

Essen & Genießen

Kutteln vor der Linse

Von **Stephanie Günzler**

Von Innen heraus Seine Liebe zu einer kulinarischen Tradition hat Küchenmeister Gerd Reiner jetzt die Aufmerksamkeit des Privatsenders eingebracht. Im Restaurant Reiners Rosine in Flein stehen Kutteln in allen erdenklichen Zubereitungsarten schon seit 15 Jahren auf der Karte. Und weil der Sender Pro7 seinen Zuschauern in der Wissenssendung „Galileo“ zeigen möchte, was Kutteln sind und vor allem wo und wie man so etwas isst, war Reiner der richtige Mann. Im Internet ist Redakteurin Jeanne-Marie Stinner aus München auf ihn gestoßen, das hübsche Lokal habe ihr sofort gefallen, sagt sie. Obwohl er sonst eher die moderneren Varianten bevorzugt (etwa mit Rieslingsoße und Frühlingsmorcheln oder italienisch), sollte Reiner traditionell schwäbische



Im Fokus der Kamera: Gerd Reiner kocht saure Kutteln fürs deutsche Fernsehpublikum. Bald ist er in der Sendung „Galileo“ auf Pro7 zu sehen. Fotos: Stephanie Günzler

saure Kutteln kochen. Und extra fürs Fernsehen hatte die Rosine am späten Abend zu einem großen Testessen inklusive Blindverkostung eingeladen. Wer den Vormagen von Rind, Kalb oder anderen Wiederkäuern, aus dem die Kutteln gemacht werden, im Rohzustand sieht, möchte lieber nicht herzhaft zubeißen. Die

graubraune Glibbermasse, die zudem noch nach Kuhstall stinkt, durfte das Kamerteam bei Metzgermeister Norbert Mössner in Ilsfeld begutachten. Doch als der die Masse mit 64 Grad heißem Wasser gebrüht und die Haut mühevoll abgezogen hatte, sah alles schon gar nicht mehr so schlimm aus. „Eher wie ein beiges Frotteehand-



Blindverkostung: Beate Stähle soll die Kutteln am Geschmack erkennen.

tuch“, beschreibt Kameramann Christian Efkemann. „Ganz weiß werden Kutteln aber nur, wenn man sie künstlich bleicht“, erklärt Metzger Mössner, der am Abend auch mit von der Partie war. Vier Stunden lang hat Reiner den in Streifen geschnittenen Rindervormagen namens Kutteln im Topf gekocht. Seine Geheimtipps:

Mehlschwitze mit Tomatenmark verfeinern, Rotwein und einen guten Essig verwenden, Nelken, Piment, Lorbeer, Wacholder und Koriander reduzieren und frisches Gemüse in die Soße.

„Schlimm war es nicht, es hat sogar echt gut geschmeckt“, das ist das Fazit der vier durchweg positiv überraschten jungen Testesser, die mit verbundenen Augen erkennen sollten, was sie sich da in den Mund schoben. Auch wenn die meisten die Konsistenz „gewöhnungsbedürftig“ fanden. „Frikassee, Wild, Innereien, Zunge vielleicht?“, die 26-jährige Annabell Dotter aus Karlsruhe kam beim besten Willen nicht drauf, was sich in ihrem Teller befand. Testerin Simone Göttert aus Heilbronn war nach Auflösung des Rätsels eher nicht so begeistert. „Kutteln? Das hat meine Oma immer für ihren Hund gekocht!“ Bestellen würde sie sich Kutteln niemals. Ganz anders die Gäste, die am Abend das große Kuttelessen in der Rosine sichtlich genossen. „Viele müssen dafür heute ins Restaurant“, freut sich Gerd Reiner.

„Daheim wird das kaum noch gekocht.“ Was ist eigentlich das Tolle an Kutteln? „Sie nehmen jeden Geschmack an, saugen ihn förmlich auf, deshalb ist es so wichtig, dass die Soße wunderbar ist“, schwärmt Gast Rudi Fritz. Ob er die Pro7-Zuschauer damit überzeugen kann? Das zeigt sich bei „Galileo“. Ende Mai oder Anfang Juni soll die Sendung ausgestrahlt werden.

Auf der Spur einer Schwaben-Spezialität

Saure Kutteln ins rechte Kamera-Licht gerückt – Demnächst erfährt ganz Deutschland, wie Kutteln schmecken können ...

