

Eine deutsche Metzgerei schreibt Geschichte

## Das Fleisch kommt jetzt aus der Flasche

**Vor einem Jahr entwickelte eine gewerbliche Metzgerei einen Fleischdrink. Nun soll das Produkt weltweit vertrieben werden.**

Diese Geschichte hört sich ein bisschen wie ein Märchen an. Sie beweist aber, dass innovative Ideen und Stehvermögen manchmal sehr wohl Früchte tragen.

Peter Klassen führt zusammen mit seinem Sohn Philipp im deutschen Dorf Temmels an der Grenze zu Luxemburg eine Metzgerei, einen klassischen Familienbetrieb. Eines Tages hatte er die Idee, Fleisch trinkbar zu machen. Das Ergebnis seines langjährigen Tüftelns ist ein Getränk mit einem Fleischgehalt von bis zu 19 Prozent und entsprechend hohem Proteinanteil. Weitere Zutaten sind Wasser, Gemüse, Zucker und Gewürze.

Das Prozedere tönt ganz einfach. «Sie nehmen einen Topf, da kommen Wasser, Hackfleisch und Gemüse rein, und dann kochen Sie das Ganze während vier Stunden», erklärt Peter Klassen. Das Fleisch zerfällt und geht in die Brühe über. Dann werden Gewürze und andere



Auch beim Trinken muss niemand mehr auf Fleisch verzichten. (Bild: zVg)

Zusatzstoffe zugegeben, und das Produkt wird gemixt, bis es etwa die Konsistenz von Kakao hat. Zum Schluss wird es sterilisiert, damit es auch ohne Kühlung und ohne Konservierungsstoffe ein Jahr lang haltbar bleibt. Mit diesem Drink wird die Marktlücke zwischen nahrhaftem Snack und gehaltvollem Sportlergetränk geschlossen.

Im Wissen, dass der Inhalt nur die halbe Miete ist und der Marke-

tingauftritt genauso wichtig ist, gab Klassen seinen Drinks auch ein attraktives Äusseres. Sie kommen im amerikanischen Retrostil daher, auf der Etikette steht nicht etwa «Fleischerei Peter und Philipp Klassen», sondern Pete & Phil's, vielleicht angelehnt an die kultige Glacemarke Ben & Jerry's.

Pete & Phil's, das warm oder gekühlt genossen wird, kommt in drei verschiedenen Geschmacksrich-

tungen daher, die je ein eigenes Kundensegment ansprechen: «Butcher's Beef ist eher naturbelassen und traditionell. Es spricht ältere Menschen an, die Mühe haben, ein Stück Fleisch zu zerkaugen oder zu schlucken. Beef Bombay ist schärfer gewürzt und für eine jüngere Klientel gedacht. Vor allem für Sportler ist das proteinreiche Getränk ideal. Poulet Royal ist wiederum leichter und stösst vor allem bei Frauen auf Anklang. So spricht der Sattmacher gestresste Berufstätige genauso an wie Sportler oder Kranke.

### «Ein sehr, sehr, sehr grosser Erfolg»

Auf die Frage, ob die originelle Kreation auch ein geschäftlicher Erfolg sei, meint der Metzgermeister: «Es ist ein sehr, sehr, sehr grosser Erfolg.» Nicht nur haben rund 100 Verkaufsstellen in ganz Deutschland seine Drinks in ihre Regale aufgenommen. Die Firma Nutrition Secure Solutions mit Hauptsitz in Baar im Kanton Zug hat eine Lizenz für das Produkt erworben. Sie will es weltweit vermarkten und hat dabei insbesondere Spitäler, Heime und so weiter im Fokus. **ew**

Qualitätsfleisch vom Kräuterschwein

## Wissenschaftlich erforschte Zusammensetzung der Kräuter

**Schweinefleisch ist das meist verzehrte Fleisch in der Schweiz. Hauptsächlich wegen seines geringen Preises. Dem entsprechend leidet auch sein Image.**

Gerade weil es beim Schweinefleisch kein Premiumprodukt gibt, obwohl dieses entgegen vieler Meinungen durchaus gesund ist, haben sich die ASF, AG für Schlachttierhandel und Fleischvermarktung, die Fors-Futter und der Zentralschlachthof Hinwil zusammengesetzt, um mit dem Kräuterschweinefleisch ein hochwertiges und nachhaltiges Produkt zu schaffen. Denn Tatsache ist, dass heute viele Konsumenten bewusster Fleisch essen.

Im Rahmen dieses Programmes müssen die Bauern hohe Anforderungen bezüglich Tierhaltung, Fütterung und Zucht erfüllen und ihre Schweine mit dem qualitativ hochstehenden und natürlichen Fors Futter und einer speziellen Kräutermischung füttern. Angefangen mit einzelnen Betrieben, produzieren heute schweizweit 14 Bauern Kräuterschweinefleisch, sie alle handeln aus Überzeugung.



Bildlegende

### Deutlich weniger Tropfsaftverlust

Das Kräuterschweinefleisch ist aromatisch und gesund. Die aus dem Alpenraum stammenden Kräuter bewirken, dass das Fett vor der Oxidation geschützt wird und das Fleisch dadurch deutlich länger haltbar ist. Sichtbar ist dieses Resultat an der schneeweissen Farbe des Fettes. Das Kräuterschweinefleisch ist auch ideal zur Verarbeitung von

Dauerprodukten wie Schinken oder Speck. Nicht nur der Geschmack des Fleisches wird durch die Kräutermischung verbessert, sondern auch der Gehalt an Cholesterin oxidiert wird gesenkt. Das Kräuterschweinefleisch ist deshalb besonders gesund. Ausserdem verliert es bei der Erhitzung viel weniger Wasser und weist ein optimales Fleisch-Fett-Verhältnis auf. Das Kräuterschweinefleisch überzeugt auch

geschmacklich, so wurde es in Blinddegustationen von bis zu 80% der Testpersonen als aromatischer und zarter beschrieben.

Noch ist das Kräuterschweinefleisch ein Nischenprodukt. Vertrieben wird es schweizweit von der Lucarna Macana AG beim Zentralschlachthof Hinwil. Ausgewählte Fleischfachgeschäfte führen das Qualitätsfleisch vom Kräuterschwein mit Erfolg.

Mit 50 Rappen Zuschlag pro Kilo, verglichen mit herkömmlichem Schweinefleisch, hat es auch seinen Preis. Dieser wird gerechtfertigt durch den höheren Futtermittelpreis und die Rückverfolgbarkeit der Produkte vom Erzeuger bis zum Metzger. Die Produzenten werden regelmässig zweimal pro Jahr entweder durch die ASF oder durch die Fors Futter kontrolliert.

Die Kräuterschweine sind laut Produzenten vitaler und erzeugen geringere Geruchsemissionen. Dass die Tiergesundheit durch natürliche Kräuter als Futterzusatz gefördert wird, zeigt auch die Auszeichnung, welche die Fors Futter an der Suisse Tier 2017 für die Entwurmung der Tiere mit Kräutern gewonnen hat. **be**