



BILDER SABINE ROCK

DIE GAUCHOS: Sascha Gisin (l.) und Myron Bingham importieren Fleisch aus der Pampa.

DAS PRODUKT: Rindsfilet vor chicer Schachtel.

Der moderne Gaucho braucht kein Lasso

In der argentinischen Pampa haben die Rinder viel Platz, sie laufen Kilometer um Kilometer. Viel Bewegung macht das Fleisch saftig. Das liefern in der Schweiz Pöstler und Velokuriere.

VON NICOLA BRUSA

ADLISWIL. Der Pöstler bringt Fleisch aus Argentinien. Der Velokurier bringt Fleisch aus Argentinien. Das Fleisch, ein Rindsfilet zum Beispiel, 1,8 Kilogramm schwer, ist in einer chicen Kartonschachtel verpackt. Zwei Kühlelemente halten es kühl. Auf die Schachtel gedruckt ist die Silhouette eines argentinischen Cowboys, eines Gauchos – wie ein Brandmal; das macht diese braune Schachtel erst so chic.

MEHR FLEISCH

Gaucha Delux GmbH, Sonnenbergstrasse 59, 8134 Adliswil. Bestellt wird das Fleisch online unter www.gaucho.ch oder per Telefon bei Sascha Gisin, 079 566 50 65, und Myron Bingham, 079 446 58 38.

Erhältlich sind Filet (79 Fr./kg), Entrecôte (65 Fr./kg), Huft (59 Fr./kg), Hohrücken (65 Fr./kg) und eine Gaucho-Dreierbox mit Filet, Entrecôte und Huft (63 Fr./kg). Das passende Meersalz kann mitbestellt werden, ebenso Chimichurri, eine argentinische Grillsauce auf Essigbasis. (bra)

Sascha Gisin und Myron Bingham bringen auch Fleisch aus Argentinien: in chicen braunen Kartonschachteln persönlich zu ihren Kunden und vor allem palettenweise in die Schweiz. Rund 1,5 Tonnen oder drei Paletten pro Monat importieren die beiden Unternehmer. Gisin und Bingham sind die Gauchos, haben zusammen eine GmbH, die Gaucho Delux, in Adliswil. Sie seien eigentlich «der Vertrauensmetzger im Internet». Ein ziemlich stylischer Metzger, mit spartanischem Auftritt und spartanischem Angebot: Fleisch aus Argentinien, Filet, Entrecôte, Huft, Hohrücken.

Langer Transport, gute Qualität

38 Millionen Einwohner hat Argentinien, 52 Millionen Rinder weiden in der argentinischen Pampa. «Eine Fläche, so gross wie ein Fussballfeld, für jedes Tier», sagt Myron Bingham. Die Herden würden täglich grosse Strecken zurücklegen, zur Wasserstelle und auf der Weide, sie seien den ganzen Tag in Bewegung, fressen nur Gras – dadurch haben die Fleischrassen Black Angus und Hereford ausgeprägte Muskeln, das Fleisch ein grosses Safthaltevermögen und einen natürlichen Geschmack.

Das Fleisch, das Gaucho Delux importiert, gelangt auf dem Schiffsweg nach Rotterdam. Die sechs Wochen auf hoher See trügen ebenfalls zur Güte des Fleisches bei, sagt Bingham: Diese Zeit braucht das Fleisch, damit es zart

und aromatisch wird. «Durch die Transportdauer können wir immer dieselbe Qualität bieten», erklärt Bingham, nicht unwichtig in diesem Preissegment, bei 30 bis 40 Kunden in der Gastronomie.

Zwar hat Myron Bingham Grossvater seine ersten Lebensjahre in Buenos Aires verbracht, «das ist mehr ein glücklicher Zufall» und nicht der Grund, weshalb Bingham und Gisin Fleisch aus Argentinien importieren. Die Qualität des Fleisches habe am Anfang von Gaucho Delux gestanden. Bingham, der bis vor einigen Jahren Projekte im Agrarbereich in Argentinien betreute, und Gisin als gelernter Koch und Berater in der Gastronomie haben nach einem Produkt von hoher und vor allem gleich bleibender Qualität gesucht. «Da kommt man

nicht um Argentinien herum», sagt Bingham. Und so haben die beiden Gauchos vor drei Jahren die ersten Probeimporte gemacht, sind x-mal nach Argentinien gereist, haben Kontakte mit Züchtern und Fleischproduzenten geknüpft.

Chice Schachtel, saftiges Fleisch

Der Vertrauensmetzger im Internet hat inzwischen eine beträchtliche Anzahl Stammkunden. Pöstler, Velokurier, Gisin und Bingham beliefern neben den Gastrobetrieben monatlich um die 100 Privatkunden. Die öffnen diese chice braune Kartonschachtel und halten zwei Kilogramm vakuumiertes argentinisches Fleisch in den Händen. Ob der dunkelroten Farbe des Fleisches läuft ihnen das Wasser im Munde zusammen.

Weniger Fleisch

Wegen der grossen Nachfrage nach argentinischem Rindfleisch an den internationalen Märkten sind die Preise kontinuierlich gestiegen. Das Fleisch war für die argentinische Bevölkerung bald zu teuer. Den steigenden Fleischpreisen wollte der argentinische Staatspräsident Néstor Kirchner den Riegel schieben: Im März verhängte er einen Exportstopp. Damit sollte mehr Fleisch auf den heimischen Markt gelangen, die Preise sollten sinken.

Der Exportstopp hat sich auch auf das Geschäft von Gaucho Delux ausgewirkt: «Wir zählen zu den Glücklichen

und haben immer Fleisch bekommen», sagt Myron Bingham. Sie hätten jedoch während zweier Wochen ohne Filetstücke auskommen müssen und in der Gastronomie keine Neukunden beliefert.

Drastischer waren die Auswirkungen in Argentinien; die Fleischwirtschaft beschäftigt dort mehr als 2 Millionen Personen. Viele Angestellte von Kühlhäusern beispielsweise verloren ihre Arbeit. Inzwischen hat der Staat das Exportverbot gelockert, längerfristig will Argentinien die Zahl der Rinder auf 62 Millionen Tiere erhöhen um dem Problem zu begegnen. (bra)