

VON NINA KALTENBRUNNER

Obwohl gut gereifte Edelteile vom Rind zurzeit in aller Munde sind, machen in Österreich nach wie vor Koteletts und andere Partien vom Schwein weit über die Hälfte des gesamten Fleischkonsums aus. Erfreulicherweise erfährt namentlich dasselbe – fernab der Massenproduktion hochgezüchteter fettarmer Antibiotika-Schnitzel – immer größeren Zuspruch und eignet sich bestens dazu, das strapazierte Rindsfilet am Grill zu entlasten. Zu verdanken ist dieser Umstand idealistischen Züchtern, die sowohl alte Rassen als auch traditionelles Handwerk neu entdeckt haben und eine Fleischqualität auf den Markt bringen, die beinahe schon vergessen war. In durchaus relevanten Mengen.

Einer von ihnen ist Norbert Hackl, ein Vordenker in Sachen artgerechter Schweinehaltung. Vor zehn Jahren hat er seinen Traum von Freilandhaltung wahr gemacht und mit Duroc und dem Schwäbisch-Hällischen zwei robuste Rassen mit einer tollen Fleischqualität und guten sozialen Eigenschaften gefunden. Die Fragestellung „Was haben Schweine eigentlich für Urinstinkte?“ ergab: Schweine brauchen Platz, wollen wühlen, sich suhlen, ihren Geburtsplatz selbst aussuchen und Nester bauen! Auf insgesamt 20 Hektar Weidefläche können die 200 Labonca Sonnenschweine all dem nach Herzenslust nachgehen. Zentrum des Vorzeigebetriebes ist der knapp fünf Hektar große Zuchtbereich. Auf dem idyllischen Landstück leben zwei Zuchteber mit jeweils fünf bis sechs „Damen“ zur Belegung. Bäume sorgen für Schatten, in die Landschaft integrierte Unterschlüpfe schützen vor Kälte und Regen, eingestreutes Heu und Gehölz steht für den Nestbau bereit und riesige Suhlen bieten Abkühlung. Daneben werden die hochträchtigen Muttertiere gehalten, auf einer anderen Weide Säue mit ihren frischen Würfen. Acht Wochen bleiben die Ferkel bei den Müttern, danach geht's auf die großen Weiden, wo sie bis zur Schlachtreife etwa zwölf bis 13 Monaten bleiben. Grünfütter wie Klee sowie Topinambur sorgen das ganze Jahr über für ausreichend Nahrung. Zufüttert werden nur Getreideschrot, Erbsen und Pferdebohnen. Durch die Weidewechsel sind die Tiere kurze Transporte gewohnt, weshalb auch der Weg in den nahen Bioschlachthof keinen großen Stress für sie darstellt. Der Spatenstich für das eigene Schlacht-

Sonnenschweine und Botschafter-Beef

Von Ethik einmal abgesehen – entscheidend für den Geschmack von Fleisch ist neben der Aufzucht, Nahrung und Schlachtung des Tieres auch dessen richtige Reifung. Ein Porträt über kompromisslose Agrarrebellin und vorbildliche Paradebetriebe.



STRESSFREI
20 Hektar Weidefläche
stehen den 200
Schweinen des Labonca
Biohofs zur Verfügung.

Trendsport Grillen

Wie man Fleisch richtig am Schopf packt, verrät der österreichische Grillweltmeister Adi Matzek.

Schwein oder Beef?

Schwein darf wieder fett sein! Zu Genuss gehört Fett einfach dazu und soll auch sichtbar sein. Zum einen als Geschmacksträger, zum anderen wird durch Fetteinlagerung und Reifung der Muskel im Fleisch leitfähiger – optimal für kurzes Grillen. Sobald das Fleisch im Kern glasig ist, nimmt man es vom Grill und lässt es einige Minuten nachziehen. Schopf, der Klassiker, darf auch mehrmals gewendet werden, Koteletts hingegen nur einmal.