Von Rudi Fritz

Jeder Versuch, außerhalb des schwäbischen Kultur- und Esskultur-Bereichs jemandem zu erklären, was hinter dem Begriff „Kutteln“ zu verstehen ist – oder gar zu veranlassen, diese mitunter köstliche lukullische Spezialität selbst zu verkosten – kann scheitern. „Das ist nämlich ein Kopf-, nicht ein Gaumenproblem“, sagt der Ilsfelder Spezialitäten-Metzger Norbert Mössner: „Selbst in schwäbischen Familien isst nur die Hälfte Kutteln, die andere nicht.“

Die „eine Hälfte“ der Nicht-Esser ist übrigens meist die „bessere“ – denn bei Frauen kommen Kutteln noch weit weniger an als bei manchen männlichen Kostverächtern – diese Erfahrung teilen sich eigentlich alle Kuttel-Kenner.

Anfang Mai hat sich ein Fernseh-Team von „Pro 7“ auf den Weg gemacht, um für einen Beitrag der TV-Serie „Galileo“ (vorgesehener Sendetermin Ende Mai bis Mitte Juni 2008) zu ergründen, was Kutteln sind, wie sie munden und wie sie „produziert“ werden. Kutteln stehen südlich der Main-Linie nicht nur im schwäbischen Feinschmeckerland auf der Speisekarte.

Man liebt sie auch in Österreich (dort heißen sie aber Kaldaunen), in Italien (wo sie als „Trippa“ auf der Speisekarte stehen) und in Frankreich findet man „des tripes“ vor allem in Gourmet-Lokalen. Bei den Fernsehaufnahmen räumt Norbert Mössen dann auch gründlich mit

dem Vorurteil auf, Kutteln seien „Innereien“. Das „Rohmaterial“ stammt von der Muskulatur des vorderen Rindermagens, in Streifen geschnitten. Dieses Fleisch hat die Eigenschaft, sofort alle geschmacklichen Nuancen aufzunehmen, die von der Köchen in der begleitenden Sauce verwendet (oder verschwendet) werden. Von Anfang an war TV-Redakteurin Jeanne-Marie Stinner mit ihren Kameramännern dabei, in der Ilsfelder Metzgerei den so genannten Schlachtungs-Prozess festzuhalten – bevor es am Abend mit der Kuttel-Reportage in die Vollenn, bzw. leeren Mägen ging. Tatort war der Weinort Flein, wo Gourmetkoch Gerd Reiner in seiner „Rosine“ ein auch von vielen auswärtigen Gästen besuchtes ländliches Restaurant führt und wohin er eine Tischrunde zum telegenen Kutteleßen geladen hatte. Wie nicht anders zu erwarten: die eine Hälfte waren „Kuttel-Fans“, die andere bestand aus jenen Menschen, die sich der vorbereiteten Mahl nur sehr reserviert nähern wollten. Gerd Reiner wollte eigentlich zwei verschiedene Zubereitungsarten servieren – einmal „Kutteln konservativ“, einmal als freie Komposition, ließ sich dann aber aus fernsehtechnischen Gründen auf die Eingleisigkeit überreden, Kutteln in ihrer konservativen Form zuzube-



Der Fleiner Gourmet-Küchenchef Gerd Reiner wagte sich in seiner „Rosine“ vor die Kamera und servierte eine eigene Kuttel-Kreation. Fotos: Fritz

reiten. Für die Kenner nicht überraschend geschah dann das kleine „Kuttelwunder“: Bei der Verkostung mit verbundenen Augen durch geladenen Gäste waren sich auch die „Anfänger“ einig in ihrem Urteil: „Köstlich.“ Das angewandte eigene Rezept mit Tomaten und vielen

Kräutern, Zwiebeln, gutem Öl, mit viel Lemberger in der Sauce, wollte Reiner nicht verraten. Er erwägt, es in ein kleines badisch-württembergisches Kochbuch einzubringen, das demnächst bei der so genannten „Stallwächter-Party“ in Berlin aufgelegt werden soll.

Kräutern, Zwiebeln, gutem Öl, mit viel Lemberger in der Sauce, wollte Reiner nicht verraten. Er erwägt, es in ein kleines badisch-württembergisches Kochbuch einzubringen, das demnächst bei der so genannten „Stallwächter-Party“ in Berlin aufgelegt werden soll.