

Kultur & Gesellschaft



Unter dem Pilzmantel reift das beste Schweizer Rindfleisch - es ist auch das teuerste. Fotos: Nicola Pitaro

Der Schimmel auf Erden

Damit aus einem gewöhnlichen Stück Rind Luma Beef wird, reift das Fleisch in Neuhausen wochenlang unter einer dicken Schicht Schimmel. Das klingt unappetitlich, schmeckt aber ausgezeichnet.

Von Nicola Brusa

Die Wirtin empfiehlt Luma Beef, der Gast versteht Luna und fragt: Mondkalb? Nein, Luma, sagt die Wirtin, Rind. Und, fügt sie hinzu, die Sache sei sehr geheim, ein spezielles Reifungsverfahren mache das Fleisch zarter, einzigartig im Geschmack und, ja, auch teurer.

Derart geheim ist das Reifungsverfahren von Luma allerdings nicht. Doch allein die Vorstellung, dass das Fleisch seinen einzigartigen Geschmack erhält, weil es wochenlang unter einer Schicht weissgrünem Schimmelpilz reift... eben. Vegetarier sind da aufgeschlossener. Sie ekeln sich zwar vor Fleisch, nicht aber vor Pilz, essen Schimmelwürste, -schnittel, -burger, alles aus Quorn, dem Fleischersatz auf Basis von Pilz.

Lucas Oechslin, Biotechnologe, 30, Bart - sein Name gibt dem Luma das Lu - hat einen technischen, nüchternen Zugang zum Schimmel. Er spricht von Mikroorganismus. Und dass er das Problem, auf das er mit Kollege Marco Tessaro, Betriebswirtschaftler, 30, Bart, - das Ma in Luma - gestossen war, mittels eines Mikroorganismus lösen lässt, war für ihn naheliegend.

Das besagte Problem: In der Schweizer Spitzengastronomie wird viel mit importiertem Rindfleisch gearbeitet, aus Schottland, Irland, den USA. Fleisch aus der Schweiz jedoch weist keine konstant exzellente Qualität auf.

Die Lösung: regionales Fleisch zu konstant hoher Qualität veredeln.

Die Geschichte der Nobelköche

Der Ansatz ist nicht neu: Salami und Bündnerfleisch schmecken nur, wenn sie Schimmel ansetzen. Früher, als Rinderhälften noch in den Kellern abgehängt wurden, hat das Fleisch ebenfalls Schimmel angesetzt. Unter diesen «Bärten», so erfuhren Oechslin und Tessaro von Köchen eines noblen St. Moritzer Hotels, sei jeweils das beste Fleisch gereift.

Also machte sich Oechslin auf die Suche nach einem geeigneten Mikroorganismus. Der Pilz musste harmonisch im Geschmack sein, bei tiefen Temperaturen wachsen, das Fleisch zarter machen - und mit der Lebensmittelhygiene vereinbar sein. Anhand einer Matrix kämpfte sich der Biotechnologe durch Literatur und Studien, grenzte ein, sortierte aus - bis er auf den geeigneten Pilz stiess.

Neben einer kleinen Flasche Speiseöl, einer Tube Senf und einem Schoggitaler

ist der Kühlschrank in der Produktionsstätte von Luma voll mit Dutzenden kleiner, transparenter Plastikschalen. Darin wächst auf einem gelben Nährboden aus Malzextrakt der Schimmelpilz. Später wird er in einer Nährlösung aufgelöst und mit einem feinen Sprühregen auf das Rindfleisch aufgetragen.

Bereits nach wenigen Tagen zeigt sich der Fruchtkörper auf dem Fleisch, binnen einer Woche breitet er sich über das gesamte Nierstück aus. Das Myzel dringt in das Bindegewebe ein, hilft dort die Totenstarre zu lösen und baut Kollagen ab - wodurch das Fleisch zarter wird. Weil dabei zusätzlich Moleküle gespalten werden, verändert sich auch der Geschmack des Fleisches. So die Theorie.

Ein langer Entstehungsprozess

In der Praxis mussten Lucas Oechslin und Marco Tessaro herausfinden, unter welchen Bedingungen der Pilz am besten wächst (wenn die Temperatur zwischen 1 und 3 Grad Celsius pendelt), wie lange der Pilz wirken muss, damit der Geschmack ausgewogen ist (4 bis 7 Wochen), wie viel Fleisch unter der Pilzschicht weggeschnitten werden muss (unter dem Fruchtkörper wird es trocken und hart, 2 bis 4 Millimeter sind deshalb ungeniessbar) und welches Fleisch sich am besten eignet (die Rinderrasse spielt kaum eine Rolle, entscheidend ist die Qualität). Beendet wurde die Testreihe durch mehrere Blinddegustationen, anhand deren Lucas Oechslin und Marco Tessaro den unverkennbaren Luma-Geschmack eruieren wollten. Zuvor wurde das Fleisch zig Kollegen zur Degustation vorgesetzt, bis Luma Beef war, was Luma Beef heute ist.

