



FOOD HERO

Hier stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen.

Es sind Köche, Landwirte, Gastronomen, Lebensmittelproduzenten und andere Helden, die wir bekannter machen wollen.

Grenzen gibt es nur bei uns im Kopf

Für Detlev Ueter ist das »Nose-to-Tail«-Prinzip, also alles vom Tier zu verwenden, selbstverständlich. Diesen Gedanken an seine Azubis im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz weiterzugeben dagegen nicht immer einfach, vor allem wenn es um Innereien geht. **Martina Tschirner** hat sich mit dem Spitzenkoch unterhalten.

Jungenhaft sieht Detlev Ueter aus, stimmt das wirklich mit Jahrgang 1968, wie es auf seiner Website zu lesen ist? Dann müsste er in diesem Jahr genullt haben – oder war der runde Geburtstag noch gar nicht? Er steht noch im Herbst bevor.

Das ganze Tier

Dass der fast Fünfzigjährige Detlev Ueter die ganze Verwendung eines Tieres am Herzen liegt, wissen viele unserer Leser. Schon mehrere Male haben wir über seine tollen »Nose-to-Tail«-Kurse in der Kochwerkstatt auf der Stuttgarter Slow Food Messe, dem Markt des guten Geschmacks, berichtet – mit den Rezepten. Auch mir haben die Kochaktionen immer viel Spaß gemacht. Großartig waren z.B. die Lammwürste 2017, superspannend Zweierlei vom Rinderherz (Carpaccio und kurz gebraten) im Jahr davor. Und auch in seinem im Frühjahr erschienenen Buch »Lamm und Zicklein« spielt das Thema eine sehr wichtige Rolle, Respekt vor dem Tier ist einfach eine Grundvoraussetzung für den Koch. In seinem Buch geht er deshalb auch auf viele Innereien ein, es gibt Rezepte mit Lammleber, Herz, Hirn, Kutteln und mehr.

Aber wie war das in den Achtzigern, welche Rolle hat »From Nose to Tail« bzw. die Zubereitung von Innereien in der Ausbildung von Slow Food Mitglied Detlev Ueter gespielt? »Wir haben damals auch schon ganze Tiere wie Reh und Wildschwein bekommen und verarbeitet. Da mein Lehrbetrieb damals zu den besseren Restaurants gehörte, haben wir neben den edlen Stücken ebenso Lammzunge, Bries,

Leber, Nieren und Köpfe verarbeitet. Es war einfach spannend«, erzählt er. Und das, obwohl Innereien in der Kindheit selten auf dem Familienpeiseplan standen. »Hin und wieder gab es mal Leber, die anderen Innereien habe ich erst später kennen gelernt.« Für ihn war es als Kind wichtig, immer Apfelmus zu seinem Essen zu haben. Selbstgemacht von der Oma oder Mama, sonst hat etwas gefehlt.

Lehr- und Wanderjahre – Ziel Spitzenküche

Geboren wurde Detlev Ueter in Hamm in Westfalen. Dort ist er auch zur Schule gegangen, wohnte aber coolerweise – wie er es selbst beschreibt – bei seinem Großvater. Und der war es auch, der ihn erst auf den Beruf des Koches aufmerksam gemacht hat: »Mein Opa meinte, dass in Winterberg ein Koch-Auszubildender gesucht wird. Ich hatte mich zuvor eigentlich in eine andere Richtung bewegt. Doch mein Opa lebte über einer Metzgerei und ich fand es als Kind wahnsinnig interessant, beim Schlachten und bei der Verarbeitung zuzuschauen.«

Sagst, getan – und mit Erfolg eine Kochlehre im »Waldhaus Winterberg« bei Altmeister Udo Lucas im schönen Sauerland absolviert. Ob er schon früher gewusst habe, dass er Spitzenkoch werden wollte, frage ich ihn. »Das war damals sicherlich nicht mein Ziel. Das hat sich entwickelt. Vieles habe ich meinem Lehrchef Udo Lucas zu verdanken, zu dem ich immer noch einen guten Kontakt habe, darüber freue ich mich sehr.« Danach ging's für den Jungkoch in die »Schweizer Stuben« in Wertheim – dann doch mit Kurs Richtung Spitzengastronomie.

