

Qualitätsfleisch vom Kräuterschwein

Noch nie schmeckte Schweinefleisch so gut



Das Kräuter-Schweinefleisch wird ausschliesslich über den Metzgereikanal verkauft, um die Exklusivität des Produktes zu zeigen. (Bild: zVg)

Schweinefleisch ist in der Schweiz immer noch das am häufigsten konsumierte Fleisch, hauptsächlich wegen seines Preises. Leider ist aber auch sein Image seit Jahren im Keller. Dass es dabei neue Wege gibt, zeigt das Beispiel des Kräuterschweins.

Seit Jahren ist der Konsum von Schweinefleisch in der Schweiz rückläufig. Die Gründe dafür sind vielseitig. Während man es zum Beispiel beim Rindfleisch immer wieder schafft, mit Qualitätslabels neue Kunden zu gewinnen, ist das Schweinefleisch für viele Konsumenten einfach nicht mehr gut genug und wird zu einem 08/15-Produkt, das es möglichst günstig zu erwerben gilt. Diesem Trend Einhalt zu bieten, war das Ziel, als vor gut 10 Jahren Tierernährungsspezialisten des Burgdorfer Mischfutterherstellers Kunz Kunath begannen, mit Kräutern im Schweinefutter zu experimentieren. Die Absicht war, die Eigenschaften und den Geschmack des Fleisches zu verbessern. Was viele kaum für möglich gehalten haben, ist heute Tatsache: Das Fleisch von Schweinen, welche die spezielle Kräutermischung HerbaFORS gefressen haben, schmeckt einmalig gut.

Das Geheimnis liegt im Fett

Das Fett im Fleisch ist hauptverantwortlich für den Geschmack eines Fleischstückes. Fleisch ohne Fett ist fad und schmeckt wie Leder. Aber auch Fleischstücke bei denen das Fett Veränderungen, zum Beispiel durch Oxidation, durchgemacht

hat, verliert an Qualität. Die speziellen Kräuter reduzieren die Oxidation des Fettes massiv. Wissenschaftliche Analysen haben gezeigt, dass das Fleisch viel weniger oxidierte Fette enthält. Dadurch schmeckt das Fleisch nicht nur sehr gut, sondern ist auch erheblich länger lagerfähig und soll auch gesünder sein.

Nicht zuletzt wurde festgestellt, dass der Kochsaftverlust beim Kräuterefleisch sehr gering ist und es dadurch eine einmalige Zartheit erhält. In zahlreichen Blinddegustationen wurden diese Unterschiede auch von Laien problemlos erkannt, und es wurde sogar ein anderes Fleisch vermutet.

Ein besonderes Augenmerk wird auf die Auswahl der Schweinemäster gelegt. Die Anforderung an die Tierhaltung, Fütterung und Zucht sind sehr hoch. Zurzeit beteiligen sich 14 Mastbetriebe am Programm. Obwohl die Kräutermischung das Futter erheblich verteuert, verdienen die Mäster unter dem Strich mehr.

Seit gut zwei Jahren vermarktet die Lucarna Macana zusammen mit ihren Tochtergesellschaften Carnosa und Epagny das Kräuterschwein. Immer mehr Metzgereien und Restaurants sind von der Qualität begeistert und konnten ihren Fleischabsatz steigern und neue Kunden gewinnen. Die Initianten des Kräuterschweinefleisches haben eine gemeinsame Homepage (kraeuterfleisch.ch) aufgeschaltet, wo man sehr viel Wissenswertes über das Produkt erfährt und bei der auch ersichtlich ist, wo das Fleisch erhältlich ist.

**Peter Stadelmann,
Kunz Kunath AG**

Messe Stuttgart
Mitten im Markt

Extrawurst
Samstag
13-20 Uhr

Nicole & Christian Berchtold
Metzgerei Berchtold AG, Rotkreuz

Wir sind stolz
auf unser Handwerk!

Auf zur SÜFFA!

Die SÜFFA bietet viele Filetstücke für die starke schweizerische Fleischbranche. Mit dem richtigen Riecher und viel Leidenschaft zur Branche legt sie hemmungslos die Trends von morgen frei. Sie ist die perfekte Plattform für Neuentwicklungen und Austausch.

20.-22.10.2018

Messe Stuttgart | www.sueffa.de

Die Fachmesse
für die Fleischbranche

