

## Teil 8: Das StaufenFleisch-Schwein

Unsere Erzeugerbetriebe: mit Verantwortung für Qualität und Sicherheit

Jeden Monat wollen wir Ihnen Wissenswertes rund um das Thema Genuss und Qualität von Fleisch vermitteln und Ihnen ein **StaufenFleisch**-Kochrezept unseres Küchenmeisters Helmut B. Schulz präsentieren.

Die Erzeugergemeinschaft Steigerwälder Bauernschwein GbR wurde 2003 als »Interessengemeinschaft für Zertifizierung« gegründet. Ziel war, wie der Name damals ausdrückte, das erste Markenfleischprogramm in Süddeutschland zu etablieren, das nach den Vorgaben der Qualitätsnorm ISO 9001:2008 zertifiziert ist. Gleichzeitig hatten die 35 Gründungsmitglieder unter der Führung von Theodor Reinhardt und Dieter Förster ein Forschungsprojekt mit dem Bayerischen Verbraucherschutzministerium initiiert, das für Schweinefleisch eine durchgängige Rückverfolgbarkeit von der Geburt des Tieres bis zur Ladentheke sicherstellt.

Bereits seit dem Jahr 1998 wird das Markenfleischprogramm **StaufenFleisch** von dieser Erzeugergemeinschaft und ihren Vorgängergesellschaften exklusiv mit ausgesuchten Tieren beliefert, welche den strengen **StaufenFleisch**-Qualitätsvorgaben gerecht werden. So werden die **StaufenFleisch**-Schweine weitestgehend mit Getreide aus eigener Erzeugung gefüttert. Vitamine, Mineralstoffe und natürliche Eiweißergänzungsmittel wie Sojaschrot werden dem Futter beigemischt. Die Verwendung von tierischen Eiweißen in Form von Tiermehlen lehnen wir grundsätzlich ab; diese sind von jeher bei uns verboten.

Überzeugen auch Sie sich von der Saftigkeit, Zartheit und dem natürlichen Geschmack von

**StaufenFleisch**<sup>®</sup>

Nur erhältlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants: *nichts anderes.*



Ein Erzeugerbetrieb der Steigerwälder Bauernschwein GbR

Ein weiterer Qualitätsfaktor ist das direkte Verhältnis zwischen Ferkelerzeuger und Mäster. Denn jeder der Mastbetriebe bekommt seine Tiere immer vom gleichen Ferkelerzeuger. Somit ist ein prophylaktischer Einsatz von Antibiotika nicht notwendig. Diese enge Verbundenheit sorgt letztlich dafür, dass die Landwirte geschlossen zu ihrem Produkt stehen, welches in einem glaubwürdigen und jederzeit nachvollziehbaren Wertschöpfungsprozess erzeugt wird.

**StaufenFleisch** sieht sich seit jeher in der besonderen Verantwortung für eine ehrliche nachhaltige Landwirtschaft, modernen Verbraucherschutz und für beste Fleischqualität.



Die StaufenFleisch-Schweine kommen aus heimischer bäuerlicher Landwirtschaft

**StaufenFleisch**<sup>®</sup>  
– Fleischqualität, die man schmeckt!



Vom MetzgerSchlachthof Göppingen, der Stauer-Stadt

# Kulinarisches aus dem Ländle mit **StaufenFleisch**<sup>®</sup>



Jeden Monat neu:  
Rezepte zum Sammeln!

Steak vom

StaufenFleisch-Schweinehals

mit tasmanischem Bergpfeffer gegrillt,  
an Barbecue-Sauce und Wassermelonen-Gurkensalat



# Zutaten

für 4 Personen

## Schweinehals-Steaks

- 4 Schweinehals-Steaks á 250 g
- 50 ml Olivenöl
- 1 Bund frische Petersilie
- schwarzer gemörserter tasmanischer Bergpfeffer
- Meersalz aus der Mühle
- 1 Knolle junger Knoblauch

## Wassermelonen-Gurkensalat

- 1 Salatgurke
- 500 g kernlose Wassermelone
- 3-4 EL frisches, fein geschnittenes Basilikum
- 1 Schalotte in feine Würfel geschnitten
- 100 ml Olivenöl
- 25 ml Balsamico Bianco
- 20 g Ingwerhonig
- 15 g frischer Ingwer in feine Würfel geschnitten
- feines Meersalz aus der Mühle
- schwarzer gemörserter tasmanischer Bergpfeffer
- Basilikumblätter für die Garnitur
- Geröstete Knoblauchscheiben

## Barbecue-Sauce

- 100 ml Ananassaft
- 100 ml Espresso
- 400 ml Tomatenketchup
- 50 ml Ahornsirup
- Rauchsalz
- etwas milde Chiliflocken
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 Knoblauchzehe



**StaufenFleisch®**  
*nichts anderes.*

*Steak vom StaufenFleisch-Schweinehals*

*mit tasmanischem Bergpfeffer gegrillt, an Barbecue-Sauce und Wassermelonen Gurkensalat*



## Schweinehals-Steak

### Vorbereitung

Zunächst wird ein Petersilienpfefferöl hergestellt. Dazu die Petersilie zupfen, waschen und trocken schleudern und dann mit dem Olivenöl und dem Knoblauch fein mixen. Dann die gemörserten Pfefferkörner hinzufügen.

### Zubereitung

Grill oder Grillpfanne erhitzen und die mit Meersalz gewürzten Schweinenackensteaks bei nicht zu starker Hitze grillen. Die Steaks mit dem Petersilienpfefferöl ganz zum Schluss bepinseln und nur kurz weiter grillen. Dann das Fleisch auf einem Gitterrost 5 Minuten ruhen lassen.

## Wassermelonen-Gurkensalat

### Zubereitung

Gurke waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Dann in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und kalt stellen.

Die Wassermelone in etwa 2-3 mm dicke Scheiben schneiden, diese in mundgerechte Würfel teilen und zu den Gurken geben. Die fein geschnittenen Schalotten in 50 ml Olivenöl anschwitzen und mit dem Essig ablöschen. Den Ingwerhonig zufügen und dann die Marinade abkühlen lassen.

Zur Fertigstellung des Salates die Marinade und das restliche Olivenöl mit dem fein geschnittenen Basilikum und dem frischen Ingwer vorsichtig vermengen. Mit Meersalz und dem gemörserten Bergpfeffer abschmecken. Je nach Belieben gerösteten Knoblauch zugeben.

## Barbecue-Sauce

### Zubereitung

Für die Sauce den Ananassaft, den Espresso, den Ahornsirup und den Tomatenketchup mit der Chilischote und der Knoblauchzehe ca. zur Hälfte einkochen. Dann die Knoblauchzehe sowie die Chilischote entfernen und mit dem Rauchsalz und den Chiliflocken abschmecken und kalt stellen.



**Dazu empfehlen wir Ihnen:**

**Weingut Haidle –  
Stettener Pulvermächer Riesling  
trocken**

Mineralisch, rassig.

Viel Frucht (Apfel, Pfirsich)  
und lebendige Säure.

Ein Württemberger Riesling im  
Rheingauer Gewand.

[www.staufenfleisch.de](http://www.staufenfleisch.de)