

Kein Fleisch, bei dem die Lust vergeht

Um „Gammelfleisch“ dreht sich der jüngste Lebensmittelskandal. Wo findet man noch einwandfreie Ware und woran erkennt man sie?

VON ROBERT LÜCKE

Wenn Conny Strodkötter über ihre Ware spricht, klingt das nach Liebe. Zusammen mit ihrer Schwester Heike Berger leitet sie die erste Metzgerei in Deutschland mit zwei Meisterinnen. Vielleicht ist das der Grund dafür, daß das Geschäft in der Fußgängerzone von Solingen-Ohligs auffallend ansprechend eingerichtet ist: keine aufgehäuften Fleischklappen, die von mürrischen Verkäufern mit Plastikschrürze in Tüten gelatscht werden. Nur ein kurzes Stück der Theke ist mit klassischen Fleischsorten bestückt - Filets, Roastbeef, Koteletts. Mehr Platz nehmen marinierte Steaks, Schmitzal, Nackenstücke, Bauchspeck, Schweinefilet- und Hähnchenspieße ein, dazu Kohlrouladen, gefüllte Champignons und Zucchini, kleine Alpfleischchen mit Ragouts und Schmorfleisch, festgroße Schmorbraten, bordiert, gespickt, mariniert und auf phantasievolle Weise vorgewürzt, ferner Würst, Schinken und ein Dutzend Salate. Unter der Decke tanzen gelbe Delo-Schmetterlinge, und in zwei alten Bauernschinken finden sich Feinkostartikel, Essig und Öl.

Deutschen Metzger geht es nicht gut. Jedes Jahr schließen mehr als 300 der 18 000 deutschen Metzgereien. Die Zahl der Neueröffnungen liegt deutlich darunter. Vor zehn Jahren gab es noch 22 000 Metzgerbetriebe. Gero Jentsch vom Deutschen Fleischer-Verband in Frankfurt rechnet sogar damit, daß sich die Zahl bei etwa 10 000 einpendeln wird.

Fleisch kaufen die Deutschen inzwischen immer häufiger beim Discounter. Dort ist es zwar billiger, aber meist auch deutlich schlechter - der Skandal um Hackfleisch, dessen Verfallsdatum abgeändert wurde, ist unvergessen, ebenso der Wirbel um veresuchtes Tierfutter. Momentan beherrscht „Gammelfleisch“ die Schlagzeilen: Unseriöse Fleischhändler beachten verobtenes Geflügel in Umlauf. Wieviel davon schon auf den Tellern landete, ist ungewiß.

Erstaunlich genug: Verbraucher sind Meister im Verdägen. Nach ein paar Monaten normalisiert sich der Fleischmarkt meist, und das heißt nichts anderes, als daß wiederum allein der Preis entscheidet. Und zwar der niedrigste. Im Preiskampf gegen große Ketten können immer weniger Metzger mithalten. Es gibt allerdings Betriebe, die Erfolg haben - weil sie bessere Ware verkaufen und auch, weil sie sich mehr einfallen lassen als Kollegen, die nach Schema F arbeiten.

Als Conny Strodkötter zusammen mit ihrer Schwester Heike nach dem Tod ihres Vaters Ewald den Laden vor 25 Jahren übernahm, war das Geschäft eine Metzgerei vom alten Schlag - gut, solide, aber nichts Ausgefallenes. Schmetterlinge unter der Decke hätte der Senice sicher ebenso als „dummes



Meisterlicher Umgang mit einer Ware, die um ihren Ruf kämpfen muß: Heike Berger und Conny Strodkötter in ihrer Solinger Metzgerei