Wer beim Grillen durchgegartes Rindfleisch bevorzugt: Hände weg von Dry aged Beef! Perfekt gereiftes Fleisch sollte niemals „well done“ gegrillt, sondern heiß und schnell zubereitet werden, und zwar auf den Punkt oder „rare medium“. Dann erhält man wunderbare buttrige Aromen und das beste Grillergebnis. Extreme Niedergarmethoden sind für weit gereiftes Fleisch nicht immer geeignet, das Fleisch „reift“ durch diese Garmethode sozusagen im Schnellreife-Verfahren weiter. Und dies wirkt sich mit einem eher Mus-artigen, schwammigen Biss negativ auf das Endergebnis aus.

Holz oder Gas?

Ein tolles, gereiftes Stück Fleisch wird niemals besser schmecken als vom Grill. Was unter anderem an der sogenannten Maillard-Reaktion liegt, bei der über die trockene Strahlung beim Grillen Röstaromen erzeugt werden, die den wahren Fleischgenuss erst so richtig ausmachen.

Die Entscheidung, ob Holzkohle oder Gas-Grill, sollte individuell getroffen werden. Der Gas-Grill erlaubt präzises und schnelles Arbeiten. Die für den Kohlegrill typischen Aromen können auch mittels Flavourizer-Bars beim Gas-Grill erzeugt werden. Mehrheitlich entscheidend für den Ge-

schmack ist der Rost. Ein Gussrost verfügt über die besten Eigenschaften punkto Wärmespeicher und -leitfähigkeit.

Dick oder dünn?

Grundsätzlich gilt beim Fleisch folgende Regel: Je dicker, desto besser. Koteletts, Steaks & Co werden meist zu dünn geschnitten. Minimum zwei bis drei Zentimeter sollte die Fleischdicke für kurz Gegrilltes betragen. Eine Mischung aus direkter und indirekter Hitze eignet sich für die Zubereitung am besten: Scharf angrillen, damit sich die Fleischfasern verschließen, danach in der indirekten Zone fertigbaren.

Eine besondere Herausforderung ist es, große Stücke im Ganzen zu grillen. Am besten eignet sich dafür Beiried, das scharf angegrillt und danach bei abgesenkter, indirekter Hitze im zugedeckten Grill bis zu einer Endtemperatur um die 55°C fertiggegart wird. Beim Rasten steigt die Temperatur im Kern des Fleisches weiter an, sprich, das Fleisch zieht nach, daher 5 bis 6°C Temperaturanstieg einplanen. Mit Bratthermometer arbeiten.

Salz oder Säure?

Fleisch darf ruhig vor dem Grillen gesalzen werden. Salz hilft zu quellen und entzieht dem Fleisch – im Gegensatz zur weit verbreiteten Meinung – kein Wasser, sondern bindet es. Zucker, Proteine dringen in Form von Flüssigkeit an die Oberfläche, karamellisieren beim Grillen und heben den Eigengeschmack. Das Aroma wird somit fülliger. Wer Fremdparfüm wünscht, legt das Fleisch mit Kräutern, Knoblauch etc. in Öl ein. Müder wird Fleisch durch die Zugabe von Säure, zum Beispiel Essig, Zitronen-, Kiwi- oder Ananassaft. Oder man legt es in Joghurt ein. Gut gereiftes Fleisch niemals zu lange mit Säure marinieren!

Kotelett oder Steak?

Zur Grillsaison stellt sich nicht nur die Frage nach dem besseren Teil, sondern auch jene nach dem richtigen Lieferanten.

