

NZZ Online:

Nachgewürzt

Über Wolfgang Fassbender



Wolfgang Fassbender (43) ist Journalist, Food-Kritiker und Buchautor (z.B. Brockhaus Kochkunst). Er lebt nahe Zürich und nahe Köln. In diesem Blog schreibt er übers Essen [...](#)

Das beste Schweinefleisch der Welt

Na ja, um ehrlich zu sein: Ich weiss nicht, ob es sich tatsächlich um das beste Schweinefleisch der Welt handelt. Dazu müsste ich ja jedes verfügbare Fleisch auf dem Planeten

verkosten – was wiederum kaum möglich ist. Aber das [Luma Pork](#) ist so verdammt aromatisch, dass ich Zweifel habe, ob so rasch besseres aufzutreiben ist.



Schweinefleisch mit extra viel Geschmack (Foto: Luma Beef)

Warum es so gut, so zart und gleichzeitig so aromatisch ist, hat zwei Gründe. Erstens hatten Marco Tessaro und Lucas Oechslin, die Gründer von [Luma Beef](#), bereits Erfahrung damit, Rindfleisch mithilfe eines speziellen Edelschimmels zu veredeln (so ähnlich, wie es auch beim Käse funktioniert!). Und zweitens fragten sich die beiden, weshalb man diese Methode, die vier bis sechs Wochen Reifung erforderte und gut funktionierte, nicht auch beim Schweinefleisch ausprobieren sollte. “Wir haben einfach gesagt, dass wir das mal ausprobieren müssten”, erinnert sich Marco Tessaro. “Und schon der erste Versuch hat uns überzeugt.”



Das Fleisch reift unter einer Edelschimmelschicht (Foto: Luma Beef)

Mit dieser Methode rüttelten die beiden an ein Tabu. Schweinefleisch nämlich wird in der Schweiz wie in den benachbarten Ländern in aller Regel so schnell wie möglich nach der Schlachtung verzehrt. Die Angst vor Trichinen mag bei dieser Praxis eine Rolle gespielt haben, auch die generelle Sorge vor dem Verderb, welche das Einsalzen und Räuchern zur Folge hatte. “Altes” Schwein existiert praktisch ausschliesslich in Form von Schinken. Geimpft mit einer speziellen Schimmelpilzkultur, wird aber der Verderb des frischen Fleisches zuverlässig gehemmt. Der Pilz entwickelt sich sichtbar auf der Oberfläche (welche später entfernt wird) und unsichtbar im Inneren des Fleisches.

Das geschmackliche Ergebnis, das ich selbst ausprobieren konnte, überzeugt. Das Fleisch ist zart, besitzt aber trotzdem noch eine gewisse Kernigkeit und vor allem eine intensive, alles andere als aufdringliche Würze: eine Folge von Lagerung und Pilzmycel. Ich habe eine Weile herumexperimentiert mit Saucen und Beilagen und dann entschieden, dass etwas Meersalz die einzige Zutat bleiben sollte.



Ausser Schwein wird auch Rind gereift (Foto: Luma Beef)

Wenn ich es richtig verstanden habe, ist das Luma Pork bislang noch nicht allgemein erhältlich und wird nur an Köche abgegeben. Man sollte sich also bei der Firma erkundigen, wann sich dies ändern könnte und welche Restaurants das Schweinefleisch gerade servieren. Und wer im Moment kein Glück bei der Beschaffung hat: Das mit Edelschimmel gereifte Rindfleisch namens Luma Beef ist beispielsweise in einigen Globus-Filialen zu bekommen.

LUMA BEEF GmbH
Gewerbestrasse 6
8212 Neuhausen am Rheinfall
www.lumabeef.ch