

kurz
nachgefragt
bei

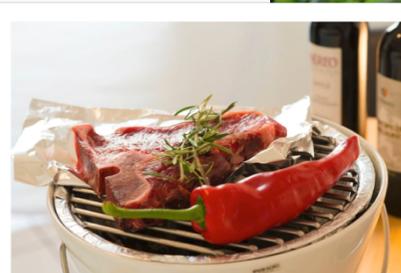
Michael*
Wrede

Ente, Huhn & Co. in Top-Qualität

Zartrosa und saftig: So sollte frisches Geflügelfleisch aussehen. Unser Experte verrät, was Sie beim Einkauf und der Lagerung beachten sollten, damit nur die besten Stücke auf Ihren Teller wandern

Foto: xxxxx

Auf die Qualität kommt es an. Boden-, Freiland- oder Biohaltung haben entscheidenden Einfluss auf den Geschmack des Fleisches



Wie wird Geflügel im Handel angeboten?

Man kann das Fleisch frisch, abgepackt, an der Theke oder gefroren kaufen, sowie natürlich in einzelnen Stücken oder im Ganzen. Zum ganzen Vogel gibt es manchmal die Innereien in einem extra Beutel dazu. Dann wird das Huhn als „bratfertig“ bezeichnet, ohne die Innereien nennt man es „grillfertig“.

Zu welcher Art würden Sie greifen?

Ich rate Ihnen stets frisches Geflügel zu kaufen. Beim Einfrieren zieht das Fleisch Wasser, dadurch lässt der Geschmack nach. Welches Stück man nimmt, hängt natürlich davon ab, was man kochen möchte. Bruststücke eignen sich gut für Schnitzel, Geschnetzeltes oder als Filet, beziehungsweise generell zum Kurzbraten. Keulen eignen sich besser zum Schmoren, weil sie saftiger bleiben.

Worauf sollte man beim Einkauf achten?

Es gibt drei Punkte, an denen man erkennen kann, ob das Geflügel eine gute Qualität hat. Achten Sie erstens auf die Farbe: Das Fleisch sollte hell und zartrosa sein, nicht weiß und nicht zu dunkel. Das zweite ist der Geruch: Es sollte mild-neutral riechen. Hat es ein säuerliches Aroma, ist es nicht mehr gut. Der dritte Test ist die Festigkeit: Drücken Sie mit einem Finger auf das Fleisch, es sollte nicht zu weich sein, sondern nur leicht nachgeben.



An der Theke oder bei verpacktem Geflügel, kann man aber nicht riechen oder anfassen?

Geflügel, kann man aber nicht riechen oder anfassen?

Achten Sie an der Fleischtheke darauf, dass die Ware schön trocken liegt. Flüssigkeit unter oder um die Stücke ist ein Zeichen von schlechter Qualität. Ist das Fleisch bereits verpackt, orientieren Sie sich an den Etiketten: Deutsches Geflügel sollte mit drei „D's und Handelsklasse „A“ gekennzeichnet sein. Das bedeutet, es ist bester Qualität und wird regelmäßigen Kontrollen unterzogen. Auch das Herkunftsland steht auf dem Etikett. Greifen Sie zu deutscher oder französischer Züchtung, da können Sie qualitativ nichts falsch machen.

Wo würden Sie Ihr Fleisch kaufen?

Ich empfehle, es auf Märkten oder beim Bauern zu kaufen. Tiere aus biologischer Haltung sind kräftiger und werden langsamer aufgezogen, dadurch schmeckt das Fleisch intensiver. Im Supermarkt kann man es natürlich auch kaufen, da würde ich aber immer zum Fleisch aus der Frischetheke greifen.

Und nach dem Kauf?

Legen Sie die Ware zu Hause direkt wieder in den Kühlschrank. Mit Frischhaltefolie zugedeckt auf einem Teller oder in einer luftdicht verschlossenen Kunststoffdose hält es sich bei vier bis sieben Grad zwei bis drei Tage. Dann muss es verzehrt werden. Abgepacktes Fleisch hat auch ein Verbrauchsdatum statt

eines Mindesthaltbarkeitsdatums, das bedeutet, nach dem angegebenen Tag sollten Sie das Geflügel nicht mehr essen.

Auf vielen gefrorenen Produkten steht dennoch ein Mindesthaltbarkeitsdatum?

Das stimmt. Das liegt daran, dass das Fleisch durch das Tiefkühlen länger haltbar gemacht wurde. Achten Sie darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Sollte die Ware einmal angetaut sein, kann man sie nicht mehr einfrieren und muss sie schnell verzehren.

Was ist sonst noch zu beachten?

Tauen Sie das gefrorene Fleisch nur langsam auf, am besten mit viel Zeit im Kühlschrank. Das dauert je nach Größe der Stücke oder des Vogels etwa einen halben Tag. Bei zu großer Hitze, also wenn sie das Geflügel zum Beispiel im Sommer in der Küche auftauen, können sich schnell Keime bilden. Vor der Weiterverarbeitung sollten Sie das Fleisch schön trocken tupfen.

* MICHAEL WREDE
KOCH UND UNTERNEHMER
Nach mehrjähriger Berufspraxis unter anderem im Hotel „Vier Jahreszeiten“ in Hamburg gründete der Koch 2004 das Unternehmen *divertimento* und veranstaltet seitdem Kochkurse, Küchenpartys und andere Events.
www.divertimento-hamburg.de