Labonca Biohof

Verkaufsladen Hauptplatz 6,
8291 Burgau
Kontakt: Norbert Hackl
Tel.: 0699/8121 0911
www.labonca.at

Thum Schinken- manufaktur

Margaretenstraße 126,
1050 Wien
Tel.: 01/544 25 41
Mo. bis Fr. 7–12 Uhr
www.thum-schinken.at
sowie direkt beim Züchter
Jo Göttl, Kanalgasse 5,
7132 Frauenkirchen.
Tel.: 02172/2160
www.goejo.at

Fleisch vom Höllerschmid

Gewerbestraße 19
3492 Walkersdorf
Tel.: 02735/52 28
www.hoellerschmid.at

ARGE Österreichischer Hochlandrinderzüchter

Obmann Friedrich
I. Hardegg
www.highlandbeef.at
www.beefsteak.at
bzw. www.rindfleisch.at
(Hardegg)
sowie beim Fleischnhauer
Christian Tasch
Stein an der Enns
Tel.: 03685/222 65
8961 Großsölk

Adi Matzek, Grillschule

Neu: Seminar: „In vier
Stunden zum
Fleischexperten“
Prager Straße 19,
3580 Horn
Tel.: 02982/26 37
www.grillschule.at

projekt wurde gerade gesetzt, in zwei Jahren soll der „Weideschlachthof“ in Betrieb sein, mit dem sich der Kreislauf „von der Weide bis zum Teller“ schließt. „Gib dem Tier Zeit zu wachsen, dem Fleisch Zeit zu reifen und nimm dir selbst Zeit zum Essen“, lautet die Philosophie von Labonca. Magere Teile werden hier sieben bis zehn Tage gereift, fettere Teile durchaus auch länger. Das gut durchzogene, kernige Fleisch braucht beim Braten oder Grillen etwas länger und hat zudem mehr Biss als herkömmliches Schwein. Auch so kann „Massenware“ aussehen!

Der Wiener Qualitätsfanatiker und Ausnahme-Schinkenproduzent Roman Thum setzt ebenfalls auf eine alte Rasse. Er veredelt Teile vom Mangalitz-Schwein und bietet in seinem Delikatessenladen auch das Frischfleisch an. „Wir wollen super Schinken, Speck und feines Fleisch“, postuliert er. Die Schweine bezieht er von zwei Biozüchtern, die die Tiere in extensiver Freilandhaltung aufziehen. Sie wachsen langsam, bewegen sich viel und werden frühestens mit eineinhalb Jahren geschlachtet. Der in der Schweinemast übliche Mais kommt als Futter nicht infrage, „weil er nicht gut für die Fleischqualität ist, da das Fett wässrig wird“, weiß Thum. Transparenz ist für ihn ganz wichtig. So lädt er seine Kunden auch zu Schlachttagen ein, wo sie von der Tötung über die Zubereitung von Würsten bis hin zum Schweinsbraten erfahren. „dass es ohne Blut nicht geht“. Dafür ist der Genuss einzigartig, das Fleisch durchzogen, saftig, mit intensivem, kräftigem Geschmack. In seinem Sortiment befindet sich auch Porc



DIE QUALITÄTSVERFECHTER

Die Fleischer Roman Thum (o.) und Manfred Höllerschmid (u.) plädieren für bewussten Fleischkonsum nach dem Motto: „Weniger ist mehr.“

noir de Bigorre, ebenfalls eine seltene Schweinerasse, die in der Buckligen Welt ähnliche Lebensbedingungen wie in den Pyrenäen vorfindet. Im Rahmen eines Sozialprojektes des Vereins Grüner Kreis werden sie ganzjährig im Freien gehalten, ernähren sich von Getreide und von dem, was sie im Wald und auf der Weide an Wurzeln und Kräutern finden (profil be-

richtete über das Projekt in der Ausgabe 22/2013 unter dem Titel „Vom Sein mit Schwein“). „Das Fleisch ist mager und elegant im Geschmack“, so Thum, „doch kein Alltagsprodukt“. Daher gilt für ihn: Es muss nicht jeden Tag Fleisch sein.

