

Kristine Roth, Oberlenningen: Ich esse keine Hamburger, auch wenn ich mal in Hamburg gelebt

habe. Ich mache Frikadellen, aber keine Hamburger. Die gibt es dann mit Kartoffeln und Soße, so richtig schwäbisch. In Hamburg haben wir Fisch gegessen. Der darf auch ins Brötchen, aber die Frikadelle nicht.

Rosemarie Baermann, Oberlenningen: Ich mache bloß Fleischküchle, keine Hamburger im Weggle drin. Da machen wir verschiedene Sorten Salat dazu, Kartoffelsalat oder grünen Salat.

Walter und Anita Weiss, Walheim am Neckar: Das machen wir selber, Fleischküchle ist bei uns Hamburger. Das gibt es nicht im Weggle, da sind wir Schwaben, das gibt es bei uns mit Kartoffelsalat. Das essen unsere Enkel auch gerne.

Jenni Miller, Oberlenningen: Seltener. Die Kinder wollen. Dann mache ich sie selber, oder McDonald's. Die Weggle kaufe ich, alles andere ist selbst gemacht. Da sind die Kinder begeistert. Die Kinder belegen selbst, da kommt alles auf den Tisch, und jeder darf seinen Hamburger machen. Manche Kinder wollen ja keinen Salat, für meine gilt das nicht.

Walter Gabler, Oberlenningen: Hamburger? Nein. Fleischküchle, aber nur selbst gemachte. Die gibt es mit Kartoffelsalat, richtig schwäbisch. Ich muss es selbst machen, ich bin alleine, aber ich habe es von meiner Frau gelernt. Der Kartoffelsalat ist dann auch selbst gemacht.

