

Wissenshunger in Rittersbach gestillt

Fernsehaufnahmen für VOX-Magazin in der Metzgerei Böbel

Im Ofen sind braun gebratene Haxen und aus der Küche duftet es nach Biersoße. Eigentlich ganz normal, wenn in der Rittersbacher Metzgerei Böbel Schweinehaxe in der Dose hergestellt wird. Und doch ist diesmal alles anders: Ein Fernsehteam begleitet Juniorchef Claus Böbel und das ganze Team der Metzgerei beim Arbeiten. Die Redakteurin Danuta Derbich aus Berlin fängt mit Kameramann und Tontechniker die Herstellungsschritte ein. Wieder zu Hause schneidet Sie aus dem Material eine Reportage für die Sendung „Wissenshunger“ (VOX).

Damit die drei Gäste vom Fernsehen passende Bilder und den richtigen Ton bekommen, warten Claus und Monika Böbel vor jedem Arbeitsschritt auf das O.K. des Kameramannes. Grünes Licht „Kamera läuft“ gibt es erst, wenn die Beleuchtung, die Kamera und der Ton passend zur jeweiligen Arbeitssituation eingestellt sind.

Die wichtigsten Arbeitsschritte an diesem Tag sind:

Schwein zerlegen -Haxe abschneiden – großen Knochen auslösen – zusammenrollen – würzen – anbraten – in die Dose geben – Soße herstellen – Dose mit Soße aufgießen - verschließen – erhitzen – abkühlen - etikettieren.

Die beiden verrichten dabei jeden einzelnen Schritt mehrmals, um verschiedene Blickwinkel der Kamera zu ermöglichen. Beim Würzen ist das schön nachzuvollziehen. Als erstes filmt die Kamera dieses Geschehen in der Totalen. Dann greift sich die Redakteurin die aus Ihrer Sicht wichtigsten Punkte heraus, und möchte davon Nahaufnahmen. Jetzt heißt es für Monika Böbel das Gewürz in Etappen auf die Minihaxen zu streuen, auf Anweisung die zweite Haxe von links zu würzen oder die vorderste Haxe bitte nochmal zu drehen. Solange bis alles detailgetreu aufgenommen ist. Die Kamera ist dabei einmal auf die Gewürze gerichtet, beim Nächsten Mal auf die Hand und beim Übernächsten Mal auf das Fleisch. Zu wieder anderen Schritten war der fachliche Kommentar von Claus Böbel gefragt. So durfte er erläutern, warum der große Knochen nicht mit in die Dose kommt (Platzgründe), oder warum die Dosen so heiß gekocht werden (Haltbarkeit). Unter diesen „Arbeitsbedingungen“ dauerte die Herstellung der Dosen 8 Stunden. Doch es machte allen beteiligten sichtlich Spaß, vor laufender Kamera zu Arbeiten. Wann das Ergebnis dieses etwas anderen Arbeitstages im TV zu sehen ist, steht noch nicht fest.

Test von Verbrauchern und Wissenschaft

Am nächsten Tag befasste sich das Team auf zweierlei Art mit der fertigen Dose. Zuerst gab es im nebenstehenden Gasthaus eine Gegenüberstellung der Haxe aus der Dose mit einer frisch gebratenen Haxe von Gastwirt Hans Büchler. Dazu wurden Gäste gefragt, was für Sie der Unterschied ist. Als deutlichster Unterschied wurde die Schwarte ausgemacht: „Bei einer frisch gebratene Haxe ist die Schwarte schön knusprig, in der Dose ganz weich“ waren sich alle Testesser einig. Zum Geschmack äußerte ein Gast: „Die Haxe in der Dose steht der frisch gebratenen in nichts nach, beide angenehm würzig. Frisch gebraten bevorzuge ich, wenn ich Zeit zum Kochen habe oder Gäste empfangen, die Dose ist ideal für die Reise oder ein leckeres Essen auf die Schnelle.“ Natürlich wünschte das Fernsehteam diese Meinungen auch mehrmals, bis Wortwahl, Satzbau und Tonqualität der Aufnahme optimal gelungen waren.

Anschließend fuhren Redakteurin und Techniker noch in die Bundesanstalt für Ernährung und Lebensmittel nach Kulmbach. Dort wurde eine Dose wissenschaftlich analysiert. Fazit von Dr. Müller: „Das Eisbein in der Dose ist sehr zart, und hat viel hochwertiges Fleischeiweiß und einen relativ geringen Fettgehalt.“