

Freitag, 22. Dezember 2023

Er schneidet Filetstücke im Akkord

Der Selzacher Metzgermeister André Scholl und sein Team verarbeiten derzeit tonnenweise Fleisch zu Fondue Chinoise. Warum das Gericht so beliebt ist, erklärt eine Ernährungswissenschaftlerin.

Brigitte Jeckelmann

Morgens um neun in der Metzgerei Scholl in Selzach: André Scholl steht hinter der Ladentheke. Auf einem Brett schneidet er mit schnellen Schnitten eine Rindshuft in feine Streifen für Fondue Chinoise.

Kurz vor Weihnachten arbeiten Scholl und sein Team im Akkord: Die Bestellungen ploppen im Minutentakt herein. Scholl schneidet das Fleisch, dann gibt er es weiter an seine Mitarbeitenden.

Sie legen die einzelnen Plättchen bereit, gemäss den Reservierungen. Dann schieben sie sie ins Kühlager. Dieses ist randvoll. Kaum ein Plättchen ist noch frei. Das Geschäft läuft, André Scholl kann nicht klagen.

Zunehmend bewusster

Wer bei der Metzgerei Scholl Fleisch kauft, tut dies aus einem besonderen Grund: Der 46-jährige Chef, der Präsident des Solothurnischen Metzgerverbands ist und der die Metzgerei in vierter Generation führt, legt besonderen Wert auf Regionalität.

Es ist das Gesamtpaket, das Scholl anbietet, welches eine wachsende Gruppe bewusst Fleisch essender Kundinnen und Kunden schätzt, sagt er. Tendenziell seien es jene Menschen, die sich entschlossen haben, weniger Fleisch zu essen. «Aber wenn, dann solches, von dem sie wissen, woher es stammt.»

André Scholl kennt die Landwirtinnen und Landwirte. «Mit den meisten arbeiten wir seit Jahren zusammen.» Er weiss, wie die Bauern ihre Schweine, Rinder und Kälber halten. Für ihn ist wichtig, dass diese ein möglichst artgerechtes Leben führen können, bis sie auf dem Teller landen.

Scholl schlachtet die Tiere selbst. Seiner Metzgerei ist ein kleiner Schlachthof angegliedert. Jeweils am Montag ist Schlachttag. Die Bauern bringen ihre Tiere persönlich hin.

Die Anfahrtswege sind kürzer als eine halbe Stunde. Also möglichst wenig Stress für die Tiere. Das Fleisch verarbeiten Scholl und sein Team von 17 Mitarbeitenden in der eigenen Fleischwerkstatt.

Ganzes Tier verwerten

Traditionell besteht Fondue Chinoise aus den edlen Stücken von Rind, Schwein und Kalb. Mittlerweile seien auch andere Varianten gefragt, zum Beispiel mit Poulet, Wild, Lamm, Fisch oder Crevetten, sagt Scholl.

Rind sei aber mit Abstand am beliebtesten. Das Fleisch von Filet, Huft, Entrecôte, Hohrücken oder Stotzen ist besonders zart und ist in wenigen Minuten gar.

Und was geschieht mit dem übrigen Fleisch, das weniger edel ist? «Wir verwerten das ganze Tier», sagt Scholl. Er bietet also auch Kalbshaxen an oder Kalbsfüsse, Gnagi vom Schwein sowie selbst gemachte Blut- und Leberwürste. Auch Innereien wie Milke, Kutteln, Leber, aber auch



Metzgermeister André Scholl verwertet das Fleisch vom ganzen Tier.

Bild: Dominik Rickli

Zunge sind im Laden zu kaufen. Zudem gehe ein grosser Teil von den weniger zarten Stücken in die Gastronomie. Scholl liefert Fleisch an Pflegeheime, Restaurants oder Anlässe von Vereinen. Siedfleisch werde zu Hamburgern verarbeitet.

Ursprung in China

Weihnachten, Silvester, Ostern, der Nationalfeiertag am 1. August: «Die Menschen wollen diese Tage mit einem speziellen Menü feiern», weiss Scholl aus Erfahrung. Spitzenreiter an Weihnachten und Neujahr ist und bleibt das Fondue Chinoise. Fleisch, das man in geselliger Runde in einen Topf mit kochender Bouillon tunkt.

Seinen Ursprung hat das Gericht tatsächlich in China. Vorläufer sei der chinesische «Hot Pot» oder Feuerpot, lässt sich Philipp Sax, Leiter Bildung beim Schweizer Fleischfachverband, in der Sendung «Espresso» von Radio SRF zitieren. Es gebe Belege aus dem dritten Jahrhundert nach Christus, wonach in China Fleisch- und Gemüsestücke sowie chinesische Ravioli in Feueröpfen getaucht worden seien.

