

Sortiment

Ein Erfolg:
Deftiges im
Handumdrehen

Kochbeutel top - Gläser flop

Kunden schätzen traditionelle Gerichte und mögen es gleichzeitig bequem.

Die Gebrüder Herbst bieten hier eine Lösung: Convenience.

PETRA GÖTZ

Wurst in Dosen hat schon unser Vater abgefüllt, das hat einfach immer dazugehört“, lacht Wolfgang Herbst. Er und sein Bruder Ulrich haben das Dosensortiment ihres Vaters übernommen und im Laufe der Zeit deutlich erweitert. Neben den Klassikern, wie Lyoner, Schmalzfleisch, Salzfleisch, Bauernwurst, Hausmacher Leberwurst, Bierschinken und anderen, entwickeln die Brüder immer wieder neue, kreative Dosen-Ideen. Wie Zwiebling, eine mittelgrobe Zwiebel-Kräuter-Leberwurst, Kräuterschmalzfleisch, Frühstücksfleisch und die Deutsche Meisterbratwurst, für die die Metzgerei Herbst aus Besigheim im Landkreis Ludwigsburg im Jahr 2018 ausgezeichnet wurde.

In größeren Dosen gibt es fertige Gerichte, die man aus Fleischer-Fachgeschäften kennt, etwa Rouladen, Sauerbraten, Saure Kutteln, gemischtes Gulasch. Aber auch hier zeigen sich die Brüder kreativ und entwickeln immer wieder neue Convenience-Produkte. So zum Beispiel der Fleischkäse in der Dose zum

Selbstaufbacken. Oder Maultaschen in der Dose, in Brühe eingelegt. Pulled Pork gibt es ebenso in der Konservendose wie gepökelte Schweinebäckle auf Sauerkraut und fertigen Hackbraten in Sauce.

Grundsätzlich stellen die Brüder Herbst nur Vollkonserven her, die ohne Kühlung gelagert werden können. Das hat sich bewährt, da eine längere und bequemere Vorratshaltung vielen Kundinnen und Kunden wichtig ist. Daher werden die Konserven im Autoklaven auf einen F-Wert über 4,0 erhitzt und sind dann ungekühlt mindestens vier Jahre haltbar. Trotzdem geben die Brüder Herbst auf ihren Produktetiketten ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von nur zwei Jahren an, um jeder Schwierigkeit bei Kontrollen aus dem Weg zu gehen, so die Meister.

In ½-Literflaschen und in 1-Liter-Flaschen werden Saucen in der Metzgerei angeboten. Gut verkaufen sich die gebundene Bratensauce, die mehrfach reduzierte Fleisch-

brühe, Hühnerbrühe, Tomaten Sugo, Rinderkraftbrühe und Schwarzbiersauce. Nach dem Befüllen werden die Flaschen mit Schraubdeckel nochmals pasteurisiert.

Mit Würstchen in Gläsern haben sich Wolfgang und Ulrich Herbst auch mehrfach versucht. Die Qualität war gut, die Etiketten individuell und professionell gestaltet, die Haltbarkeit lang und der Preis vernünftig. „Aber egal, was wir machen, alles verkauft sich gut bei uns, nur keine Gläser“, hat Wolfgang Herbst festgestellt. Warum ist niemandem wirklich klar, selbst die aktive Bewerbung der Gläser hat kaum Reaktion gebracht. Entsprechend wurde das „Glas-Experiment“ eingestellt. Übrig geblieben sind nur die Currywurst im Glas, nach einem Originalrezept der Berliner Fleischerei Konnopke und saisonale Angebote wie Rehpastete oder Griebenschmalz.

