

Was bedeutet „Nose to Tail“?

Mo, 25.03.2019 - 11:13

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

„Nose to Tail“ bedeutet übersetzt „Nase bis Schwanz“ oder besser „Von Kopf bis Schwanz“. Gemeint ist damit die Ganztiernutzung, also die Verwendung möglichst aller essbaren Teile eines geschlachteten Tieres.

Leider ist dies heute nur mehr selten der Fall – denn auf unseren Tellern landen fast nur die Edelteile von Rind, Schwein und Huhn wie Filet, Kotelett, Braten und Brust. Problematisch an dieser Entwicklung ist zudem, dass „minderwertige“, in Europa „nicht benötigte“ Fleischteile teilweise in afrikanische Länder exportiert werden und dort den Markt für lokal erzeugtes Fleisch schädigen.

Noch vor wenigen Jahrzehnten wurden dagegen nicht nur die Edelteile, sondern auch alle anderen essbaren Teile einschließlich der Innereien für die menschliche Ernährung genutzt. In anderen Ländern und Kontinenten sind gegrillte Hühnerfüße und frittierte Schweineohren nach wie vor beliebt. „Die ganzheitliche Verwertung eines Tieres ist Ausdruck einer höheren Wertschätzung gegenüber der wertvollen Ressource Fleisch und ein Beitrag zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung“, betont Silke Raffener, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol.

Das Konzept „Nose to Tail“ wurde durch den britischen Koch Fergus Henderson und sein Kochbuch „Nose to Tail Eating“ sozusagen wiederentdeckt. Zunehmend setzen sich auch Köche und Köchinnen sowie Metzger für die Ganztiernutzung ein – auch in Südtirol.