

# NZZ Folio 07/05 - Thema: Fleisch

## Das beste Fleisch der Welt

© Markus Bühler-Rasom, Zürich

Black Angus aus England, 9 Monate, 320 Kilogramm



**Handmassierte und bierverwöhnte Kabier-Rinder, würzige Prachtschweinchen aus Ormalingen, gut abgehangene Simmentaler Ochsen: Für welches Fleisch es sich lohnt, tief ins Portemonnaie zu greifen.**

### Von Andreas Heller

Im Erdgeschoss eines unscheinbaren Mehrfamilienhauses in Zürich Wollishofen lagern Fleischspezialitäten aus aller Welt: Rindshohrücken und Filet aus Argentinien, blaufüssige Poularden aus der Bresse, Schwarzfederhühner aus der Touraine, Moorhühner aus Schottland, gut abgehangene Stücke vom französischen Schwarzfussschwein, von Lämmern aus Pauillac und Sisteron. Auch ausgesuchte Datteln und Kaviar aus Iran, Bitterschokolade aus Frankreich gehören zum Sortiment von Alfred von Escher, der hier sein Delikatessengeschäft eingerichtet hat. Kerngeschäft des «Artisan Comestible» ist jedoch das Fleisch, ihm gilt seine ganze Passion.

Behutsam nimmt von Escher in einem der Kühlräume ein «Baron» Lamm vom Haken. Sorgfältig schält er den Rücken mit den beiden Keulen aus seiner Hülle, einem feinen Baumwollnetz. Er begutachtet die Farbe, er kneift das Fleisch, er streichelt es. Es gilt, die Konsistenz zu prüfen, den Reifegrad, das intramuskuläre Fett, die Marmorierung.

Das Lamm stammt aus Pauillac, dem berühmten Weingebiet in Bordeaux, der Heimat von Château Latour und Mouton-Rothschild. Wie ein grosser Wein ist es langsam gewachsen. Seine Mutter ernährte sich in der Nähe des Atlantiks von salzbenetzten Gräsern, die sie mit der Milch den Jungen weitergab. «Die salzhaltige Milch macht das Pauillac-Lamm so speziell», sagt von Escher, «sie sorgt für eine Eleganz und Aromatik, die einzigartig ist.» Würziger ist das Sisteron-Lamm aus der Provence. Es delektierte sich an wildem Thymian und Rosmarin. Ganz zierlich dagegen das Pyrenäen-Lamm, vor allem seiner zarten Schulter wegen verehrt.

Seit 25 Jahren affiniert Alfred von Escher erstklassiges Fleisch und beliefert damit die gehobene Gastronomie und eine anspruchsvolle Privatkundschaft. Die halbe Welt hat er auf seiner Suche nach den besten Fleischstücken bereist. Eher selten ist er in der Schweiz fündig geworden, doch mittlerweile hat er auch hier einige Lieferanten, die seine hohen Qualitätsvorstellungen zu erfüllen vermögen. Gitzi bezieht er von Kleinbauern aus dem Simmental, Kalbfleisch von Mastbetrieben aus dem Napfgebiet. Sehr angetan ist er ausserdem vom «aromatischen und gleichzeitig finessenreichen» Fleisch der Jungschweine von der Farnsburg oberhalb von Ormalingen BL.

Die Schweine von der Farnsburg sind Kreuzungen alter Rassen wie Duroc, Hampshire, Landschwein und Sattelschwein. Daraus ist das Ormalinger Weideschwein entstanden, ein fröhliches Prachtschwein, das sich nach Lust und Laune frei auf den Wiesen rund um den Hof tummeln darf. Es frisst, was es dort in der Erde findet, dazu bekommt es Getreide und Kräuter, die dem Fleisch bereits zu Lebzeiten Würze verleihen. Die extensive Haltung mit viel

Bewegung und die spezielle Fütterung haben zur Folge, dass die Schweine rund zwei Monate später ihr Schlachtgewicht erreichen als Tiere aus herkömmlichen Mästereien. «Gutes Fleisch muss gemächlich wachsen», sagt Markus Dettwiler, der Inhaber des Gutsbetriebs.