Sehr erfolgreich sind die fertigen Gerichte im Kochbeutel. Natürlich sind nicht immer alle Speisen im

Sortiment, aber Selbstläufer wie Schweinefilet in Rieslingrahm, Puten-Curry, Gulaschsuppe, Rouladen und Sauerbraten sind fast immer in der Theke zu finden. Was es in der jeweiligen Woche zusätzlich noch im praktischen Kochbeutel gibt, richtet sich häufig nach den Tagesessen im „Öchsle“, der Tagesgastronomie der Brüder Herbst. „Wenn gekocht wird, kann man problemlos etwas größere Mengen kochen und das jeweilige Gericht im Kochbeutel in der Metzgerei anbieten“, erklärt Ulrich Herbst, der gerne in der Küche arbeitet.

Kochen für eine größere Anzahl an Personen hat er bei der Bundeswehr gelernt, wo er im Offiziers-Casino in der Küche gearbeitet hat. Da mussten nicht nur die Mengen stimmen, sondern auch die Qualität. Entsprechend planerisch geht er jetzt auch im eigenen Betrieb vor und kalkuliert genau, wie viele Kochbeutel aus dem jeweiligen Mittagsgemisch generierbar sind. Entsprechend der Speisekarte kom-

men dann Kochbeutel in die Theke mit Tafelspitz in Fleischbrühe. „Wildereretöpfchen“ mit Fleisch von Reh, Hirsch und Wildschwein, ist einer der Renner unter den fertigen Gerichten der Metzgerei Herbst. Auch Lammkeule, Wildhasenkeule, Hühnerfrikassee, Leberknödelsuppe, Schlachtplatte mit Leber- und Griebenwurst, gerauchtem Bauch, Kasseler und Sauerkraut, Bärlauchsuppe und Bolognesesauce finden ihren Weg in die praktischen Beutel.

Pasteurisiert sind die Convenience-Beutel, bei entsprechender Kühlung, rund vier Wochen haltbar. Sie sind pro Portion mit 500 Gramm befüllt, die durchschnittliche Fleischeinwaage liegt bei 250 Gramm. Die Empfehlung an die Käufer lautet, die geschlossenen Kochbeutel in einem Topf mit Wasser zu erhitzen, nicht zu kochen, und dann die Portion aus dem Beutel auf dem Teller anzurichten.

| afz 16/2023

www.metzgerei-herbst.de



1 Erfolgreich mit Fertiggerichten im Kochbeutel: Ulrich Herbst.
2 Beliebtetes Tellergericht in Süddeutschland: Saure Kutteln.
3 Identitätsstiftende Spezialität: Schwäbische Maultaschen, hier abgefüllt in einer Konservendose. Fotos: pgg

Tipp für die Theke: Sous-Vide

Die Zubereitungsart „Sous-vide“ eröffnet Fleischern eine komplett neue Range von Fertiggerichten. Gemeint ist damit ein Garverfahren im Vakuumbbeutel. Dabei herrschen im Wasserbad relativ niedrige Temperaturen (55 bis 90 Grad Celsius). Sous-vide ist für Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. Die Hauptvorteile dieser Zubereitungsmethode sind Zartheit und Haltbarkeit.

Für die Fleischtheke wird die schönste Angebotsform die von Sous-vide vorbereitetem Fleisch sein. Dazu empfiehlt sich dieses Vorgehen: Einzelne Steaks zum Beispiel aus der von Fett und Sehnen befreiten Rinderunterschale mit etwas gestoßenem Pfeffer würzen. Dazu kommt eine dekorative und aromatisierende Zutat (Rosmarin oder ähnliches). Zu den Vakuumbteilen mit diesen einzelnen Steaks erhalten die Kunden Hinweise mit der Wassertemperatur und der Garzeit.

Eine andere Möglichkeit ist, das sous-vide-gegarnte Fleisch als Fertiggericht anzubieten. Der Kunde muss es dann nur noch anbraten und die Sauce zubereiten. Hier empfiehlt sich eine Kartonverpackung und die Präsentation im gekühlten SB-Bereich. Der Schmuckkarton bietet die Möglichkeit, das fertig angerichtete Produkt zu zeigen und nicht den optisch weniger attraktiven Sous-vide-Beutel. Außerdem kann man die noch notwendigen Zubereitungsschritte aufdrucken lassen, fg