Foto: Edgar R. Schöner

Zeuch“ abgetan wie Feinkostartikel. Schnell merkten die beiden jungen Frauen aber, daß neben der Begeisterung für den Beruf noch mehr nötig sein würde, um den Betrieb zu erhalten. Bisher hatten sie das Rindfleisch immer in Bayern gekauft, aus konventioneller Haltung. „Es war gut, aber nichts Besonderes“, erinnert sich Strodkötter. Vor zehn Jahren boten Ökobauern aus Mecklenburg den beiden Meisterinnen ihr Rindfleisch an. „Wir Stadtkinder wußten nicht, was wir damit sollen“, sagt Strodkötter. „Biofleisch? Davon verstanden wir damals nicht viel.“ Dann aber brach BSE aus, und bald reisten die Schwestern nach Malchin auf die Höfe der „Biopark“-Erzeuger, die ihre Rinder ganzjährig draußen halten. „Ich war begeistert“, erzählt sie. „So nette Viecher“ habe sie angetroffen - klein, aber kerngesund, und vor allem: tolles Fleisch“. Die Kälber werden draußen geboren, bekommen nach der Muttermilch gleich Gras zu



Etwas teurer, aber besser: Fleisch von Tieren, die gut behandelt wurden

fressen. Daher ist ihr Fleisch dunkler als jenes von Stallkälbern. Strodkötters kaufen neben Kalbfurzenfleisch (Rinder, die noch nicht gekalbt haben) sowie Fleisch von Ochsen. Jungbullenfleisch ist ihnen nicht gut genug. „Natürlich hat das seinen Preis“, erläutert die Metzgerin.

Etwa 61 Kilogramm Fleisch und Wurst ißt jeder Deutsche im Durchschnitt pro Jahr, davon knapp vierzig Kilo Schwein, neun Kilo Rind, elf Kilo Geflügel, der Rest sind Lamm, Innereien und Wild. 1973 verlangte der Metzger für das Kilo Schweinekotlett noch 0,55 Mark, was vor 22 Jahren wesentlich mehr Geld war als die durchschnittlich 5,83 Euro, die heute fällig sind. „Gutes Fleisch muß etwas kosten“, stellt die Metzgermeisterin fest: „Wie soll ein Rind vernünftig ernährt werden, wenn man einen Kilopreis von zehn Euro fürs Rumpsteak rechnet?“ Den Preis treibt vor allem die Tatsache, daß gutes Fleisch seine Zeit braucht. Turbomast bringt zwar schnell Gewicht, aber wenig Qualität. Gutes Fleisch darf nicht zu mager sein, das Fett muß sich auch im Muskelfleisch ansetzen, sonst ist es nach dem Braten nicht mehr saftig. Rindfleisch benötigt eine ausreichende Reifezeit, um zart zu sein.

Wer nur den Preis im Blick hat, darf sich über miserable Qualität nicht wundern. Eben wie im vergangenen Frühjahr, als in mehreren Filialen des Discounters „Real“ abgepacktes Hackfleisch auftauchte, das von Mitarbeitern umkennzeichnet und auf diese Weise angeblich länger haltbar gemacht worden war. Ausgerechnet bei einem so sensi-

blen Produkt wie Hackfleisch, das als lose Ware nur am Tag der Herstellung verkauft werden darf... „Gehacktes, das zwei Wochen haltbar ist?“ fragt Strodkötter ironisch. „Da dreht sich bei mir alles um.“ Das Fleisch, das sie zu Hack verarbeitet, sei oft so mager, daß sie es beinahe als Tatar verkaufen könnte. So erklärt sich der Preis: zehn Euro das Kilo - statt vier Euro im Billigmarkt. „Wir haben lange mit uns gerungen, ob wir wirklich teure Artikel wie diese verkaufen sollen“, sagt Strodkötter. Die Antwort lautet stets: ja - weil sie es müssen. Denn niemand würde noch bei ihnen kaufen, wenn das Fleisch ebenso schlecht und billig wäre wie beim Discounter.

