



Noch nie schmeckte Schweinefleisch so gut

Schweinefleisch ist in der Schweiz immer noch das am häufigsten konsumierte Fleisch, hauptsächlich wegen seinem Preis. 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 zum Beispiel beim Rindfleisch es immer wieder schafft, mit Qualitätslabels neue Kunden zu gewinnen, ist das Schweinefleisch für viele Konsumenten einfach nicht mehr gut genug und wird zu einem 0815 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 im HerbaFORS 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. Häufig glaubten diese sogar, dass es sich beim Kräuterschweinefleisch um ein anderes Fleisch handelte, so unterschiedlich war der Geschmack.

Die markant verminderte Oxidation führt zu einem einmaligen Geschmack

Tiergerechte Haltung ist wichtig

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. So wird das Kräuterschwein für alle Beteiligten zum Erfolg.

Eine Chance für jeden Metzger und Gastronom

Seit gut 2 Jahren vermarktet die Lucarna Macana zusammen mit ihren Tochtergesellschaften Carnosa und Epagny das Kräuterschwein. Immer mehr Metzgereien und Restaurants sind von der Qualität begeistert. Viele von ihnen konnten dank dem Kräuterschwein ihren Fleischabsatz erheblich 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. Ganz bewusst werden heute die Kräuterschweine ausschliesslich über den Metzgereikanal sowie die Gastronomie verkauft, um der Exklusivität des Produktes seine entsprechende Wertschätzung zu zeigen. Denn wer einmal Kräuterschweinefleisch gegessen hat, der wird nie mehr wechseln.