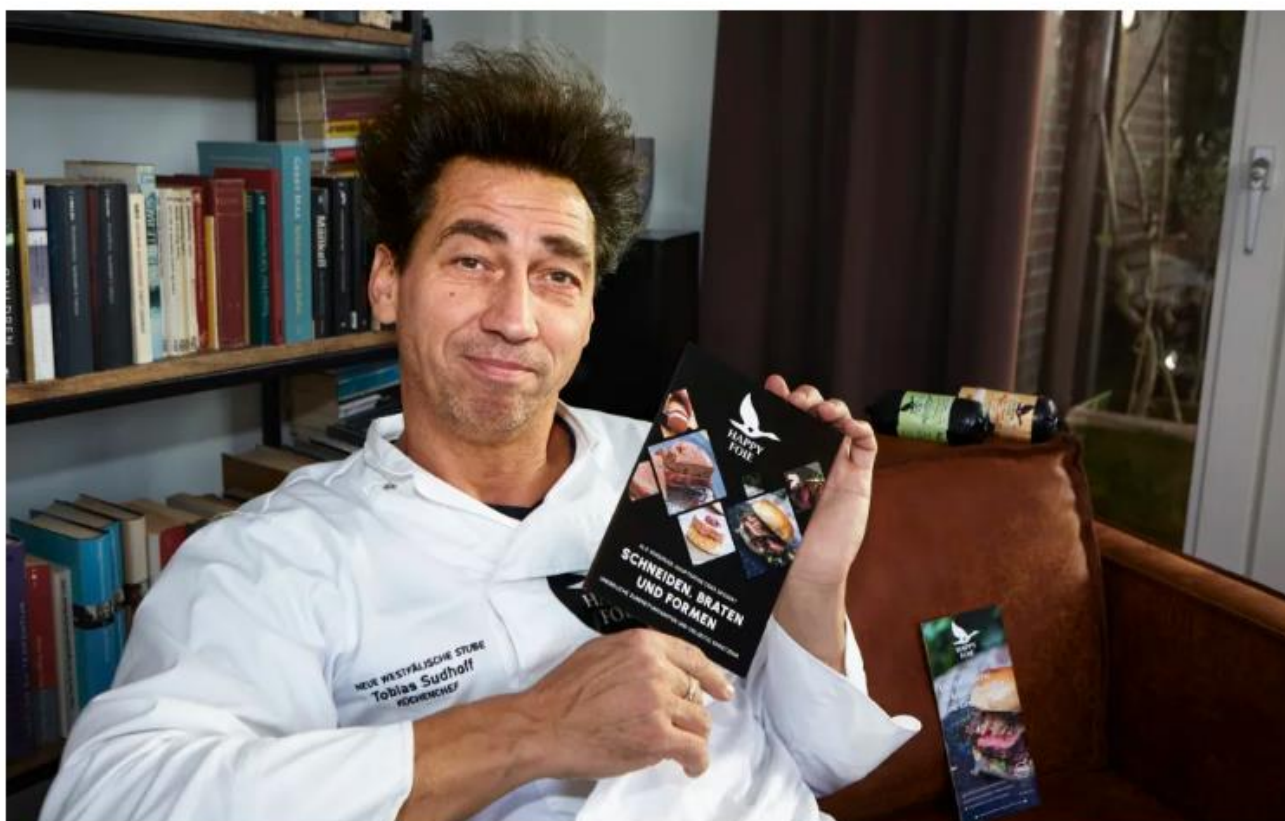


**JETZT GIBT'S PASTETE OHNE ZWANGSERNÄHRUNG**

# Koch stoppt das Stopfen



**Der Erfinder der Happy Foie: Tobias Sudhoff**

Foto: Happy Foie

[f TEILEN](#) [TWITTERN](#) [SENDEN](#)

**Von: KATRIN EICHENLAUB**

**20.12.2022 - 10:19 Uhr**

**Saarbrücken – Hier darf ohne schlechtes Gewissen geschlemmt werden: In der Fleischerei der Firma Schwamm wird jetzt Happy Foie produziert. Eine Leberpastete – ganz ohne Stopfen!**

Entwickelt hat die Tobias Sudhoff (49). Der ehemalige Koch eines Sternerestaurants lehnt die herkömmliche Methode, bei der Gänse oder Enten wochenlang zwangsernährt werden, ab.



**Saar-Metzgermeister Timo Hirtz kennt das Geheimnis der Zubereitung**

Foto: Thomas Wieck

„Das Thema Nahrungsmittelwende ist sehr wichtig. Wir brauchen eine Veränderung in unseren Ernährungsgewohnheiten, müssen uns bewusster, biologischer, ökologischer und natürlich auch ethischer ernähren.“

**Deshalb hat er in einem Labor der Uni Münster eine Alternative entwickelt, bei der nicht den Tieren, sondern erst der Leber Fette hinzugefügt werden. „Eine Schwierigkeit lag in der Protein-Fett-Matrix, da das Schmelzverhalten wie beim Original sein sollte. Am wichtigsten war jedoch die Haltbarmachung.“**

Auf der Suche nach einem Produktionsort ist Sudhoff dann aufs Saarland gestoßen. „Durch seine Grenznähe war es optimal. Schließlich ist Frankreich das Mutterland der Foie Gras.“



**In der Schwamm-Fleischerei bereitet Hirtz in 8 Stunden rund 50 Kilo Pastete zu**

Foto: Thomas Wieck



**Und auch von der Traditionsfirma Schwamm war Sudhoff sofort überzeugt. „Die hat extrem viel Erfahrung. Nach dem ersten Treffen war sofort klar, dass die Chemie stimmt.“**

Und so kümmert sich jetzt Saar-Metzgermeister Timo Hirtz (31) um die Produktion der Happy Foie. „Er hat das letzte Jahr zusammen mit Herrn Sudhoff jede Charge gemeinsam produziert und so nach und nach den schwierigen Herstellungsprozess verinnerlicht und optimiert“, erklärt Geschäftsführer Eugen Schwamm jr. (42).

**In einem kleinen Raum der Fleischerei produziert Hirtz in 8 Stunden rund 50 Kilo Happy Foie. In Bio-Qualität.**



**Genuss für Feinschmecker – ohne Reue**  
Foto: Happy Foie

„Die Herstellung ist sehr aufwendig und hat viel mit der Einhaltung von Temperaturkurven zu tun“, erklärt er. „Schon minimale Abweichungen vom Rezept können bereits dazu führen, dass die vorherige Arbeit umsonst war.“

**Damit alles glatt läuft, behält der Erfinder die Produktion ständig im Auge. Schwamm: „Herr Sudhoff gibt jede Charge persönlich frei. Wenn er nicht selbst in Saarbrücken die Charge kontrolliert, bekommt er Verkostungsmuster zu Freigabe gesendet. Erst nach der Freigabe wird die Charge zum Verkauf bereitgestellt.“**

[Leasing Vergleich: Jetzt Angebote aus ganz Deutschland vergleichen!](#)