Heute gehört das Fondue Chinoise zu den beliebtesten Festtagsmenüs in der Schweiz. Das zeigt eine Umfrage bei den Detailhändlern Aldi, Lidl, Coop und Migros. Die Nachfrage sei seit Jahren auf hohem Niveau stabil bis steigend, heisst es auf Anfrage.

In geselliger Runde

Weshalb Fondue Chinoise so beliebt ist, weiss Christine Brombach, Professorin für Ernährungswissenschaften an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften: Es habe einen geselligen Aspekt. «Man isst aus demselben Topf und kann zwischen allerlei Beilagen wählen.»

Das habe etwas Spielerisches. Beim gemeinsamen Tun gehe es ums Zusammensein, «es hat einen abendfüllenden Charakter und schafft eine Innigkeit zu den Menschen, mit denen ich das Essen teile».

An den Festtagen mögen es die Schweizerinnen und Schweizer fleischlastig. Dies, obwohl Ernährungsfachleute von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung empfehlen, nicht öfter als dreimal pro Woche Fleisch zu essen. André Scholl merkt davon nichts. Im Gegenteil: «Ich stelle in den letzten Jahren eine zunehmende Nachfrage fest», sagt er.

Der Fleischkonsum in der Schweiz hat sich in den letzten Jahren verändert. Trotzdem essen wir gemäss dem Branchenverband Proviande insgesamt immer noch pro Kopf etwas über 50 Kilogramm Fleisch pro Jahr.

Zum Vergleich: 1950 vertilgten Schweizerinnen und Schweizer rund 30 Kilogramm Fleisch jährlich. Dann stieg der Verbrauch an, bis er 1987 den Spitzenwert von 60 Kilogramm erreichte. Seit Mitte der 90er-Jahre hat er sich bei rund 50 Kilogramm eingependelt.

Weniger oft Fleisch

Dennoch zeigt die aktuelle Gesundheitsbefragung des Bundesamts für Statistik: Innerhalb der letzten zehn Jahre ist die Zahl jener mit mehr als dreimal Fleisch pro Woche auf dem Teller rückläufig: Sie ist von 59 auf 47 Prozent gesunken.

Heute essen mit 12 Prozent zudem nur noch halb so viele Menschen täglich Fleisch wie 1993. Und die Zahl derjenigen, die sich fleischlos, also vegetarisch ernährt, hat sich gar verdreifacht, von zwei auf sechs Prozent. Das ist aber immer noch ein verschwindend kleiner Teil.

Das stellt auch Scholl in seinem Alltag fest: Bei Bestellungen für Firmenanlässe beispielsweise seien oft auch fleischlose Varianten gewünscht. «Aber das sind jeweils nur einzelne», sagt er. Für diese hält er Grillkäse bereit oder Burger aus Randen.

Im September verabschiedete der Bund die neue Klimastrategie. Sie zielt darauf ab, weniger Fleisch und tierische Produkte zu konsumieren. Denn deren Herstellung fördere schädliche Treibhausgase. Ziel ist, diese um 40 Prozent zu senken. Müssen also jene, die an Weihnachten und Silvester Fondue Chinoise schlemmen, ein schlechtes Gewissen haben?

che Treibhausgase. Ziel ist, diese um 40 Prozent zu senken. Müssen also jene, die an Weihnachten und Silvester Fondue Chinoise schlemmen, ein schlechtes Gewissen haben?

Festessen geniessen

«Ganz bestimmt nicht», sagt Ernährungswissenschaftlerin Christine Brombach. Selbstverständlich solle man sein Festtagsessen geniessen. «Es sollte aber die Ausnahme bleiben», sagt sie.

«Wenn Fleisch, dann solches, von dem die Leute wissen, woher es stammt.»

André Scholl
Metzgermeister

Es spreche absolut nichts dagegen, sich an speziellen Tagen ein exquisites Menü mit edlem Fleisch zu gönnen. Drei- bis etwa fünfmal im Jahr, aber nicht täglich. «Sonst ist es ja nicht mehr etwas Besonderes.»

Brombach hält fest: «Milch, Käse und Fleisch gehören zu unserer Esskultur.» Es gehe um die Menge tierischer Produkte. Die solle man reduzieren. Damit tue man nicht nur seiner Gesundheit etwas zuliebe, sondern auch der Umwelt.

Auch für Metzgermeister André Scholl ist es keine Frage: «Es braucht nicht jeden Tag Fleisch.» Er und seine Familie würden wohl schon tendenziell zu viel davon essen. Klar, was bei Scholls an Weihnachten und Silvester auf den Tisch kommt: Fondue Chinoise.

REKLAME

TOUS EN ROUGE IN DIE TISSOT ARENA

EHC VS **EVZ**

BIEL-BIENNE

SA/SA 23.12.2023 19:45H

TISSOT ARENA

Tickets: ehcb.ch