Quelle: WochenSpiegel Wil-BKS

Datum: 15.04.2016 Seite: 5

Gourmetküche begrüßt alternative Fleischerzeugung

Fleisch von frei lebenden Rindern – vielleicht bald auch in der Eifel und im Moselland ?

Was in Baden-Württemberg schon funktioniert, könnte Einzug auf die Speisekarten und in die Supermarktsortimente der Region Trier halten. Experten finden das Angebot klasse.

Prüm / Wittlich / Piesport. Wer online im Uria-Shop surft, hat ein handfestes Aha-Erlebnis: Da kostet feinstes Filetfleisch mehr als 70 Euro pro Kilo oder ein Kilo Steak etwa die Hälfte davon. Klar, dass da manch einem schwindlig wird, der beim Discounter nur einen Bruchteil dafür ausgibt. Aber klar ist auch, dass Fleisch von Rindern, die so leben und sterben wie die Tiere von Hermann Maier, nur von Menschen gegessen wird, die Fleisch oder Wurst nicht als alltägliches und möglichst billiges Grundnahrungsmittel betrachten. Diese Menschen glauben: Fleisch ist ein Ausnahmegenuss, der bewusst konsumiert werden sollte.

Kann auch in der Eifel und im Moselland funktionieren, was auf der für Sparsamkeit berühmten Schwäbischen Alb klappt? Die Voraussetzungen sind gut: Städte mit anspruchsvollen Verbrauchern ringsum, mittelständische Händlerstruktur und viele Feinschmeckerrestaurants, die auch von Touristen aufgesucht werden.

Ein gutes Steak auf dem Teller: Für Viele ein absoluter Hochgenuss. Themenbild: Lukas Gojda /Fotolia.com

Was sind die Voraussetzungen, um eine Uria-ähnliche Tierhaltung und Fleischerzeugung auch hier zu verwirklichen? **Matthias Bungert,** geschäftsführender Gesellschafter des gleichnamigen Kaufhauses in Wittlich, ist überzeugt: »Es wäre auch in unserem Interesse, ein solches Premiumprodukt in unserem Sortiment anbieten zu können. Wichtig dabei wäre eine vollständige Transparenz, von der Genetik der Rasse über die Haltung, Fütterung und Schlachtung/Zerlegung bis hin zum Transport. Eine Art Lastenheft, in dem die einzelnen Schritte dokumentiert werden, wäre elementar. Des Weiteren würde ein solches Produkt ein auf Qualität und Transparenz ausgerichtetes Marketingprogramm zur Verkaufsunterstützung benötigen. Ein exklusiver Verkauf in ausgesuchten Premium-Metzgereien und Restaurants würde die Wertigkeit der Marke betonen, was sich auch im Preis des Produktes widerspiegeln könnte und müsste.«

Auch Sternekoch **Thomas Schanz** aus Piesport gibt sich prinzipiell offen: »Ich finde die Idee fantastisch und wäre interessiert, dieses regionale Produkt zu beziehen. Eine Grundvoraussetzung gibt es jedoch: Wie bei all meinen verwendeten Produkten muss die Qualität auf dem Teller schlussendlich hervorragend sein.«

Arndt Balter, Produktmanager der Regionalmarke Eifel, sieht in der schlachthoflosen und ganzjährig natürlichen Fleischerzeugung ebenfalls realistische Chancen: »Schätzungsweise 20 Prozent der Verbraucher, die Wert auf regionale Erzeugnisse legen, wären bereit, für Fleisch von frei lebenden Tieren ohne Transportstress mehr Geld auszugeben. Die Hochpreisigkeit schreckt solche Konsumenten erfahrungsgemäß nicht ab.« Als exklusive Spezialität könnte also Eifeler Uriafleisch auch Teil der Regionalmarke werden. „Mit Fleisch vom deutschen Weideschwein aus Kommern, das ebenfalls weitgehend natürlich lebt, gibt es sehr gute Erfahrungen, warum nicht auch mit Fleisch vom Rind?“ ako

Kommentar

Sie entscheiden!

Massentierhaltung und ein gutes Tierleben gelten als Gegensätze. Zu Recht! Es gibt kein artgerecht produziertes Fleisch, denn artgerecht ist nur die Freiheit. Aber es gibt Unterschiede. Uria zum Beispiel macht diesen Unterschied und offeriert ein Premium-Angebot, für das Experten auch bei uns einen Markt sehen. Entscheiden darf der Verbraucher selbst. Letztendlich geht es dabei nicht um Geld und Ressourcen, sondern um Achtung, Wertschätzung und Maß.

Stephanie Baumann

stephaniebaumann@tw-verlag.de