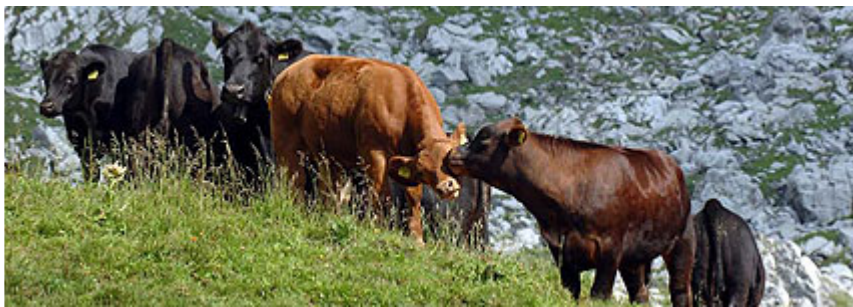


Interview

"Nur ein glückliches Tier liefert gutes Fleisch"

Stefan Mathis, Metzger und Geschäftsführer der Schweizer "Holzen Fleisch GmbH", beliefert mit seinen Produkten von artgerecht gehaltenen Angus-Rindern, Dammhirschen und Wollschweinen die Schweizer Spitzenköche. Wir besuchten den Fleisch-Spezialisten auf seinem Hof - und fragten ihn, worauf man bei Kauf und Zubereitung achten sollte.



livingathome.de: Herr Mathis, als Verbraucher möchte man Fleisch gern mit gutem Gewissen genießen, aber nicht jeder kann direkt beim Hersteller seines Vertrauens einkaufen. Was halten Sie von Bio-Fleisch, das im Supermarkt angeboten wird?

S. Mathis: Der Biosiegel garantiert zwar eine bestimmte Haltung und den Verzicht auf einige Düngemittel bei der Futterherstellung. Aber über die Fleischqualität an sich sagt es nichts aus. Bio-Qualität steht also eher für ethische Vorteile als für qualitative.



+ Stefan Mathis, Metzger und Geschäftsführer der Holzen Fleisch GmbH.

Foto: Julia Klöpfer

livingathome.de: Worauf sollte man dann beim Fleischkauf achten?

S. Mathis: Empfehlenswert sind kleine Dorfmetzgereien, die genau wissen, von welchem Bauernhof die Tiere stammen und wie sie gehalten werden. Damit die Qualität stimmt, muss das Tier sich wohl fühlen. Auch die Fütterung und das Schlachtalter sind für die Qualität wichtig.

livingathome.de: Und wenn ich in der Großstadt wohne und meistens im Supermarkt einkaufe?

S. Mathis: Dann lohnt es sich, das Gespräch mit dem Fachverkäufer zu suchen und zu fragen, woher das Fleisch stammt und wie die Tiere gehalten werden. Lange Transportwege sind zum Beispiel schlecht. Und wenn man von der Fleischqualität enttäuscht ist, sollte man dem

Metzger ruhig eine entsprechende Rückmeldung geben.

Fleisch: Die Tipps im Überblick



Die Herkunft Fragen Sie den Fachverkäufer im Supermarkt, woher das Fleisch kommt und wie die Tiere gehalten werden. Lange Transportwege sollten z.B. vermieden werden.

Die richtige Zubereitung Mithilfe eines Kerntemperaturmessers, der ins Fleisch gesteckt wird, lässt es sich punktgenau zubereiten. Fragen Sie einfach Ihren Metzger, welche Temperatur im Inneren erreicht werden muss.

Warm halten Fertig gegartes Fleisch lässt sich im Ofen problemlos bei 60 Grad warm halten, ohne zäh zu werden.

Tipps für Braten Vor allem dickere Fleischstücke wie ein Braten sollten vor dem Servieren 10 bis 15 Minuten ruhen, damit beim Anschneiden nicht zu viel Saft austritt und das Fleisch saftig bleibt.

livingathome.de: Was sind Ihrer Erfahrung nach die größten Fehler bei der Fleisch-Zubereitung?

S. Mathis: Meist wird Fleisch zu lange gegart und dadurch zu fest. Um das zu vermeiden, lohnt es sich, den Metzger zu fragen, welche Kerntemperatur das Fleisch beim Braten haben sollte. Wer sich dann einmal einen sogenannten Kerntemperaturmesser anschafft, kann das Fleisch punktgenau zubereiten.

livingathome.de: Wie funktioniert das genau?

S. Mathis: Man steckt das Thermometer vor dem Braten seitlich in die Mitte des Fleischstücks - oder von oben, bis die Spitze in der Mitte des Fleischstücks steckt. Wenn Kalb zum Beispiel eine Temperatur von 60 bis 61 Grad Celsius erreicht hat, ist es perfekt.

livingathome.de: Und was sollte man vor dem Servieren noch beachten?

S. Mathis: Nach dem Braten sollte man das Fleisch zehn bis 15 Minuten im warmen Backofen bei etwa 50-60 Grad ruhen lassen. Dadurch kann ein Druckausgleich der Gewebsflüssigkeit stattfinden, und das Fleisch verliert beim Anschneiden nicht so viel Saft.

livingathome.de: Zähes Fleisch ist der Albtraum jedes Gastgebers. Was mache ich, wenn sich die Gäste verspäten?

S. Mathis: Bei 60 Grad kann man Fleisch problemlos im Ofen warm halten, ohne dass die Qualität leidet. Dabei muss es noch nicht mal abgedeckt werden.



Fühlen sich sauwohl: die Wollschweine von Stefan Mathis

livingathome.de: Sie halten, neben Angus-Rindern und Dammhirschen, auch Wollschweine - eine seltene Rasse, die besonders aromatisches Fleisch liefert. Womit werden die Tiere bei Ihnen gefüttert?

S. Mathis: Mit Heu, das hier wächst, Kirschen, Zwetschgen, Getreide und Mostereiabfälle, Wallnüsse, Äpfel und Birnen - also mit Gourmet-Futter.

livingathome.de: Durch das gelockte Fell sehen die Wollschweine sehr lustig aus, sie gelten aber als äußerst störrisch. Wie bekommen Sie die Tiere in den Griff?

S. Mathis: (lacht) Da machen wir uns einen einfachen Grundsatz zunutze: Solange sie Hunger haben und man sie mit Futter locken kann, hast du die Macht. Haben Sie keinen Hunger mehr, hast du verloren.

livingathome.de: Herr Mathis, vielen Dank für dieses Gespräch.

Interview: Julia Klöpper

Weitere Informationen:

www.holzenfleisch.ch