

## Bitte einen Burger

*Wir lieben Burger,  
wollen aber immer  
wissen, wo er herkommt.*

© Andrea Knura

... Von Andrea Knura

Jeder Burger hat bekanntlich zwei Hauptakteure: Bun (Brötchen) und Patty (das „Laberl“). Der geschmacklichen Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, ... fleischig, Fisch, Vegetarisches, Veganer oder von allem etwas. Erlaubt ist, was schmeckt. Außer für die Hardliner, die meinen, der klassische Burger verlangt immer nach Rind. An erster Stelle steht die *Herkunft* des Fleisches. Hier gilt: Wir wollen wissen, wo es herkommt – egal ob Rind, Schwein, Schaf oder Geflügel. Auf Bauernladen sind für die Eiligen bereits fertige Patties erhältlich. Aber auch die passenden Cuts für das perfekte selbst gemachte Patty. Das Fleisch liefert nicht nur guten Geschmack, sondern auch „ein gutes Bauchgefühl“. Die

Achtung vor den Tieren, Tierwohl, artgerechte Haltung und Fütterung spiegeln sich in der Fleischqualität wider.

Ein Patty soll für ein strukturiertes Mundgefühl sorgen. Geschmack, Saftigkeit und Konsistenz – darauf kommt es an. Es soll locker und fluffig sein, aber doch Biss haben.

### Klasse durch Rasse

Es gibt Rinderrassen, deren Fleisch geschmacklich mehr zu bieten hat als andere, denn die Zartheit der Muskeln und der mögliche Fettgehalt sind bedeutend. Im Allgemeinen sind das solche Rassen, die ausschließlich für die Fleischproduktion gezüchtet werden. Das Angus beispielsweise und seine verschiedenen Kreuzungen wie Galloy und American Wagyu liefern

besonders zarte Fleischstücke mit einer wunderbaren Marmorierung und einem unvergleichlichen Geschmack. Auch die Art der Reifung beeinflusst den Geschmack, Dry-Aging ist das Zauberwort.

### Nur Salz und Pfeffer

Mehr braucht ein gutes Patty nicht. Benötigt es zur Bindung ein Ei oder aufgeweichtes Brot, dann spricht das eher gegen seine Fleischqualität.

In der perfekten Burgerbeziehung ist das Patty nach dem Braten so dick wie beide Brothälften zusammen und beide haben den gleichen Durchmesser. Ein gutes Patty verlangt natürlich auch nach einem guten Bun. Im besten aller Fälle ist es ebenfalls hausgemacht. Aber das ist wieder eine andere Geschichte...

## Bauernladen Tipps

### Pflanzliche Heiler



© Pixabay

„Gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen“, sagt der Volksmund. Mit diesem Wissen wirken Kräuterexperten sowie Praktiker der TEH (Traditionelle Europäische Heilkunde).

### Das ist doch noch gut!



© Panthermedia

Lebensmittelverschwendung ist vor allem in Privathaushalten ein großes Problem. Was nicht mehr ganz frisch ist, kommt einfach in den Müll. Oder?

### Essen, das krank macht



© Panthermedia

Die negativen Auswirkungen eines hohen Verzehrs hochverarbeiteter Lebensmittel sind bekannt. Das Risiko wird nach wie vor unterschätzt, berichtet das *Journal für Ernährungsmedizin (JEM)*.



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at