Weitere Stationen waren der »Deidesheimer Hof« bei Manfred Schwarz – als Patissier auf der süßen Schiene – danach »Landhaus Woll« in Kaiserslautern, das mit dem neuen, jungen Küchenchef in kürzester Zeit zur führenden Adresse der Region wurde. 1996 dann der Meisterbrief im GBZ (Gastronomisches Bildungszentrum) in Koblenz, Praktikum bei Johann Lafer, ab 1997 Leitung der Küche vom Schlossrestaurant im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach neben Küchenchef Dieter Müller. Nach zwei Jahren neben Wildkräuterkoch Jean-Maire Dumaine im Restaurant »Vieux Sinzig« leitet Detlev Ueter seit 2007 die Koch- und Serviceschule im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz als Ausbilder.

Und quasi nebenbei wurde noch die Familie Ueter gegründet – gar nicht so einfach als Koch, der so gut wie nie nach acht Stunden die Schürze an den Nagel hängen kann. »Leider hatte ich als junger Vater zu wenig Zeit mit meinen Kindern. Allerdings konnten sie mich in den kurzen Pausen besuchen. Man hat das bisschen Zeit, die nach dem Arbeiten noch übrig blieb, dann einfach intensiver genossen. Das Gute war, dass sich meine Frau intensiv um unsere Kinder kümmern konnte«, erzählt er.

Azubis und Innereien

Und was erlebt der Ausbilder Detlev Ueter, wenn seine Kochlehrlinge mit Herz und Nieren zusammentreffen? Oder sich z.B. an einem Gericht mit Kutteln versuchen sollen? Wie vermutet, haben die meisten von den jungen Leuten wenig bis gar nichts vor ihrer Lehre mit Innereien zu tun gehabt: »Erfahrung gibt es wirklich wenig



in diesem Bereich bei Auszubildenden. Das ist natürlich sehr schade. Man muss den Leuten die Scheu davor nehmen. Die Kutteln koche ich dann am liebsten mit viel Tomaten und Gemüse. Dann werden auch Kutteln von den Auszubildenden gerne gegessen.«

Trotz alledem sind die Abneigungen bei den meisten erst mal da, nur hin und wieder schafft er es, seine Azubis zu überzeugen. Aber woher kommen die Antipathien? »Einfach, weil Innereien für sie ungewohnt sind«, meint Ueter, »in den meisten Haushalten und auch in der Gastronomie werden diese Produkte einfach nicht mehr bzw. zu wenig zubereitet. Damit geht auch das Wissen verloren, solche Lebensmittel lecker zuzubereiten. Manchmal riechen sie sicherlich auch etwas strenger und der Kopf sagt dann, die Niere riecht nach Urin.« Also alles eine Sache des Kopfes? Irgendwie schon. »Grenzen gibt es nur bei uns im Kopf«, das hat zu Detlev Ueter mal ein Freund und ehemaliger Chef gesagt, und er gibt ihm Recht.

Zudem sei das Image von den Produkten leider nicht da. »Auf vielen Jahrmärkten wird ein Nierengulasch angeboten,

aber der ist meistens nur trocken und zäh. Dagegen Kalbsnierchen rosa gebraten in einer leichten Senfsauce – wo bekommt man das heute noch? Leider zu selten«, bedauert er.

Ungeliebte Teilstücke

Abgesehen von den Innereien, gibt es natürlich auch noch andere Teile vom Schwein, vom Rind oder Lamm, die in der Küche ebenfalls vernachlässigt werden. Dies seien die »Second Cuts«, erklärt der »Nose-to-Tail«-Koch, der selbst vor Zubereitungsideen nur so sprudelt: »Gerade Stücke aus der Schulter von allen Tieren werden häufig unterschätzt und nur für Ragout oder Wurst verwendet. Vom Schwein fällt mir zusätzlich noch das Fledermaussteak ein, das zarteste Stück und super zum Grillen! Vom Rind habe ich vor Kurzem den Deckel von der Oberschale mal kurz gebraten. Und die geschmorte Lammhaxe ist einfach unschlagbar. Aber Zeit sollte man sich dafür nehmen und das Fleisch bei niedriger Temperatur langsam garen. Ich gare viele Fleischstücke heute am liebsten im Vakuum.«