Die Qualitätsfrage beschäftigt auch den renommierten Fleischnhauer Manfred Höllerschmid – allerdings in anderen Dimensionen. Insgesamt 25 Tonnen Fleisch werden pro Tag in seinem Betrieb verarbeitet. Er setzt auf österreichisches Fleisch. „Unsere Bauern sind viel besser, als sie in den Medien dargestellt werden, die landwirtschaftlichen Strukturen weitaus besser als in anderen Ländern!“ Um das Schwein wieder salonfähig zu machen, „muss man weg vom Mainstream“, weiß er. Dabei ist er ebenfalls auf das Porc noir de Bigorre des Grünen Kreises gestoßen, an dem er sich gerade mit Trockenreifung versucht. „Schweinefleisch hat Geschmack, leider wurde dieser in den vergangenen Jahrzehnten weggezüchtet“, so der Experte. „Porc noir hat dunkles Fleisch und einen intensiven Geschmack“, so Höllerschmid begeistert. Er ist sicher, dass solche Produkte niemals zur Massenware werden können. Ebenso sicher ist er, dass man auch die Qualität steigern kann – und nicht immer nur die Menge. Daher lautet sein Bestreben, Bestehendes zu pflegen, vermehrt Kooperationen mit den Bauern und Produzenten einzugehen, um gemeinsam die Qualität zu verbessern. Der Fleischnhauer appelliert auch an den Endverbraucher: „Jeder will alles haben, ständig und gleich ums Eck. Dass damit Massenhaltung, komplizierte Transportlogis- ▶

Die Neuheiten der Saison

Was man bei Feuer, Fleisch, Glut und dem üblichen Geschlechterkampf am Grill beachten sollte

Adi Bittermann, Adi Matzek:
Grillen mit Adi und Adi.

Styria, 216 S., EUR 19,99

Spitzkoch Adi Bittermann und Grillweltmeister Adi Matzek schwingen gemeinsam die Grillzange und verraten wichtige Tricks: Wie grillt man gleichzeitig mehrere Gänge? Und was kann eigentlich „gutes“ Fleisch?



Haya Molcho,
Nenis Feuerküche.

Amalthea, 129 S., EUR 29,95

Die kulinarische Weltenbummlerin Haya Molcho zeigt, wie man genussreich die Flammen zähmt, ohne sich dabei die Finger zu verbrennen. Praktisches

Add-on: Die Rezepte lassen sich mittels QR-Code einscannen.



Anja Sommerfeld, Stefan Wiertz: Grillen für echte Kerle und richtige Mädchen.

Südwest, 128 S., EUR 14,99

Gegendert Grillen ohne Binnen-I, dafür mit dem richtigen Beiwerk: Er darf T-Bone-mäßig angeben, sie

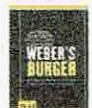
Spießenscharf raffiniert sein. So machen Klischees Spaß.



Jamie Purviance: Weber's Burger: Die besten Grillrezepte mit und ohne Fleisch.

Gräfe und Unzer, 144 S., EUR 14,99

Praktisch für alle Einsteiger: Denn es handelt sich um ein Taschenbuch, somit lässt es sich gut an den Tatort mitnehmen. Über 100 Rezepte für ambitionierte Burger-Fans



Arnold Pöschl:
Vegan Grillen

Neun Zehn, 96 S., EUR 5,90

Es gibt auch ein Leben in Glut mit Fleischersatz: mit Sojasteaks und Gemüse, Aufstrichen und Chutneys, Burgern und Brot. Festgehalten vom Fotografen Arnold Pöschl, sodass man bereits beim Durchblättern Feuer fängt.