Neben Rasse, Haltung und Fütterung ist die Vermeidung von Stress vor der Schlachtung eine weitere Voraussetzung für eine gute Fleischqualität. «Die Hormone, die vor allem beim Transport zum Schlachthaus ausgeschüttet werden, tun dem Fleisch nicht gut», sagt Dettwiler. Also übt der engagierte Landwirt seine Schweine auch im Transportwagenfahren: Für die Probefahrten wird der Wagen mit Leckereien aus garniert, und wenn die Schweine wieder aus dem Wagen trippeln, stehen sie vor einer neuen, noch nicht abgefressenen Weide. So freuen sie sich auf jede Fahrt und also auch auf die letzte.

Betriebe wie die Farnsburg, die eine tiergerechte, naturnahe Haltung pflegen, gibt es in der Schweiz mittlerweile eine ganz Reihe – und das freut nicht nur die Tierschützer, sondern auch die Gourmets. Denn wirklich schmackhaft ist nur Fleisch von Tieren, die einigermaßen artgerecht gewachsen und mit einem Quentchen Respekt behandelt worden sind.

Sehr gut geht es den Tieren von Sepp Dähler in Stein AR. Der Appenzeller Bauer ist bekannt für sein Projekt «Kabier», Rinder, deren Leben beinahe ein permanenter Wohlfühlurlaub ist. Mit Biervorlauf, Bierhefe, Malztreber werden die Tiere grossgezogen, zweimal täglich erhalten sie eine Massage mit Rapsöl und einem Gemisch von Biervorlauf und Bierhefe. All dies bekommt dem Rindvieh bestens, das Fleisch der Rinder gilt als besonders aromatisch und zart. Und dass sie ob der leicht alkoholhaltigen Diät nie einen sturmen Kopf bekommen, dafür sorgen Mikroorganismen im Pansen der Wiederkäuer, die den Alkohol abbauen, bevor er ins Blut gelangt.

Das Kabier-Konzept orientiert sich am japanischen Kobe-Beef, einer Fleischspezialität der absoluten Spitzenklasse. In Asien werden Wagyu-Rinder mit Sake, Reisstroh und Getreide gefüttert und mit Reiswein oder Öl eingerieben. Sepp Dähler und seine Partnerin Magdalena Grunder aus Stein nahmen die Idee auf und setzten sie angepasst an die eigenen Verhältnisse um. Die Brauerei Locher in Appenzell, für die Sepp Dähler Weizen und Gerste anbaut, liefert Treber, Vorlauf und Trester an den Bauern zurück, der die Nebenprodukte als Tierfutter verwertet. So schliesst sich der Kreis, was auch unter dem Aspekt der Ökologie sinnvoll ist. Dähler verkauft sein Rindfleisch direkt ab Hof (für den stolzen Durchschnittspreis von 50 Franken pro Kilo). Die Kunden sind so zahlreich, dass sie sich bis zu einem halben Jahr gedulden müssen. Viele holen ihr Fleisch selber ab. So kann sich jeder persönlich überzeugen, dass hier die Tierwelt noch in Ordnung ist.

Die Kälber und Rinder werden in Gruppen in einem Freilaufstall gehalten, geniessen Bewegungsfreiheit und können im Sommer jederzeit auf die Weide, um die Erde klauennah zu spüren. Dass sie sich wohl fühlen, ist den Tieren anzusehen. Ihr glänzendes Fell schillert in der Sonne, und wenn der Meister persönlich mit der Bürste zur Massage auftaucht, trotten sie gemütlich daher, um sich genüsslich dem wohltuenden Striegeln hinzugeben.

Die Herde besteht ausschliesslich aus weiblichen Tieren (ihr Fleisch ist feinfaseriger und zarter als jenes der Munis und der Ochsen, was Dähler vorzieht), sie sind milchweiss, rehbraun und pechschwarz. Das ist kein Braunvieh, wie es sonst auf den Appenzeller Wiesen steht, es sind eingekreuzte Fleischrassen: kräftige Charolais, Limousin und Angus. «Um erstklassiges Fleisch zu produzieren, braucht man eben erstklassige Fleischrassen», sagt der Appenzeller Bauer.

