



Fleisch und Feinkost

Schweizerische Metzgerzeitung



Institutionen

7

SVP-Präsident Albert Rösti war zu Gast an der Generalversammlung des Fleisch-Fachverbands Kanton Bern.



Vermischtes

13

Was macht eigentlich ... Samuel Luginbühl, der letztes Jahr die Berufsprüfung als Bester seines Jahrgangs bestand?



Wissen

15

Warum scheitern so viele Innovationen? Und was zählt bei der Entwicklung neuer Produkte?



Inhalt

Markt und Preise	16
Aus dem SFF	18
Marktplatz und Stellenmarkt	19



Viele der sogenannten «Second Cuts» sind prädestiniert für die Zubereitung auf dem Grill. Die Referenten schwören dabei auf Trockenmarinade. (Bilder: be)

Schwerpunkt Fleischverarbeitung

Vermarktung von Maul bis Schwanz

Es wird viel über die ganzheitliche Verwertung der Tiere gesprochen, und der Ansatz ist für einen nachhaltigen Fleischkonsum wichtig. So war dieses Thema kürzlich auch Mittelpunkt einer Veranstaltung von Bio Suisse.

«Den wahren Wert der unterbewerteten Fleischstücke zu entdecken», war der Leitsatz der diesjährigen Bio-Suisse-Tagung zum Thema «Nose to Tail». Verschiedenste Referenten berichteten über Zubereitung und Vermarktung der sogenannten «Second Cuts» und zeigten anhand von praktischen Beispielen, wie daraus feinste Leckerbissen entstehen.

Journalist Michael Lütcher und Kochbuchautorin Karin Messerli

baten die Besucher ins Freie und präsentierten durch ihren fachmännischen Auftritt einen kleinen Lehrgang, wie vernachlässigte Stücke auf dem Grill richtig zubereitet werden. Da ging es vorab einmal um die Stücke selber. Onglet, Bürgermeisterstück, Fledermaus, Flank-Steak oder Skirt, um nur einige zu nennen. Wie die anschliessende Degustation von Federstück und Skirt zeigte, können diese je nach Teil entweder mit direkter oder mit indirekter Hit-

Klein, kompakt, jederzeit einsatzbereit und einfach zu bedienen: VC999 TS200
www.vc999.ch

Editorial

«Skandal» und «Fleisch» – attraktiv im Duett



Wie das in den letzten Tagen bekannt gewordene Beispiel des Fleischskandals aus Brasilien einmal mehr zeigt, ist die Kombination der beiden Begriffe «Skandal» und «Fleisch» für Medienschaffende eine besonders interessante Kombination, die man sich eigentlich nur ungern entgehen lässt. Während sich mit Negativschlagzeilen erfahrungsgemäss schneller höhere Aufmerksamkeiten beim Publikum erzielen lassen, ist auch Fleisch aufgrund der immer mit der Schlachtung eines Tieres verbundenen hohen Emotionalität besonders attraktiv – manchmal auch nur mit dem alleinigen Zweck, die noch freien Nachrichtenspalten irgendwie zu füllen. Wenn auch nicht von Relevanz, so darf man sich dennoch fragen, weshalb eigentlich immer wieder das Lebensmittel Fleisch derart den Kopf in der Öffentlichkeit hinhalten muss, insbesondere auch dann, wenn sich die aufgezeigten Vorkommnisse ausser Landes abspielen.

Umgekehrt zeigen die Vorkommnisse in Brasilien, dass auch fernab der Schweiz absolut verwerfliche Machenschaften Einzug halten können, die in jedem Falle inakzeptabel sind, aber gleichwohl auch auf den inländischen Fleischmarkt ausstrahlen. Gerade deshalb und zum Schutz der grossen Mehrheit, d. h. aller einwandfrei arbeitenden Betriebe, haben die SFF-Abgeordneten vor knapp zwei Jahren entsprechende Verhaltensregeln in Form der SFF-Charta sowie der Schaffung der seither tätigen Ombudsstelle Fleisch einstimmig angenommen. Diese Bemühungen werden durch die teils kriminellen Aktivitäten Einzelner zeitweise leider massiv untergraben, weshalb es besonders wichtig ist, dass der SFF diesen schwarzen Schafen jeweils mit einer glasklaren Gegenposition entgegentritt. Obwohl derartige Fälle leider wohl auch in Zukunft nicht gänzlich zu vermeiden sind, ist zusätzlich eine effektiv abschreckende Verurteilung der nachweislich Schuldigen innert nützlicher Frist vonnöten. Daher muss es im vorliegenden Fall auch im ureigenen Interesse des brasilianischen Staates und indirekt ebenso unserer Branche liegen, dass die überführten Verantwortlichen bis hinauf in die höchsten Kader raschestmöglich und in aller Härte ihrer gerechten Strafe zugeführt werden. Denn so und nur so lässt sich der immense Imageschaden für den gesamten Fleischsektor überhaupt korrigieren – ein Vorgehen, das übrigens auch hierzulande verstärkt Anwendung finden muss!