tik und Stress für die Tiere einhergehen, muss dem Käufer klar sein. Also lieber etwas weniger Fleisch essen, dafür, wenn es dann so weit ist, umso bessere Qualität kaufen.“ Das gilt auch für Rindfleisch, seine Leidenschaft: „Der ständige Vergleich mit internationaler Ware hat Höllerschmid vor einigen Jahren dazu bewogen, sich intensiv mit dem Thema Reifung auseinanderzusetzen. Mit der Erkenntnis, dass sich bereits bei einer Mindestreifung von zwei Wochen die Muskelfaser löst und das Fleisch zarter wird. Nach 21 Tagen erhält man bei Nassreifung (im Vakuum) ein optimales Produkt. Vorzugsweise verarbeitet er dafür Kalbinnen, die von Haus aus eine zartere Muskelstruktur aufweisen als männliche Tiere. Weitere Kriterien für seine Premiumprodukte sind: Zucht und Futter, Haltung, Alter, Fettgehalt und das Schlachtgewicht – dadurch gelingt es ihm, auch bei großen Mengen konstante Produktqualität anzubieten. Bewusst setzt er bei der Reifung keinen Schimmel ein und hat auch nach sechs bis sieben Wochen die besten Erfahrungen in punkto gereiftes Fleisch. Durch den Wasserverlust wird der Eigengeschmack konzentrierter und kommt besser zur Geltung. „Man schmeckt das Rind“, schwärmt Manfred Höllerschmid, „die Region kommt auf diese Weise stärker zum Ausdruck und das Fleisch braucht den internationalen Vergleich nicht zu scheuen.“

Rindfleischqualität ist letztlich aber auch eine Frage der Rasse. „Die österreichischen Mischrassen, die aus einer Kreuzung von Milch- mit Fleischrassen stammen, sind wunderbare Fleischlieferanten.



SCHWEINEFLÜSTERER NORBERT HACKL

„Gib dem Tier Zeit zu wachsen, dem Fleisch Zeit zu reifen und nimm dir selbst Zeit zum Essen“, lautet die Philosophie des Betreibers des Labonca-Biohofs.

Sie entsprechen unserer Tradition – so schmeckt Österreich!“, meint dazu Höllerschmid. Mehr Sorge macht ihm das Futter: „Die Futtermittelindustrie sollte sich Gedanken darüber machen, ob Soja aus aller Welt in Österreich verfüttert werden muss. Das ist doch absurd!“

Ganz bewusst für eine reine Fleischrasse hat sich hingegen Friedrich I. Hardegg, Obmann der 1985 gegründeten ARGE Österreichischer Hochlandrinderzüchter, entschieden. Die insgesamt 350 Mitglieder züchten heute etwa 14.000 der zotteligen Ur-Rinder nach strengsten eigenen Auflagen und vermarkten das hochqualitative Biofleisch unter der Marke Highlandbeef

direkt. Ganzjährige Freilandhaltung im Herdenverband mit Stier stehen dabei an erster Stelle. Kraffutter ist ebenso wenig erlaubt wie Enthörnung. Außerhalb der Vegetationszeiten werden ausschließlich Raufutter und Grassilage gefüttert. Die Kälber leben bis zu einem Jahr bei der Mutterkuh, danach verbringen die Ochsen und Kalbinnen die Sommermonate auf Almen, wo die robusten Tiere nebenbei auch „Landschaftspflege“ betreiben. Das ideale Schlachtalter ist mit 24 bis 36 Monaten angesetzt. Endmast ist dabei unzulässig. Das Minimum an Reifung des Fleisches beträgt 21 Tage. Das Ergebnis ist ein Top-Premiumprodukt, das sich durch Feinfaserigkeit, leichte Marmorierung, wenig Fett und wertvolle Proteine auszeichnet. Und Filet ist für Hardegg bei Weitem nicht der schmackhafteste Teil vom Rind.

Dass Österreichische Hochlandrinder mittlerweile sogar nach Schottland exportiert werden, macht Friedrich I. Hardegg besonders stolz. Die Hochlandrinder machen zwar nur 0,8 Prozent des Gesamtrinderbestandes in Österreich aus, tragen aber einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Fleischqualität bei und die Züchter leisten durch die extensive Kreislaufwirtschaft einen positiven Beitrag zu Landschaftsbild und Umweltschutz: Im Vergleich zur konventionellen Rindermast werden durch den Verzicht auf Kraffutter um 40 Prozent weniger Treibhausgase freigesetzt, und es wird insgesamt um 85 Prozent weniger Energie verbraucht – an Möglichkeiten für kürzeste Schlachtwege wird derzeit gearbeitet.

Auch so schmeckt Österreich. ■