



«Mit Bio alleine gewinnt man keinen Blumentopf»

Was ist der Unterschied zwischen Bio-Würsten und konventionellen? Ist Bio-Fleisch gesünder, aber weniger lang haltbar? Wir haben nachgefragt bei Martin Schmitz, Geschäftsleiter der Bio-Metzgerei Ueli-Hof in Ebikon (LU). Interview: Simon Köchlin

Herr Schmitz, schmeckt Biofleisch besser als konventionelles?

(Lacht) Ich sage, ja! Man hat ein besseres Gefühl, weil man weiss, dass das Tier es gut gehabt hat. Zudem verursachen die Massentierhaltung und die Abläufe in grossen Schlachthöfen Stress beim Tier. Das kann sich auf die Fleischqualität auswirken. Aber mit Bio alleine gewinnt man keinen Blumentopf. Matchentscheidend ist die Qualität – der Metzger muss sein Handwerk verstehen.

Wie verhindern Sie in der Ueli-Hof-Metzgerei, dass Tiere zu sehr unter Stress leiden?

Zum einen durch kurze Transportwege. Die maximale Transportzeit beträgt bei uns zwei Stunden; 90 Prozent der Tiere, die wir schlachten, sind innerhalb einer Stunde bei uns. Zum anderen durch ein rigoroses Zeitmanagement im Schlachthaus. Wir achten darauf, dass die Tiere sorgfältig abgeladen und rasch geschlachtet werden.

Ist Biofleisch gesünder?

Biofleisch-Spezialitäten enthalten weniger künstliche Zusätze als konventionelle: keine Geschmacksverstärker, kein Phosphat und keine künstlichen Aromastoffe.

┆ Martin Schmitz

┆ Der Geschäftsleiter der Bio-Metzgerei Ueli-Hof
 ┆ in Ebikon (LU) ist seit zehn Jahren mit im Boot.
 ┆ Als Fleisch-Liebhaber und Teilzeit-Vegetarier sorgt
 ┆ er zusammen mit seinem Team für Fairness und
 ┆ Transparenz über die gesamte Wertschöpfungskette.
 ┆ Die Philosophie des Unternehmens überzeugte
 ┆ ihn von Anfang an. Mit seiner Familie wohnt er im
 ┆ luzernischen Schenkon. www.uelihof.ch

Auch die Beigabe von Pökelsalz ist reduziert. Aber ob es deswegen nachweisbar gesünder ist, lässt sich kaum sagen.

Wie steht es mit der Haltbarkeit?

Da gibt es keinen Unterschied. Wegen des Verzichts auf Zusatzstoffe ist der Bio-Metzger aber gefordert. Bei der Herstellung von Brühwürsten wie Wienerli etwa ist die Hygiene bei der Verarbeitung umso wichtiger.

Gibt es Unterschiede bei der Verwertung des Tieres zwischen Bio und Nicht-Bio?

Auf irgendeine Weise wird der grösste Teil eines geschlachteten Tieres immer verwertet. Was bei uns auf dem Ueli-Hof speziell ist: Wir verkaufen nur, was wir selber schlachten. Wir verzichten also beispielsweise auf den Zukauf von Rindsfilets vor Weihnachten, obwohl die Nachfrage gross ist. Eine hundertprozentige Verfügbarkeit gibt es bei uns nicht. Wir tun dies einerseits, weil wir sicher sein wollen, woher unser Fleisch stammt. Andererseits fördern wir so den nachhaltigen Konsum und die Wertschätzung für das Tier.

Wie verkaufen Sie die weniger beliebten Stücke eines Schweines oder eines Rindes?

Wir stellen eine steigende Nachfrage nach Tierfutter fest. Hundehalterinnen und Hundehalter wollen heute immer öfter wissen, woher das Futter für ihr Tier kommt; sie sind dankbare Abnehmer von Schwarten, Innereien oder Schweinsohren.

Was macht für Sie eine gute Wurst aus?

Es braucht gute Zutaten und einen Metzger, der weiss, was er tut. Ich schmecke Geschmacksverstärker und Phosphate heraus und bevorzuge Würste ohne solche Zusatzstoffe. ●