Die bei Strodkötters verkauften Hähnchen werden mit Mais gefüttert, was ihr Fleisch gelb und mager macht - und teuer. „Seither verkaufen wir mehr Geflügel als je zuvor.“ Ähnliches gilt für das Schweinefleisch: Es stammt aus westfälischen Betrieben, die auf Tiermehl, Antibiotika sowie Turbomast verzichten und auf streifenarme Schlachtung achten. Das sehe man dem Fleisch auch an, sagt Strodkötter, während sie ein Rinderfilet vorbereitet, putzt, Sehnen herauschneidet und sanft mit der Hand darüberstreicht, bevor es eingepackt wird. Kürzlich kommentierte eine Kundin: „Ich wünsche mir, daß mich auch mal jemand so liebevoll anfassen würde wie Sie Ihr Fleisch.“

Aber woran erkennt man überhaupt gutes Fleisch? Nicht jeder Metzger arbeitet so vorbildlich wie die Solingerinnen. Ist die Ware bei einem durchschnittlichen Metzger tatsächlich besser als im Super-

markt? „Würden wir Tiere und Fleisch besser behandeln, wäre schon eine ganze Menge gewonnen“, sagt Wolfgang Branscheid, Chef der Kulmbacher Fleischforschungsanstalt. Rein qualitativ gesehen seien die Unterschiede zwischen Öko- und Intensivmastfleisch nicht wesentlich. „Denn die meisten Biotiere sind immer noch

Masse verdirbt die Qualität: Turbomast bringt zwar rasch Gewicht, aber das Fleisch taugt nichts.

wiel zu mager, um wirklich deutlich besser zu schmecken.“ Entscheidend sei die vernünftige Behandlung von Schlachtieren und Fleisch, sagt Branscheid. In Untersuchungen fanden die Kulmbacher Fleischforscher heraus, daß deutsches Supermarktfleisch aus Intensivmast nur dann schlechter als Weiderindfleisch aus Uruguay schmeckte, wenn es zu kurz reifte. Ließ man den hiesigen Steaks zwei Wochen oder mehr zum Abhängen, waren sie mindestens genauso gut. Plötzlich schmeckt auch der im Stall gemästete Jungbullen - ganz ohne saftiges Weideland.

Grundsätzlich gilt: Auffallend helles Rindfleisch deutet auf mangelnde Reifung hin. Deshalb lieber ein leicht braun verfärbtes als ein hellrotes Stück kaufen. Alternativ kann man auch vakuumiertes Fleisch kaufen und im Nullgradfach des Kühlschranks bis zu zwei

Wochen nachreifen lassen. Auch Kalbfleisch sollte dunkel sein, zu helles Fleisch stammt von zu jungen oder binnen kürzester Zeit hochgemästeten Tieren. Schweine müssen streifenarm geschlachtet werden. Sind sie in den letzten Stunden ihres Lebens besonders verängstigt gewesen, schüttert ihr Körper Enzyme aus, es kommt zu Stoffwechselstörungen, und die chemische Struktur des Fleisches ändert sich. Es wird blaß, wüßrig und zäh, sieht spröde aus und hat helle Flecken. Fachleute sprechen von PSE-Fleisch (Pale, Soft, Exudative). Bis zu 15 Prozent der Ware hierzulande ist PSE-Fleisch, schützt man in der Kulmbacher Forschungsanstalt.

Kein Deut besser schmeckt DFD-Fleisch (Dark, Firm, Dry). Auch hier verursacht Stress eine Qualitätsminderung, das Fleisch reift nicht sorgfältig, schmeckt fade, zäh und verdirbt schnell. Koteletts, die schon an der Fleischertheke in einer Lache aus hellrotem Saft liegen, verlieren beim Braten noch mehr Flüssigkeit. Das fleisch-eigene Wasser tritt teilweise schon im Rohzustand aus, spätestens beim Braten.

Auch Geflügelfleisch, das in einer Lache liegt, ist aller Wahrscheinlichkeit nach minderwertig. In ausgetretenem Fleischsaft tumeln sich häufig Salmonellen. Geflügel-Sonderangebote beim Discounter sollte man ignorieren und Hühner, Gänse und Enten nur beim vertrauenswürdigen Metzger oder direkt beim Bauern kaufen. Und grundsätzlich so lange garen, bis die mit dem Bratenthermometer gemessene Kerntemperatur am Knochen 70 Grad erreicht. Das überlebt auch der Vogelgrippeerreger H5N1 nicht.