

Gourmets reisen weit, um ihre Gelüste zu stillen

GENIESSEN Ein kecker Name, ausgesuchte Produkte: Young & Tasty ist eine Plattform für junge Unternehmer im Foodbereich. Mit dabei ist auch Gaucho, ein Importeur von De-luxe-Rindfleisch aus Argentinien.

TERTIA HAGER

«Die Schweiz macht guten Käse, Argentinien gutes Fleisch», so Sascha Gisins Verdikt. Mit seinem Geschäftspartner Myron Bingham importiert der gelernte Koch und Produkteentwickler Rindfleisch aus der Provinz San Luis. Für die Unternehmer ist klar: Argentinisches Fleisch ist das Beste. Es ist aber auch eines der teuersten: Ein Filetstück (etwa 1,6 Kilo) ihres Labels Gaucho kostet knapp 130 Franken. Seit vier Jahren verkaufen die beiden Männer Fleisch von Black-Angus-Ochsen. Werbung machen sie nicht. Sie verlassen sich auf die Zufriedenheit ihrer Kunden.

Seit zwei Jahren sind die Zürcher auch Teil der Kulinarik-Plattform Young & Tasty. Sinn und Zweck dieser losen Vereinigung ist es, Know-how auszutauschen und Netzwerke zu nutzen. Markus Humbel, der Initiant von Young & Tasty, sieht darin auch eine kostengünstige Möglichkeit des Marketings. Nachdem die Plattform an der letztjährigen Kulinarikmesse Gourmesse in Zürich einen grossen Auftritt hatte, treten Humbel und seine Jungunternehmer dieses Wochenende kürzer: An einem Stand präsentieren sechs Labels ihre unterschiedlichen Produkte - von der japanisch inspirierten Salatsauce Kabuki über die von Humbel importierten wilden Paprika aus Südafrika bis zum Vouléou-Chardonnay, einem Most aus der edlen Weintraube Chardonnay.

Seine Zähne in ein saftiges Stück Gaucho-Beef schlagen kann der Gour-

messe-Besucher aber nicht. «Grillieren geht dort leider nicht», erklärt Myron Bingham. Dem neugierigen Gourmet sei gesagt: Gaucho-Fleisch hat sogar schon eingefleischte Vegis schwachgemacht.

WO LIEGT DER UNTERSCHIED? Während man sich in der Schweiz lange Jahre auf die Zucht von Rassen für die Milchindustrie konzentrierte, war die Entwicklung im Fleischbereich nur zögerlich. Im Fleischland Argentinien züchtet man seit Jahrhunderten Rinder, vor allem die Rassen Black Angus und Hereford. Das Vieh lebt in der Grassteppe, wo es nichts anders macht als fressen, schlafen, zur Wasserstelle trotten, fressen, schlafen - bis es nach 18 Monaten geschlachtet wird. Und darin liegt wohl auch ein wesentlicher Unterschied: Bis zu ihrem Tod haben die Tiere ein natürliches und zufriedenes Rinderleben. Zwar gibt es in Argentinien ähnliche Bio-Zertifizierungen, wie man sie in der Schweiz kennt, doch Bingham sagt, dass viele Produzenten und auch staatliche Organe für solche Ideen nicht viel übrig hätten. In Argentinien betrachte man die Tradition der Viehwirtschaft auch ohne Papiere als bio.

Tatsache ist, dass der Argentinier wesentlich weniger «gschnäderfrässig» ist als der Schweizer. Von einem Ochsen mit 360 Kilo Lebendgewicht fallen bloss rund 21 Kilo Edelfleisch ab. Die restlichen etwa 270 Kilo Fleisch landen in Form von Rippenstücken, Würsten und Ähnlichem auf dem typischen Grill der Argen-



ENTRECÔTE AUS ARGENTINIEN Sascha Gisin (o.) und Myron Bingham importieren es. »



tinier. Während man hierzulande auf die Edelstücke aus ist, verspachtelt der Argentinier nicht nur das ganze Tier, er isst das Fleisch auch unmittelbar nach der Schlachtung. Eine Lagerung zur Reifung des Fleisches, wie sie in Europa üblich ist, kennt man in Argentinien kaum. Frisch geschlachtetes Fleisch ist zäher und weniger aromatisch - und für den Europäer auch schlechter verdaulich, wie Myron Bingham aus eigener Erfahrung weiss. Erst durch die Lagerung wird das Fleisch zart und bekommt neuen Saft. Dass das Fleisch nach der Schlachtung bis zu fünf Monate haltbar ist, erstaunt den Laien. Selbstverständlich nur bei der richtigen Lagerung, nämlich bei knapp über 0 Grad.

GOURMESSE

Vom Freitag, 5., bis Montag, 8. Oktober, wird das Zürcher Kongresshaus zum Genusshaus. Über 150 Aussteller aus dem In- und Ausland präsentieren Spezialitäten und Innovationen rund um die Themen Essen und Trinken. Als Gastregion stellt sich das Appenzell vor. Zudem erwarten die Besucher verschiedene Workshops, eine Showküche, einen Gourmet-Lehrpfad für Kinder und eine Olivenölbar mit über 150 verschiedenen Ölen. www.gourmesse.ch