Den Pilz und das Verfahren meldeten Lucas Oechslin und Marco Tessaro zur Patentierung an, sie gründeten eine GmbH und begannen sich durch den «Gault Millau» zu telefonieren. So sties sie auf Marcus G. Lindner vom Restaurant Mesa in Zürich, mit 18 Punkten und 2 «Michelin»-Sternen höchstdotierter Koch der Stadt. Oechslin und Tessaro nennen ihn «ein bisschen unseren Mentor». Lindner, 50, transparentes Brillengestell, Voralberger, ist ein begeisterungsfähiger Mensch. Luma, sagt er, treffe den Zeitgeist; «wieso das Rindfleisch um die halbe Welt fliegen, wenn wir hier ebenfalls Rinder züchten?» Er vergleicht Luma mit Hipp, dem Pionier unter den deutschen Babybrei-Herstell-

lern, der schon vor mehr als 50 Jahren auf Bio setzte. Vor 20 Jahren habe er Kalbfleisch von Hipp probiert, sagt Lindner, «unpüriert, versteht sich». Er sagt, Hipp habe schon damals auf natürliche Rinderzucht gesetzt. Ein Tier, das sich bewegt, baue Muskeln auf - das Fleisch sei fester im Biss, aber eben auch aromatischer, frei von Wachstumshormonen und Antibiotika.

Lindner nahm Luma auf die Karte, er könne sich das erlauben, sagt er. «Die Leute kommen ins Mesa, weil sie wissen: Da gibt es geile Produkte, gut verarbeitet.» Die Gäste liessen sich auf das ein, was er ihnen biete. Deshalb wünscht das Servicepersonal des Mesa nicht guten Appetit, wenn es die Teller aufträgt, sondern viel Vergnügen.

Oechslin und Tessaro, «die Jungs», hätten immer Feedback eingefordert, sagt Lindner. «Sie wollten lernen, ihr Produkt weiterentwickeln.» Sie verstünden deshalb auch immer mehr davon, würden heute besser auf Schlachtung und Alter der Tiere achten, die Fleischstücke sorgfältiger auswählen. «Luma ist viel weiter als zu Beginn und bietet gleichbleibende, hohe Qualität, auch bei grossen Mengen.»

Die Reifung kostet Gewicht

In Neuhausen haben Oechslin und Tessaro ein ehemaliges Pharmalabor gemietet. Die Wirtschaftsförderung Schaffhausen holte die beiden quasi in ihre alte Heimat zurück. Im grell ausgeleuchteten Raum hängt ein eigenartiger Geruch in der Luft; obwohl sie trocken ist, riecht es nach moosiger Grotte. Im Raum stehen drei angejahrte Kühlzellen, eine Festbank als Büro und ein Metzgerisch. Daran standen Oechslin und Tessaro früher selbst und schnitten Fleisch vom Knochen. Sie trugen Kettenhandschuhe, weil sie im Umgang mit Messern nicht so geübt waren. Heute haben sie zwei Metzger und einen Aussendienstler angestellt.

In den Kühlzellen reift das Fleisch, 400 Kilo pro Monat. Während der Reifung verliert es knapp die Hälfte seines Gewichts - und kostet auch deshalb ein Drittel mehr als herkömmliches Rindfleisch. Als Oechslin und Tessaro vor gut einem Jahr mit Luma begannen, kauften sie einem Bauern für 5000 Franken den alten Kühlraum ab. Er stand in einem Stall, Spinnweben überzogen ihn, Rost hatte sich festgefressen. Nun muss er bald einem grösseren weichen.

Luma Pork

Schimmel veredelt Schwein

Seit neustem hat Luma Schweinefleisch im Angebot. Schwein ist aus der Spitzengastronomie quasi verschwunden, denn in der Zucht galt: möglichst mager - und das heisst: kaum Geschmack. Als Lucas Oechslin und Marco Tessaro mit der Idee zu Metzgern gingen, schüttelten die nur den Kopf: Schweinefleisch an der Luft reifen lassen, das sei unmöglich. Die beiden fanden jedoch eine Rasse, die sich eignet: das Schweizer Edelschwein.

Der Erste, der Luma Pork probieren durfte, war Marcus Lindner (Restaurant Mesa, siehe Hauptartikel). Und der fühlte sich beim ersten Bissen zurückkatapultiert in seine Kindheit: Genau so schmeckte nämlich das Schwein, das seine Mutter damals in der Pfanne zubereitete. Während andere Köche den Geschmack des mit Schimmel behandelten Schweinefleisches mit dem von Foie gras vergleichen oder darin eine Note der edlen Macadamia-Nuss erkennen, ist Marcus Lindner nicht in der Lage, zu beschreiben, was er schmeckt. Nur: «Wie damals.» Und: «Ehrlich zum Braten, ehrlich zum Essen.»