Was banal klingt, ist in der Schweiz alles andere als eine Selbstverständlichkeit. Ob Fleisch, ob Milch – hierzulande stammt meist beides vom gleichen Tier. Es dominieren die sogenannten milchbetonten Rassen, denn aus Tradition dient die schweizerische Viehwirtschaft primär der Milchproduktion, nachzulesen bereits in Gotthelfs «Käserei in der Vehfreude». Als Käse war die Schweizer Milch in aller Welt gefragt. Entsprechend wurde das Subventionssystem mit allerlei Anreizen ausgestattet, damit die Schweizer Bauern auf Teufel komm raus Milch produzierten. Die Folge: Das Schweizer Braunvieh und das Schweizer Fleckvieh, ursprünglich in der ganzen Welt begehrte Zweitnutzungsrasen für Milch und Fleisch, wurden von den Züchtern auf immer höhere Milchleistung getrimmt. Man kreuzte typische Milchrassen wie Black und Red Holstein ein, steigerte die Tagesproduktion einer Kuh auf 40 Liter und mehr. Allein, aus dem Genmaterial von Turbokühen, die all ihr Fett in Form von Milch hergeben, können keine Kälber und Rinder abstammen, die reichhaltig Fleisch ansetzen. Die Nachkommen von Milchkühen sind eher knochig und leerfleischig.

«Der grösste Teil des Schweizer Viehs ist für die Fleischproduktion leider ungeeignet», sagt Hermann Bader, gelernter Metzger und heute Geschäftsführer und Mitinhaber des Fleischwarenunternehmens und Gastronomielieferanten Traitafina. «Man kann nicht viel Milch und gutes Fleisch, den Fünfer und das Weggli, haben. Man muss sich für das eine oder andere entscheiden.» Bader, ein drahtiger Manager, der praktisch ausschliesslich Fleisch isst, wollte gutes Fleisch, solches, wie er es in den USA und in Frankreich schon genossen hatte. Und weil er es fast nirgends fand, ergriff er selber die Initiative und lancierte zusammen mit der SVAMH (Schweizerische Vereinigung für Ammen- und Mutterkuhhalter) das «Swiss Prim Gourmet»-Programm.

Mit diesem Label wird erstklassiges Qualitätsfleisch von Rindern, Kälbern, Lämmern und Schweinen ausgezeichnet, das die über 300 Bauernhöfe für den Lenzburger Fleischbetrieb produzieren. Die einen Betriebe sind auf Schweinefleisch spezialisiert und arbeiten mit Kreuzungen von Danish-Duroc-Ebern mit Säuen der Schweizer Landrassen oder der Rasse Edelschwein. Das Fleisch dieser Tiere hat einen höheren Anteil an intramuskulärem Fett, das als Geschmacksträger dient. Andere Betriebe widmen sich der Kälber- und Rindermast, wobei nur Fleischrassen gehalten werden dürfen: Angus, Charolais, Blonde d'Aquitaine, Piemonteser, Galloway, reinrassige Simmentaler.

Zu Beginn waren dies wie bei Sepp Dähler in Stein Einkreuzungen väterlicherseits, mittlerweile gibt es auch reinrassige Fleischtiere. «Deren Fleisch ist einfach noch besser», sagt der Traitafina-Chef. Allerdings sind bei reinen Fleischrassen auch die Stücke um einiges grösser, als man es in der Schweiz gewohnt ist. Da die Traitafina vor allem die Gastronomie beliefert, ist dies kein Handicap: ein ausgebildeter Koch weiss damit umzugehen, und genug hungrige Esser gibt es im Restaurant auch.

Ein weiteres Kriterium für das Label sind eine natürliche Fütterung und eine tierfreundliche Haltung. Auf jeder Fleischpackung wird zudem die Ohrmarken-Nummer des Tieres aufgedruckt. Mit diesem Code kann der «Tierpass» via Internet abgerufen werden; die Rückverfolgbarkeit vom Esstisch bis zum Stall ist damit sichergestellt. Denn ebenso wichtig wie die Qualität ist die Transparenz. Der Konsument soll das Vertrauen, das während der BSE-Krise verloren gegangen ist, zurückgewinnen.

