

# Snacks

## Frisch, bunt, vielfältig - lecker!

**Snack, Imbiss, Fingerfood - so heißen ertragsstarke Zusatzgeschäfte der Metzgerei. Optische und geschmackliche Vielfalt waren das Ziel eines Snack-Experiments.**

FRITZ GEMPEL

**K**üchenmeister Stefan Neumair, Inhaber des Beratungsunternehmens FoodKonzept, und der Autor dieses Beitrags, Metzgermeister und Unternehmensberater Fritz Gempel, arbeiteten einen Tag gemeinsam an neuen Snacks für den Fleischerimbiss und das Catering. Die schönste Nachricht in diesem Zusammenhang: Fritz Gempel fragte vorher bei sieben ihm persönlich bekannten Fleischerfachgeschäften nach Warenproben von bestimmten Produkten. Und: Die sieben Metzger aus Bayern, Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen schickten alle pünktlich ein sicher gekühltes Warenpaket nach Hattingen zum Stammsitz von FoodKonzept. Die beteiligten Fachgeschäfte wussten vorher nicht, was aus ihren Erzeugnissen hergestellt wird.

Die Basis für diesen Tag im Zeichen des Snacks waren übereinstimmende Positionen der beiden Akteure:

- Der Metzgerimbiss schmeckt gut, verträgt aber farblich und geschmacklich mehr Abwechslung.
- Snacks dürfen keine Zeitdiebe sein, sollten kein künstlerisches Arbeiten erfordern (wie das in Fachbüchern aus den 1980er Jahren noch gelehrt wurde).
- Es reicht nicht aus, ein hervorragendes Metzgerprodukt zwischen zwei Brötchenscheiben zu legen.
- Das kaufmännische Ziel ist nicht, maximal viel Wurst zu verkaufen, sondern maximalen Ertrag zu schaffen.
- Ein Snack muss die Mehrpreisbereitschaft des Konsumenten fördern – dafür muss er nicht nur gut schmecken, sondern zunächst gut ausschauen. Dass das möglich ist, beweisen die Snack-Stationen an Tankstellen sowie Systemgastronomen wie „Dean & David“ mit belegten Brötchen zwischen drei und sieben Euro pro Stück.

### Luftgetrockneter Albschinken auf Erbse, Linse und Ziege

Von der Albmetzgerei Failenschmid mit Stammsitz in Gächingen kam einer der Renner im Sortiment: der luftgetrocknete Albschinken (die afz berichtete über die Herstellung mit genauem Rezept in afz 19/24).

Auf etwa 2 cm dicke Ciabattascheiben streichen wir zunächst drei hausgemachte Aufstriche, auf die anschließend der luftgetrocknete Albschinken gelegt wird. Zum Abschluss garnieren.

■ **Linsen-Ingwer-Creme.** Die Entscheidung für die Linsen entstand, weil sie, wie der Schinken, ihre Heimat auf der Schwäbischen Alb haben. Zutaten: Gekochte und pürierte Linsen, Salz, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Kürbiskernöl.

■ **Erbsenpesto.** Die Zutaten: Erbsen, Parmesan, Nüsse (original wären Pinienkerne, Erdnüsse gehen auch), Ingwer, Salz, Pfeffer, Knoblauch.

■ **Ziegenfrischkäse.** Fertigprodukt nach Wahl.

**Notizen aus der Verkostung:** Am meisten kulinarische Aufmerksamkeit erreichen die Varianten mit der Linsen-Ingwer-Creme und dem Erbsenpesto. Denn hier kommen für den Gaumen vielfach noch ungewohnte Kombinationen ins Spiel. Das Probieren wird spannend. Gleichmaßen wird für viele Feinschmecker schon bei der Beschreibung dieses Snacks erkennbar: Da könnte ein großer geschmacklicher Kontrast entstehen.

### Echt Hällischer Coppa im Vinschgauer mit Zwetschgenröster

Von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Besh) kam der Echt Hällische Coppa. Dazu bereitete Stefan Neumair einen Zwetschgenröster aus Zwetschgen, die mit Zucker, Rotwein, Zimt und Nelken kurz eingekocht werden. Das würzige Vinschgauer Brötchen ist hier die ideale Grundlage. Alle drei Zutaten für diesen Snack sind besonders aromastark, daher geben einige Kleckse Ziegenfrischkäse geschmacklich und farblich zusätzliche Vielfalt.

**Notizen aus der Verkostung:** Das ist der Snack der kulinarischen Kontraste. Zum einen wegen der Kombination „süß und salzig“ aus Zwetschgenröster und Ziegenfrischkäse. Zum anderen wegen dem Kräfteressen eines sehr wür-



Soll ein Snack die Mehrpreisbereitschaft fördern, muss er nicht nur gut schmecken, sondern zunächst gut ausschauen.

