Kreative und klassische Grilltrends

Mehr als Ahle Wurst: Die Landfleischerei Koch wird in der fünften Generation geführt

■ **Calden.** Wenn sich jemand mit Grilltrends auskennt, dann Thomas und Katharina Koch von der gleichnamigen Landfleischerei aus Calden. Das Familienunternehmen in fünfter Generation ist eigentlich für seine traditionell hergestellte Ahle Wurst bekannt. Aber Vater und Tochter produzieren auch das ganze Jahr über Steaks und Würstchen für den Grill. Das Fleisch – Rind, Kalb, Schwein und saisonal auch Wild und Lamm – stammt aus eigener Schlachtung, die Tiere von Bauern aus der Umgebung. Diese Verwurzelung in der Region werde, so Katharina Koch, zunehmend wichtiger. Immer mehr Kunden interessierten sich wirklich dafür, wo ihr Grillfleisch herstamme. Dies ist beileibe aber nicht der einzige Trend, den die beiden in den letzten Jahren ausgemacht haben.

Ein „Riesentrend“ seien nach Ansicht von Seniorchef Thomas Steaks, die am Knochen gegrillt würden. Hauptsächlich dicke Rindersteaks wie Porterhouse, T-Bone oder Rumpsteak, das auch am Knochen gereift, also abgehangen wird. Das Gleiche funktioniere laut Koch Senior aber auch beim Schwein und wie zum Beweis zeigt er ein „Genießerkotelett“, ein saftiges Stück Schweinefleisch mit dickem Speckrand und Schwarte, die beim Grillen wunderbar kross wird. Tochter Katharina, die das Familienunternehmen vor anderthalb Jahren von ihrem Vater übernommen hat, stimmt zu und betont die Bedeutung von Fettrand und Marmorierung beim Grillen. Sie würde bei einem Stück Grillfleisch lieber auf die Marinade als auf den Speckrand verzichten, verrät die Fleischermeisterin, denn Fett bringe den guten Fleischgeschmack erst richtig zur Geltung.

Immer frisch, auch wenn die Fleischerei mal zu ist: Thomas Koch vor dem Wurstautomat der Landfleischerei Koch.
Foto: Privat/Henry Koch

Dies würden auch immer mehr ihrer Kunden so sehen, demensprechend begehrt seien die stärker marmorierten, also von kleinen Fettadern durchzogenen, Stücke. Ein weiterer Trend, den Koch bei Steaks beobachtet habe sei, dass man heute lieber ein großes Steak mit mehreren Personen teilt, als jedem Gast ein eigenes, dünnes Steak auf den Teller zu legen. Stattdessen werde ein großes Stück vom Grillmeister in kleine Scheiben aufgeschnitten, die man dann als sogenannte „Tagliata“ genüsslich verzehren könnte. Dicker geschnittene Steaks hätten zudem den Vorteil, dass sie sich leichter rosa grillen ließen und auf dem Rost nicht so schnell trocken würden. Vor allem wenn, dies ein weiterer Trend, bei starker Hitze gegrillt würde, damit die Steaks außen eine schöne dunkle Kruste bekämen.

Keinesfalls zu verachten und seit Jahren unbestrittene „Publikumslieblinge“ blieben bei den Kochs aber die klassischen Rücken- oder Kammsteaks vom Schwein, die es außerhalb der Öffnungszeiten auch in dem Verkaufsautomaten gibt, der in Calden neben der Eingangstür des Traditionsgeschäftes steht. In ihm findet sich auch das ultimative Lieblingsgrillgut der Nordhessen: Die grobe Bauernbratwurst. Von ihr verkaufen die Kochs im Sommer fast doppelt so viel wie von jeder anderen Bratwurstsorte, in der Hauptsaison wird sie oft täglich mehrmals frisch hergestellt.

Aber auch hier haben sich in den letzten Jahren die veränderten Vorlieben bemerkbar gemacht. Immer öfter produziert Katharina Koch leicht abgeänderte Varianten, etwa eine frische Bratwurst mit Fenchel oder eine mit Spinat und Schafskäse. Während der Sommermonate bieten die Kochs am Wochenende zudem „Bratwurst nach Wunsch“, die im Laden nach den Wünschen der Kunden individuell gefüllt werden kann. Wildbratwürstchen oder pikant gewürzte Merguez vom Lamm rund das Angebot ab. Katharina Koch bietet in ihrem Laden neben den Grillklassikern auch immer wieder neue oder ausgefallene Sorten an und freut sich über das Interesse ihrer Kunden, die gerne mal etwas anderes ausprobierten.

Ohne Ahle Wurst kommt man in Nordhessen dann doch nicht aus: Der in ganz Nordhessen bekannte Wurstehimmel der Landfleischerei Koch.

Ob klassisch oder kreativ, entscheidend ist nach Ansicht der Kochs, dass die Qualität des Ausgangsmaterials hervorragend sein muss. Eine gut gemachte Bratwurst brauche nämlich keinen Ketchup, höchstens einen Hauch Senf. Von der Verwendung übermäßig scharfer oder extrem gewürzter Soßen raten die Caldener Grillexperten übrigens ab. Diese überdeckten nur den natürlichen Geschmack gegrillten Fleisches. Eine Ausnahme seien die Koch'schen Spareribs, die großzügig mit BBQ-Marinade eingerieben und dann bei niedriger Temperatur gegart werden, bis sie zart und weich sind. Spareribs sollten keine krosse Kruste haben, erklärt Katharina Koch, am besten seien sie, wenn das Fleisch leicht von den Rippenknochen ablösbar ist.

So geht das: Katharina Koch am Grill. **Foto: Privat**

Echte BBQ-Liebhaber würden Spareribs übrigens das ganze Jahr hindurch kaufen, auch die Grillsaison sei nach Eindruck der Kochs nicht mehr allein auf die warmen Sommermonate beschränkt. Hochwertige Grills mit Deckel und regelbarer Hitzezufuhr ermöglichten heute, das ganze Jahr über zu grillen, betont Senior Thomas Koch. Auch ein Weihnachtsbraten sei auf solchen Geräten kein Problem, verrät der Fleischermeister. Tochter Katharina empfiehlt hier ein sogenanntes Côte de Bœuf, ein dickes Rinderkotelett am Knochen, von dem mehrere Gäste locker satt werden.

EXTRA ■ INFO

Landfleischerei Koch

Kontakt:
Landfleischerei Koch
Mittelstraße 6
34379 Calden
Tel.: 05674 6106
Mail: kontakt@landfleischerei-koch.de
Website: wurstehimmel.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag:
6 bis 13 Uhr/15 bis 18 Uhr
Freitag 6 bis 18 Uhr
Samstag: 6 bis 13 Uhr