«Die BSE-Krise hat die Fleischwirtschaft ins Mark getroffen – zu Recht», sagt Bader. «Doch wir haben die Lehren daraus gezogen. Vieles hat sich seither verbessert, wir sind auf dem richtigen Weg.»

Interessanterweise waren es in der Schweiz neben der Nutztierschutzorganisation Kagfreiland vor allem die grossen Detailhändler, die Druck ausübten, um die Bauern zum verantwortungsvolleren Umgang mit Tieren und Pflanzen zu bewegen. Als erstes Unternehmen lancierte Coop, ebenfalls in Zusammenarbeit mit der SVAMH, das Natura-Beef; es folgten Naturaplan Porc, Naturaplan Poulet und Naturaplan Kalbfleisch. Diese Programme garantieren einen regelmässigen Auslauf der Tiere ins Freie und besonders tierfreundlich gebaute Ställe, wobei als Minimalanforderungen die BTS- und RAUS-Verordnungen des Bundes gelten (BTS: besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme; RAUS: regelmässiger Auslauf ins Freie). Speziell am Natura-Beef ist die ausschliessliche Ammen- und Mutterkuhhaltung: Alle Jungtiere wachsen zusammen mit den Müttern oder mit Ammen auf und verbringen täglich mehrere Stunden auf der Weide. Bei schlechtem Wetter steht ihnen ein Laufhof im Freien zur Verfügung und drinnen eine eingestreute Liegefläche. Ihre Nahrung besteht hauptsächlich aus Milch direkt ab dem Euter, später aus Heu, Gras oder Silage vom eigenen Betrieb. Einziger Nachteil des Konzepts aus der Sicht einiger Gourmets: Natura-Beef schreibt nicht zwingend Fleischrassen vor. In der Praxis werden jedoch überwiegend geeignete Fleischrassen wie Angus oder Limousin eingesetzt.

Was für Coop das Natura-Beef, ist für die Migros das Bio-Weide-Beef. Dieses Label garantiert ebenfalls eine tier- und umweltgerechte Haltung: Die Rinder sind während der Vegetationsperiode täglich auf der Weide und während der Winterperiode in einem Freiluftstall mit eingestreuten Liegeflächen. Anders als beim Natura-Beef ist die Mutterkuh- oder Ammenhaltung nicht Vorschrift. Dafür stammt das Bio-Weide-Beef ausschliesslich von eingekreuzten Fleischrassen.

«Die milchbetonten Zweitnutzungsrasen allein eignen sich nicht für die Erzeugung von qualitativ hochwertigem Fleisch», sagt Peter Hinder, Leiter Verkauf Frischfleisch der Micarna. Die Einkreuzung von Limousin- oder Angus-Stieren ist für ihn deshalb ein erster wichtiger Schritt zu Schweizer Fleisch erstklassiger Qualität. «Lange Zeit behinderte eine starke Reglementierung die Etablierung von Fleischrassen», kritisiert der studierte Agronom. Nur zögerlich wurden die Bestimmungen gelockert, und erst als die Milchpreise ins Rutschen gerieten, wurde die Fleischproduktion für die Landwirte wieder interessanter, vor allem die Erzeugung von Biofleisch. Mehr und mehr sind nun aber auch hier die Preise unter Druck: Nach dem grossen Boom ist die Nachfrage ins Stocken geraten, und es muss sich erst noch weisen, ob sich bessere Qualität auf dem Massenmarkt, den Coop und Migros anpeilen, durchsetzen kann, ob der Konsument bereit ist, 10 bis 20 Prozent mehr zu bezahlen.