Neben Rind- und Schweinefleisch veredelt Luma exklusiv für die Globus-Delicatessa auf Ostern hin auch Kalbfleisch, zudem erhält man dort auch Luma Beef. (bra)

www.lumabeef.ch



Marco Tessaro (l.) und Lucas Oechslin, die Erfinder von Luma Beef.

Weintipp

Mehr Alkohol im Wein - warum eigentlich?

Eine mir oft gestellte Frage ist die des Alkoholgehalts im Wein. Viele Konsumenten leben gesundheitsbewusst und möchten ihren Organismus nicht mit zu viel Alkohol belasten. Manchen fällt indes auf, dass der Alkoholgehalt zahlreicher Weine in den letzten Jahren immer stärker wurde. Ist dies gar auf die Klimaerwärmung zurückzuführen?

Zwar wünschen sich die meisten Geniesser Weine mit tiefem Alkoholgehalt, zugleich erwarten sie aber auch, dass der Geschmack voll und abgerundet ist. Das sind zwei Eigenschaften, die sich nur schwer vereinen lassen. Wie das Fett bei den Wurstwaren, so ist der Alkohol beim Wein ein wichtiger Geschmacksträger. Der Wunsch, einen reichhaltigen

Philipp Schwander

Er schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Weine und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Wein mit wenig Alkohol zu trinken, kann am ehesten mit der Nachfrage nach Light-Würsten ohne Fett verglichen werden, die gut schmecken sollen. So kann bereits ein Volumenprozent mehr Alkohol geschmacklich sehr viel bewirken: Der Wein wirkt deutlich milder und fülliger, er kann normalerweise auch früher konsumiert werden. Je geringer der Alkoholgehalt ist, desto magerer und unter Umständen auch strenger wirkt der Wein.

Einfluss der Klimaerwärmung

Am augenfälligsten treten die Präferenzen bei Vergleichsverkostungen zutage. Praktisch immer bevorzugen Konsumenten Weine mit dem höheren Alkoholgehalt. Weine mit Säure und wenig Körper sind - auch wenn dies einige Weinjournalisten nicht wahrhaben wollen - garantierte Ladenhüter. Wer verkaufen will, muss vergleichsweise üppige, abgerundete Weine liefern. Aus diesem Grund ernten die Winzer heute oft deutlich später, um einen höheren Zuckergehalt der Trauben und dadurch einen höheren Alkoholgehalt zu erzielen. Die spätere Ernte ist nicht zuletzt durch effizientere Pflanzenschutzmittel möglich geworden.

Die Klimaerwärmung hat in gewissen Regionen zusätzlich mitgeholfen, dass der natürliche Alkoholgehalt im Durchschnitt höher liegt. Ein gutes Beispiel hierfür ist das Bordelais: Seit einigen Jahren stellt man fest, dass das Klima deutlich trockener und wärmer geworden ist. Noch in den 80er-Jahren wurde selbst bei den besten Weinen vor der Gärung Zucker dazugegeben, um wenigstens auf 12 Prozent Alkohol zu kommen. Seit einigen Jahren ist nun oft das Problem, dass zu viel Alkohol entsteht und die Zuckerwerte in der Traube bereits sehr hoch liegen, bevor die Reife der Farb- und Gerbstoffe erreicht ist. So erzeugten beispielsweise einige Bordelaiser Châteaux im Jahre 2010 Weine mit über 16 Prozent Alkohol.

Nur Schnaps fällt ins Gewicht

Allzu beunruhigt über den höheren Alkoholgehalt sollte man indes nicht sein. Ob ein Wein 12,5 Volumenprozent Alkohol oder 14 enthält, macht in Gramm herzlich wenig aus, es stellt auch keine bedeutende Mehrbelastung für den Organismus dar: Bei einer halben Flasche Wein (3,75 dl) nimmt der Geniesser gerade einmal 4,5 Gramm Alkohol mehr auf. Wer dagegen zum Beispiel einen 12,5-Vol.-%-Wein trinkt und anschliessend noch einen kleinen Schnaps (25 ml), würde 8 Gramm Alkohol mehr zu sich nehmen - also fast doppelt so viel wie derjenige, der sich lediglich auf den höherprozentigen Wein beschränkt und keinen Schnaps bestellt.

Einen schmackhaften Wein mit moderatem Alkoholgehalt hat der Winzer Geoffroy de Luze auf den Markt gebracht. Die de Luzes zählen zu den berühmtesten Bordelaiser Händlerfamilien; ihnen gehört Paveil de Luze seit exakt 150 Jahren. Mit dem 2007er ist de Luze ein eleganter, klassischer Bordeaux gelungen.

Château Paveil de Luze, Margaux 2007, 12,5 Vol.-%, à 28 Fr. Bei Baur au Lac Vins in Regensburg, Tel. 044 777 05 05, bauraulacvins.ch