



Auf das Rind gekommen: Die Ziegelhütte interpretiert die Metzgete neu.

ZIEGELHÜTTE

METZGETE GANZ OHNE SCHWEIN

Innereienwürste, Herzspiesse und Kutteln stehen an der Rindsmetzgete ebenso auf der Karte wie Haxe, Siedfleisch, Côte de bœuf und Filet.

VON ESTHER KERN (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)

METZGETE Was passiert eigentlich mit dem Blut? Diese Frage blieb nach einem Abend Nose-to-Tail-Essen vom Rind. Bei einer Schweine-Metzgete denkt man ja umgehend an Blutwurst. Am Rindsmetzgete-Probeessen in der Ziegelhütte, an dem wir teilnahmen, gabs zwar Würste, die waren aber mit Fleisch, nicht mit Blut zubereitet.

Seit Wochen sind die Köche der Ziegelhütte daran, vor allem sogenannte unedle Stücke vom Rind zu verarbeiten und Wege zu finden, sie zu veredeln. Victor Imfeld, erfahrener Koch und Fleischkenner, bringt das Know-how ein, der neue Küchenchef Michel Grünlinger die praktische Umsetzung. Das Federstück – normalerweise gibts daraus Siedfleisch – wird mit Kräutern, Meersalz und Zucker 48 Stunden mariniert und leicht getrocknet. Es kommt dünn aufgeschnitten auf den Teller und schmeckt ausgezeichnet.

Selbst Eric Meili hat das Federstück noch nie in dieser Form gegessen. Meili liefert der Ziegelhütte das Fleisch für die Rindsmetzgete. In Bubikon hat der Landwirtschaftsberater vor einigen Jahren ein Weidebeef-Projekt gestartet. Meili legt Wert auf artgerechte Haltung, schickt die Tiere im Sommer auf die Alp, füttert sie ausschliesslich mit Gras und Heu und sucht auch

eine enge Zusammenarbeit mit dem Metzger, damit das knochengereifte Fleisch am Schluss die optimale Qualität hat.

An der Metzgete in der Ziegelhütte gibt es für Gruppen ab vier Personen ein Menü (69 Fr.) in vier Gängen mit über zehn Komponenten. Damit auch Einzelpersonen oder kleine Gruppen mehrere Gänge probieren können, werden nebst Hauptgerichten acht Mini-Vorspeisen (ab 8 Fr.) angeboten. Die Idee der Gastgeber Rose Lanfranchi und Stefan Tamò ist, dass man etwa zu zweit drei oder vier Vorspeisen ordert, die man teilt. Lanfranchi: «So wagt sich der eine oder andere Gast vielleicht mal an Herz oder Kutteln.»

Wir essen Spiesse vom Herz, Sülze vom Schwanz und aus Leber zubereitete Würste auf Linsen. Für die Metzgete wird alles hausgemacht. Sogar Brot und Butter kommen aus der eigenen Küche – und schmecken vorzüglich. Eine wichtige Rolle spielt das Gemüse: Jede Vorspeise wird auch in vegetarischer Interpretation angeboten. «Da Zwischensaison ist, setzen wir auch auf Gemüse aus Italien wie Artischocken, Barba di frate und Catalogna», so Rose Lanfranchi.

Auch beim Nachtisch haben sich die Metzgete-Macher etwas überlegt: Es gibt Molkenglace mit Schenkeli. Diese sind im Rinderfett ausge-

backen und schmecken noch warm umwerfend. «Das Rindsfett verkaufen wir ganz schlecht», sagt Eric Meili. «Niemand möchte mit Fett kochen, dabei ist es wunderbar.»

Bleibt die Frage, was mit dem Blut geschieht. Meili erzählt, an seinem denkmalgeschützten Haus in Bubikon sei früher der Fassadenanstrich mit Rinderblut angereichert gewesen. Farbe also? Tatsächlich! Auch Google führt uns bei Eingabe des Worts «Rinderblut» fast nur zu Anleitungen, wie man es mit Kalk zu Farbe vermischt. Erst nach längerem Suchen spuckt der Computer auch ein Rezept für Blutpudding aus. Von der Runde am Tisch kennt nur Victor Imfeld solche Gerichte aus seiner Kindheit: «Deftig und gewöhnungsbedürftig», sagt er dazu.

**HÜTTENKOPFSTR. 70
8051 ZÜRICH**

TEL. 044 322 40 03 WWW.WIRTSCHAFT-ZIEGELHUETTE.CH

Di–Do 9.30–22.30 Uhr, Fr–Sa 9.30–23.30 Uhr, So 9.30–21 Uhr
Rindsmetzgete noch bis 2.4.

Vorspeisen ab 8 Franken, Hauptgänge ab 25 Franken
Nose-to-Tail-Menü (ab 4 Personen) für 69 Franken