Noch ist das Milchland kein Fleischland. Welche Rassen für die Schweizer Verhältnisse am besten geeignet sind, welches Futter die besten Ergebnisse zeitigt, die optimale Schlachtreife der Kreuzungstiere – all dies weiss keiner so genau. Denn im Gegensatz zu Frankreich oder den USA steckt hier auch die Fleischforschung noch in den Kinderschuhen. Eine Untersuchung am Institut für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich hat immerhin gezeigt: Rindfleisch aus Weidemastsystemen ist trotz dem höheren Alter der Tiere bei der Schlachtung zarter und kräftiger in der Farbe als Fleisch aus der Intensivmast; ausserdem ist es dank dem höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren gesünder.

Auch für Walter Schneider, Fleischhändler und Besitzer des Guts Lörzbachmühle in Allschwil, steht ausser Frage, «dass gutes Fleisch geweidet haben muss». Im Gegensatz zu den Promotoren von Bio-Weide-Beef oder Swiss Prim setzt er allerdings nicht auf ausländische Rassen, sondern auf ein Schweizer Urvieh – die reinrassigen Simmentaler. «Lange wusste ich selber nicht, wie gut dieses Fleisch schmecken kann», sagt Schneider. Wie das Braunvieh waren auch die Simmentaler hierzulande primär zu Milchlieferanten

herangezüchtet worden. Erst ein Besuch beim Meisterkoch Alain Ducasse in Paris öffnete Schneider Augen und Geschmacksknospen für ihr Fleisch .

In dessen Restaurant Plaza Athenée in Paris fand er ausschliesslich Simmentaler Rindfleisch auf der Speisekarte, Fleisch von reinrassigen Simmentaler Rindern aus der Normandie, und Ducasse erklärte ihm, dass es für ihn nichts Besseres gebe als das fein marmorierte und feinfaserige Fleisch dieser Rasse. Abschätzig äusserte sich der Franzose vor allem über das US-Beef, erinnert sich Schneider. «Ce n'est pas de la viande, c'est du maïs», erklärte er – in Anspielung an die amerikanische Praxis, die Rinder ausschliesslich mit Mais zu füttern, was dem Fleisch einen leicht süsslichen Geschmack gibt.

Die Worte des Sternekochs im Ohr, kehrte Schneider in die Schweiz zurück. Er lancierte in Zusammenarbeit mit IP-Suisse das Label «Pure Simmental». Dieses bürgt für reinrassige Simmentaler Tiere sowie für eine Haltung und Fütterung nach IP-Normen, das heisst Auslauf und Herdenhaltung und Verzicht auf jegliches Doping (sogenannte Leistungsförderer). Mittlerweile produzieren über 40 Mastbetriebe für dieses Programm. 4000 Tiere, mehrheitlich Munis und Ochsen, werden pro Jahr geschlachtet, ihr Fleisch in ausgewählten Metzgereien und einzelnen Migros-Filialen verkauft. Das Filet kostet pro Kilo 93 Franken – nicht zu viel für Köche wie Philippe Rochat oder Martin Real, die die besondere Fleischqualität, den Biss, die Aromatik, den leicht haselnussigen Geschmack der braunbeige gefleckten Berner Oberländerin ebenfalls in den höchsten Tönen loben.

Damit Fleisch sein ganzes Geschmackspotential entfaltet, bedarf es freilich auch der richtigen Lagerung. «Die richtige Rasse, eine tierfreundliche Haltung mit natürlicher Fütterung, kurze Transportwege zum Schlachthaus – all das nützt nichts, wenn das Fleisch nicht Zeit hat auszureifen», sagt der Fleischexperte von Escher. Gerade da hapert es seiner Meinung nach sowohl bei den Selbstvermarktern als auch bei den grossen Detailhändlern; den einen fehlt es an den nötigen Einrichtungen, den andern – Zeit ist Geld – an der nötigen Geduld. Optimal ist für ihn beim Rindfleisch eine Lagerung am Knochen bei einer Temperatur von ein bis zwei Grad während rund dreier Wochen. Erst dann ist das Stück rundum perfekt, erst dann hat sich die ganze Mühe wirklich gelohnt – erst dann hat man bestes Fleisch.

*Andreas Heller ist NZZ-Folio-Redaktor.*