Bleiben noch die Knochen, aus denen

in Detlev Ueters Küche Fonds für Suppen und Saucen angesetzt, in Gläsern eingekocht oder in Dosen eingefroren werden. Und was passiert mit dem Kopf? »Aus den Köpfen bereite ich gerne Sülzen zu. Man kann aber auch nach dem Kochen aus dem Fleisch super Füllungen für Ravioli machen. Den Fond habe ich dann ja schon.«

Letztendlich also alles verarbeitet, mit Sicherheit köstlich verarbeitet. Anders sieht es beim Metzger aus, wenn der nicht alles vom Tier verkaufen kann, weiß Ueter: »Dann kommen die Reste in die Wurst oder ins Ausland.«

Leaf to Root

Seit seiner Zeit bei Jean-Marie Dumaine ist Detlev Ueter auch der Kräuter- bzw. Wildkräuterküche sehr verbunden. Lässt sich der »Leaf to Root«-Gedanke, also alles von der Wurzel über die Blätter, eventuell sogar bis zur Blüte, da auch umsetzen, frage ich ihn. »Nicht bei jeder Pflanze!«, winkt er erst mal ab. Kreative »Flower to Root«-Ideen hat er z.B. für Löwenzahn: »Aus der Blüte wird ein Fond gekocht für Löwenzahnblütengelee; aus den ausgekochten Blüten entsteht ein Löwenzahnblüten-



Ob Herz, Leber oder Zunge – Detlev Ueter (li.) macht das Zubereiten von Innereien Spaß.





Ob von Tieren oder Pflanzen, Detlev Ueter verwendet am liebsten alles.

Chutney für den Käse; die Blätter sind für den Salat und die Wurzeln können nach dem Rösten einen Kaffeegeschmack ergeben. Und der Sud lässt sich in einem Dessert weiter verwenden.« Wow!

Ansonsten müsse man schauen, was man alles von der Pflanze nehmen könne. Vieles sei aber auch nicht allen bekannt oder in Vergessenheit geraten. »Bei dem Gedanken fallen mir aber auch noch viele andere Sachen ein. Zum Beispiel hebe ich

BUCHTIPP

Detlev Ueter: **Lamm und Zicklein.** Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte – Nose to Tail, Ulmer 2018, 160 Seiten, broschiert, 19,90 Euro.

meine Kräuterstiele auf und trockne sie. In diesem so genannten Kräuterheu wird dann Fleisch gegart. Meine Strohhalme mache ich noch aus den Blütenstängeln der Taglilien oder aus den Baldrianstängeln.« Detlev Ueter, der Koch, der nicht nur alles verwertet, sondern gleichzeitig Trendsetter ist. ●

www.ueter.de



Gut. Sauber. Fair. Die Schürze von Slow Food Deutschland.

Wer Slow Food lebt, kann bei Textilien nicht einfach irgendeinen Stoff auswählen, der irgendwo auf der Welt zusammengenäht wird.

**Weil auch bei Textil gilt:
gut, sauber und fair soll es zugehen!**

- 100% Bio-Baumwolle
- robuster Denim, langlebig und unempfindlich
- verstellbares Nackenband

- zwei große Taschen, Riegel fürs Küchentuch
- waschbar bis 60°C
- bügelfreundlich: keine störrischen Knicks!
- produziert von KAYA&KATO, Köln

Bestellen Sie Ihre faire Schürze

für 49,90 Euro (8,25 Euro gehen an Slow Food Deutschland) zzgl. Versandkosten unter slowfood@oekom.de oder unter www.slow-food-magazin.de/schuerze



Der Vorstand von Slow Food Deutschland mit der neuen Slow-Food-Schürze: Frederik Schulze-Hamann, Dr. Rupert Ebner, Dr. Ursula Hudson, Phoebe Ploedt, Klaus Flesch (v.l.n.r.)