Ruedi Hadorn, SFF-Direktor



Das Rinds Herz ist ein oft verkanntes Muskelfleisch. Richtig zubereitet wird es zur wahren Delikatesse.

ze perfekt auf den Punkt gebraten werden. Die Konsistenz ist etwas grobfasriger, aber der vorzügliche Fleischgeschmack überzeugte. Dieser wird unter anderem durch den höheren Fettgehalt hervorgerufen, welcher aber bekanntlich eine optimale Voraussetzung für die Zubereitung auf dem Grill ist.

Eine Geisselung muss nicht zu Hundefutter werden

Auch im zweiten Praxisbeispiel ging es um sogenannte vernachlässigte Fleischstücke und zwar um Innereien. Biobauer und Direktvermarkter Cäsar Bürgi sowie Hobbyköchin und Food-Bloggerin Nicole Hasler (zumfressngern.ch) zeigten, wie auf einfache Weise Herz, Zunge und Co. zubereitet und erfolgreich verkauft werden. Nicht nur das kurzgebratene und zum Carpaccio aufgeschnittene Herz, die dünnen mit Sesamöl, Ingwer und Knoblauch marinierten und gebratenen Rindszungenscheiben, auch die Mousse von der Geisselung liess manch einen Teilnehmer staunen. Und wie könnte es anders sein, alle Gerichte wurden mit dem guten alten Schweineschmalz gebraten.

Auch der Walliser Biobauer und Schafzüchter Daniel Ritler fördert die Vermarktung des ganzen Tiers. Im Lötschental angesiedelt, arbeitet

er streng nach dem Grundsatz «Kompromisslos Wallis» und möchte dadurch die Berglandwirtschaft stärken, die Wertschöpfung wieder zurück in die Region holen und Arbeitsplätze schaffen. Mit ausgewählten Restaurants organisiert er Themenabende, an welchen Degustationsmenüs mit Teilen vom ganzen Schaf serviert werden.

Wie weniger beliebtes Fleisch zart und haltbar gemacht werden kann, war Schwerpunkt im letzten Teil der Veranstaltung. Das Thema Sous-vide wurde sowohl von der technischen wie auch von der Zubereitungsseite beleuchtet und deren Vorzüge aber auch Herausforderungen detailliert erläutert. Durch die Tatsache, dass die Kundennachfrage für zartes Fleisch da ist, die Wertschöpfung bei gleichem Materialpreis durch einen geringeren Flüssigkeitsverlust wesentlich höher ist und Langzeitgarstücke und Innereien dem Kunden mit einem hohen Convenience-Grad angeboten werden können, machen diese Halbkonserven zu einem attraktiven Absatzprodukt.

Die vielen positiven Geschmackserlebnisse von sämtlichen «Nose to Tail»-Gerichten liessen die Hemmschwelle für die Zubereitung in der eigenen Küche bei den Teilnehmenden deutlich sinken. **be**

Fleisch und Feinkost

Offizielles Organ des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

Erscheint jeden zweiten Mittwoch
Verbreitete Auflage: 4072 Expl.
(WEMF/SW-Beglaubigung 15–16)

Redaktion und Verwaltung:
Schweizer Fleisch-Fachverband
Postfach 1977
Sihlquai 255
8031 Zürich
Postkonto 80-2960-4
Telefon 044 250 70 60
Telefax 044 250 70 61
E-Mail: info@sff.ch
www.sff.ch

Chefredaktor: Elias Welti (ew)
Redaktoren: Alexandra Bechter (be),
David Herren (dh)

Bezugspreise (jährlich):
SFF-Mitglieder Fr. 99.90
Private Fr. 99.90
Metzgerei-Nichtmitglied Fr. 167.–
Ausland Fr. 125.–

Anzeigenmarketing:
Stämpfli AG
Husacherstrasse 3, Postfach
8304 Wallisellen
Telefon: 044 309 90 82
E-Mail: inserate@staempfli.com
www.staempfli.com

Satz, Layout, Druck:
NZZ Media Services AG
9015 St. Gallen
nzzmediaservices@nzz.ch
www.nzzmediaservices.ch