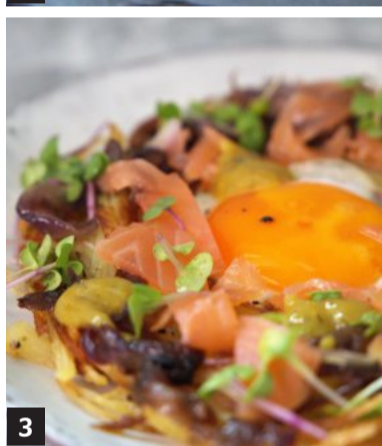
zigen Brötchens mit der enorm geschmacksintensiven luftgetrockneten Coppa.

### Schwäbische Maultaschen mit Tomatensuppe, Salat und Ragout

Von der Metzgerei Blum in Calw wurden schwäbische Maultaschen geliefert. Stefan Neumair lobte besonders, dass die Maultaschen zu einem sehr großen Anteil aus fleischiger Füllung und nur zu einem kleinen Anteil aus Nudelteig bestanden. „Viel gute Füllung bei den Maultaschen ist ein gutes Zeichen für den Metzger“, bewertete der Küchenmeister. Die jeweils an-

gebratenen Maultaschenscheiben ergaben zwei warme und einen Salat-Snack:

- Maultaschen in Tomatensuppe. Weil unsere Maultaschen viel Geschmack mitbrachten, hatten wir auch die Tomatensuppe kräftig gewürzt.
- Salatteller mit Maultaschen. Dazu werden die warmen Maultaschenscheiben auf dem Blatt- und Tomatensalat angerichtet.
- Angebratene Maultaschen-Würfel auf einem gegarten runden Zucchini, dazu Paprikacoulis oder eine ähnliche Würzsoße.



**Coburger Bratwürste im Pinsa-Teig oder mit Karotten-Kraut-Salat**  
Coburg hat durch seine Bratwürste kulinarische Bekanntheit gewonnen. Im Gegensatz zu den Nürnberger oder den groben fränkischen Bratwürsten werden die Coburger auf der Basis von Feinbrät hergestellt. Sie kommen in Fachgeschäften frisch in den Verkauf. Ihren unvergleichlichen Geschmack erhalten sie, wenn sie traditionell über Buchenholz oder Kiefernzapfen gegrillt werden. Dieses Bratenaroma ist reichlich in den Geschenkpackungen enthalten, die auch im Online-Shop von „Der Luther“ angebo-

ten werden. Diese Bratwürste sind wegen des Miteinanders aus intensivem Geschmack und langer Haltbarkeit bei gleichzeitig starker Optik absolut etwas zum Nachmachen.  
Geliefert hat die Coburger Bratwürste für das Snack-Experiment die Metzgerei „Der Luther“ aus Neustadt bei Coburg. Daraus entstanden zwei Kreationen:  
■ Gebraten, mit Karotten-Krautsalat. Das ist einfach ein Klassiker.  
■ Gebraten und in Pinsa-Teig gebacken. Wie viele Fleisch-Teig-Variationen schmecken auch diese Bratwürste frisch geba-

cken am besten. Der Pinsa-teig besteht neben Sauerteig und Weizenmehl auch aus Reis- und Soja- oder Kichererbsenmehl, das den Teig extra knusprig werden lässt. Dazu kommen noch Wasser, Olivenöl, wenig Salz und eine sehr lange Teigführung.  
**Empfehlung von Küchenmeister Stefan Neumair:** Pinsa ist in Mode und schafft Aufmerksamkeit. Mit dem gekühlt gut haltbaren Pinsateig können vielfältige warme Snacks mit Fleisch, Wurst, Schinken und Käse hergestellt werden.

1 Luftgetrockneter Albschinken mit dreierlei Aufstrichen. 2 Vinschgauer Brötchen mit Echter Hällischer Coppa und Zwetschgenröster. 3 Gemüse Rösti mit Räucherlachs und Spiegelei. 4 Pinsa-Fladen mit Bühlertaler Dorfkäse. 5 Parmesan-Salami auf Spinatknödel mit Paprika-Coulis. 6 Fleischkäs-Bagel. 7 Tomatensuppe mit gebratenen Mantaschen-Scheiben. 8 Coburger Bratwurst im Pinsa-Teig. Fotos: Food-Konzept Neumair

**Fleischkäse-Snack - auf rheinische und bayerische Art**

Zu den besonders vielfältigen Erzeugnissen aus dem Fleischer-Fachgeschäft gehört der Fleischkäse. Im Rahmen des Snack-Tages wurden zwei Kreationen erstellt. Den Fleischkäse hat die Fleischerei Matzner in Neuss geliefert:

