

# Anbraten, garen, Salz drauf – fertig

Die Firma Gaucho importiert Rindfleisch aus Argentinien. Die Gourmesse im Kongresshaus ist praktisch ihr einziger öffentlicher Auftritt. Sonst existiert sie fast nur im Internet.

Von Emil Bischofberger

Premiumrindfleisch aus Argentinien – da ist der Name Dieter Meier nicht fern. Denkt man. Und liegt damit, wenn auch nur indirekt, auch bei der Firma Gaucho richtig. Ko-Gründer Myron Bingham arbeitete mehrere Jahre beim Yello-Tausendsassa, auch in Argentinien, und auch im Zusammenhang mit dessen Rindfleischimport, ehe sich die Wege trennten, Bingham aber nicht vom Rindfleisch lassen konnte und wollte. Zu überzeugt waren er und sein jetziger Geschäftspartner Sascha Gisin von diesem Produkt. Gisin, ein gelernter Koch, begeisterte vor allem die Aromatik des Produkts. Und dem Marketingfachmann Bingham gefiel die «Geschichte» dahinter.

## Per Schiff im Kühlcontainer

«Zu Argentinien musst du nicht viel erzählen. Tango, Fleisch, Maradona – das ist alles präsent», sagt er, als er am Geschäftsitz im Enge-Quartier von den Anfängen von Gaucho erzählt. Und vom in dieser Zeit bezahlten Lehrgeld. «Es konnte schon mal sein, dass unser Fleisch beim Flugtransfer für ein paar Stunden in Brasilien auf der Rollbahn herumstand. Und wir hier dann die Hälfte wegwerfen mussten», erinnert er sich. Heute kommt die wertvolle Fracht per Containerschiff via Amsterdam. Schön gekühlt und durch die mehrwöchige Reisezeit perfekt gelagert.

Am Anfang, das war vor rund drei Jahren, importierten sie 500 kg, alle ein bis zwei Monate. Heute sind es monatlich drei bis vier Tonnen. Womit sie immer noch einer der ganz kleinen Wettbewerber in der Schweiz sind. «Knapp im Prozentbereich»,



BILD PETER LAUTH

Myron Bingham verkauft jeden Monat drei bis vier Tonnen argentinisches Rindfleisch, ohne seine Kunden zu sehen.

rechnet Bingham vor. Doch auch so ist die Umsatzsteigerung erklecklich. Dabei fing alles im Freundeskreis an, genauer mit einem E-Mail an diesen, in welchem das Gaucho-Rindfleisch angeboten wurde. «Ein halbes Jahr lang geisterte dieses eine E-Mail dann herum, immer wieder kamen Leute deswegen auf uns zu», erzählt Bingham.

Vom E-Mail zur Homepage war es dann kein weiter Weg. «Das Witzige ist, dass wir ein Produkt online verkaufen, das man normalerweise bei jemandem kauft, dem man vertraut. Bei uns funktioniert das nur, weil unsere Kunden uns weiterempfehlen.» Darum ist für die Gauchos auch die Gourmesse wichtig, die heute beginnt. Ist sie

doch der einzige Ort, um mit Kunden physisch in Kontakt zu gelangen. Unter anderem auch wegen der Gourmesse wurde die Gastronomie auf Gaucho aufmerksam – und zu deren zweitem Standbein. Das dritte wurde ebenfalls im Freundeskreis erprobt, beim Grillfest. Asado nennt das der Argentinier, von den Gauchos wurde es zum Cateringkonzept weiterentwickelt.

Täglich um Filets, Hohrücken und Entrecôtes herum, da muss auch privat das eine oder andere Stück auf den Teller kommen. «Überhaupt nicht. Zu Hause esse ich fast kein Fleisch. Und Sascha war sogar mal Vegi», so Bingham. Den beiden geht es um die Idee. Und Bingham sagt:

«Ich bin immer noch der kleine Junge, der Freude hat, dass sein «Baby» funktioniert.» Und weil er seine Firma pflegt wie das eigene Kind, ist ihm auch jedes Wehwechen wichtig. Es sei doch eher ein «Männerthema», ein 2-Kilo-Fleischstück zu zertrennen und zuzubereiten. «Da sind wir immer für Ratschläge bereit.» Und fügt an: «Bei unserem Fleisch kann man fast nichts falsch machen.» So klingt auch die Kochanleitung für ihr Filet simpel: «10 Minuten anbraten, 20 Minuten bei 120 Grad in den Ofen, Salz drauf – fertig.»

Gourmesse im Kongresshaus, Fr/Sa  
11–21 Uhr, So/Mo bis 20 Uhr, Eintritt 25 Fr.