

# PRESSE INFORMATION

---

## **Von Kopf bis Fuß**

Das Restaurant Heitlinger im Kraichgau macht neue Lust auf Fleischgenuss

Tiefenbach | „Wer Fleisch isst“, meint Cyriacus Schultze, Geschäftsführer der Heitlinger Gastronomie und Hotellerie, „sollte das nicht nur maßvoll, sondern mit offenen Augen tun – und das ganze Tier verzehren“. THE WHOLE BEAST - Gerichte von Kopf bis Fuß heißt dieser ganzheitliche Ansatz und das kulinarische Konzept, das es bislang wohl nirgendwo sonst in Deutschland gibt.

Es wird nämlich jeweils ein ganzes Tier gekauft, geschlachtet, zerlegt und zubereitet, um den Gästen die verschiedenen Fleischsorten und Innereien in mehreren Gängen anzubieten. Cyriacus Schultze, seit Februar dieses Jahres Geschäftsführer im „Heitlinger“ erläuterte in einem Gespräch Motive und Hintergründe des kulinarischen Konzeptes:

„Bewusster Genuss hört nicht am Gaumen auf, sondern muss auch im Kopf ankommen“, lautet eine primäre Botschaft, die Schultze vermitteln möchte. Essen sei nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern stehe auch unter den Aspekten von Nachhaltigkeit und Ethik. „Dies ist nicht nur die sinnvollste und ursprünglichste Art zu arbeiten, sondern auf diese Weise zollen wir dem jeweiligen Tier auch den größtmöglichen Respekt“ erklärt Schultze und fährt fort „schließlich wird so das ganze Tier vollständig verarbeitet und nicht nur einzelne Stücke.“

Die einseitige und zu eingeschränkte Ausrichtung auf ganz bestimmte Teile eines Schlachttieres wie etwa auf Filetstücke sieht Schultze mit Skepsis. Ethisch könne nicht akzeptabel sein, dass nur edle Teile wie Kotelett und Filet, aus welchen ein solches Prachtexemplar wie ein veritabler Weideochse nur zu wenigen Prozenten (ca. 5%) besteht, serviert werden.

„Für eine Gesellschaft von 60 Gästen, die mit Filet bewirtet werden möchten, müssen drei Tiere sterben, von denen nach Abzug der Filets über 1000 Kilogramm Fleisch übrig bleiben“, rechnet Schultze vor. Ein Rind bestehe jedoch nicht nur aus Filetteilen. Schultze nennt es eine Frage der Ethik und des Respekts vor dem Tier, dieses ganzheitlich zu betrachten. Dazu zähle neben einer artgerechten Haltung auch die möglichst gänzliche Verwertung eines Schlachttieres zu den Nachhaltigkeitskriterien.

Für die „Kopf bis Fuß“ Gerichte arbeitet man bei Heitlinger mit regionalen Erzeugern und Züchtern eng zusammen. Im monatlichen Wechsel wird Geflügel, Lamm, Schweine- oder Rindfleisch angeboten. Letzteres stammt vom Limpurger Rind, der ältesten noch existierenden württembergischen Rinderrasse. Und: Nichts

wird weggeworfen. Die Knochen und Karkassen, die Sehnen und Fleischreste, die Füße, Schnäbel und Krallen werden ausgekocht und zu Brühen und Soßen verarbeitet. So, wie es gute Hausfrauen schon immer taten. Nichts soll verschwendet werden.

Ochsenfleisch vom Limpurger Rind kann als absolute Rarität bezeichnet werden. Nahezu drei Jahre genießt das Tier saftiges Gras, klare Luft und frisches Quellwasser - die beste Voraussetzung für ursprünglichen und unverfälschten Geschmack. Das Ochsen-Menü, welches Küchenchef Jürgen Hanser in diesen Wochen im Restaurant Heitlinger zubereitet, besteht aus vielen köstlichen Teilen wie Schulterscherzel, Nuss, Wade oder Bürgermeisterstück, Bäckchen, Ochsenkotelett, T-Bone-Steak, am Knochen gereifter Ochsenrücken, Ochschwanz oder Rouladen. Auch Herz, Nieren und Leber werden angeboten. Die übrig gebliebenen Fleischabschnitte werden gemeinsam mit Metzgermeister René Ohr aus Sinsheim-Dühren zu Ochsen-Bratwürsten, Salami, Schinken und Sülze verarbeitet.

Das kulinarische Konzept soll bei Heitlinger über das gesamte Jahr fortgesetzt werden. Nach dem Ochsen wird man sich im Juli dem Mäusdorfer Landgockel widmen.

2. Juni 2013



WEINGUT HEITLINGER

Gutsladen | Vinothek | Golfrestaurant | Hotel

Bildnachweis:

Auf der folgenden Seite steht umfangreiches Bildmaterial für Sie zur Verfügung:

<http://www.restaurant-heitlinger.de/pressefotos-2/>

Ressorts:

Essen & Trinken / Regionaler Genuss / Wein / Unternehmen der Region

HEITLINGER UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

Pressekontakt:

Cyriacus Schultze  
HEILER Gastro & Hotel Betriebs GmbH  
Am Mühlberg 3  
76684 Östringen-Tiefenbach  
[www.restaurant-heitlinger.de/presse](http://www.restaurant-heitlinger.de/presse)  
[presse@restaurant-heitlinger.de](mailto:presse@restaurant-heitlinger.de)  
Telefon: 07259/ 9112-30  
Mobil: 0176 - 10616264