- Ruchmehlbrötchen mit Salzkruste, belegt mit Fleischkäse, rheinische Art. Die „rheinische Art“ bringt wie beim „Rheinischen Sauerbraten“ die Süße mit ins Spiel: Auf dem Brötchen wird zunächst etwas Ziegenfrischkäse gestrichen, dann die warme Fleischkäsescheibe draufgelegt, darüber kommt das Zwiebelkonfit und gebratene Apfelspalten.
- Die bayerische Art: mit Rettich und kaltem Fleischkäse in einem Laugen-Bagel mit Sonnenblumenkernen.

- Rösti aus einer Kartoffel-Karotte-Kohlrabi-Mischung mit Spiegelei und Räucherlachsstreifen. Dieses wunderbar üppige Gericht braucht keine Erklärung. Die drei Grundzutaten und das Foto zeigen alles.
- Drei Lachs-Kleinigkeiten: Räucherlachs auf Roter Beete mit Kürbiskernöl, gebeizter Lachs als Lachstatar mit Paprika und roten Zwiebeln auf Vollkornbrot, schließlich Räucherlachs mit etwas Orange-Meerrettich-Senf kombiniert.

**Pinsa mit Dorfkäse und karamellisierten Walnüssen**

Einer der Fleischlieferanten des Snacktages hat eine eigene Käserei: Zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Besh) gehört die Dorfkäserei Geifertshofen, die uns zwei besondere Produkte lieferte: den „Bühlertaler Dorfkäse“, einen cremigen Schnittkäse ähnlich dem Schweizer Raclette, sowie den „St. Barbara mittelalt“, der mindestens sechs Monate in Ziegelgewölbekellern reifte.

Wir kombinierten die Käse mit frisch gebackenen Pinsafladen. Ein wesentlicher Unterschied zwischen Pizza und Pinsa ist, dass die Pinsa erst nach dem Backen mit frischen Zutaten belegt wird. Damit der Käse nicht zu schnell schmilzt, sollte er auf den lauwarmen Fladen gelegt werden. Der geschmackliche Kontrast heißt „salzig-süß“, denn garniert wird mit karamellisierten Walnüssen. | afz 40/2024

**Notizen aus der Verkostung:** Der Fleischkäse-Snack „rheinische Art“ gibt mit seinen Zutaten dem Snack zunächst Volumen, mit dem Zwiebelkonfit und den Apfelspalten eine harmonische Süße. Das Produkt hält, was sein Name verspricht.

**Salami, Parmesan und Spinat-Knödel**

Die Metzgerei Zinnecker-Schmidt aus Rheinböllen im Hunsrück hat sich über mehrere Jahre hin eine außergewöhnlich starke Kompetenz in Sachen Salami und Rohschinken erarbeitet. Dieser Hinweis sei allen Metzgern gegeben, die diese Produkte von einem starken Kollegen zukaufen wollen. Das kleine warme Gericht und das belegte Brötchen, die daraus zubereitet werden können, haben als Basis die Salami mit Parmesan.

- Zu dicken Scheiben des gekochten und warmen Spinatknödels werden eine Paprika-Coulis nach Art des Ajvar und die Parmesan-Salami gelegt.
- Auf einem Brötchen mit italienischen Kräutern wird eine Paprika-Ajoli-Creme gestrichen, dann die Salami belegt. Die Garnitur erfolgt mit Parmesan-Cräckern.

**Snacks vom hausgebeizten und hausgeräucherten Lachs**

Die Fleischerei Helmus aus Düsseldorf-Oberkassel ist für feine Lebensmittel bekannt. Eine besondere Berühmtheit hat Fleischermeister Stephan Helmus mit seinem gebeizten und geräuchertem Lachs erlangt. Im Rahmen des Snack-Tages wurden damit warme und kalte Köstlichkeiten entwickelt:

**Die beteiligten Metzger**

Für die Erarbeitung neuer Snack-Ideen haben diese Fleischer-Fachgeschäfte Warenproben eingesandt. Wir sagen Danke!

- Albmetzgerei Failenschmid, Gächingen: luftgetrockneter Albschinken
- Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: Echter Hällischer Coppa, Bühlertaler Dorfkäse
- Der Luther, Neustadt bei Coburg: Coburger Bratwurst
- Fleischerei Helmus, Düsseldorf: Gebeizter Räucherlachs
- Fleischerei Matzner, Neuss: Fleischkäse
- Metzgerei Blum, Calw: Mantaschen
- Metzgerei Zinnecker-Schmidt, Rheinböllen: Salami mit Parmesan