

Er ist der bislang erste und einzige Fleischsommelier der Schweiz: Roberto Mascaro über Degustationen und Qualitätsmerkmale sowie seine Rolle als Vermittler.

FRANZISKA EGLI



Lieber weniger Fleisch, dafür besseres, lautet Roberto Mascaros Devise: Rib-Eye-Steak vom Black Angus (l.) und eine T-Bone-Tagliata vom Chianina-Rind. Bilder www.goldani.ch

Diplomierter Steak-Experte



Vom Software-Supporter zum Fleischsommelier: Mascaro.

«Ich bin in der Toscana, im Land des «Bistecca alla Fiorentina» geboren. Diese Herkunft prägt.»

Roberto Mascaro
Fleischsommelier, Zürich

Roberto Mascaro, Sie sind seit Januar 2014 diplomierter Fleischsommelier. Dieses Berufsbild müssen Sie uns näher beschreiben!

Ich bin – ähnlich dem Weinsommelier, der alles über Trauben und Wein weiss – der Fachmann, der alles über Tiere und Fleisch weiss, und das von der Zucht über die Haltung und Fütterung bis zur Schlachtung, Lagerung und schliesslich der Zubereitung. Dieses Wissen beschränkt sich nicht nur auf hochwertiges Black Angus Beef oder edle Ente, sondern reicht bis zu verarbeitetem Fleisch in Form von Mortadella, Schinken, Salami, Roh- und Kochwürsten.

Betreten Sie damit nicht des Metzgers Garten?

Aber nein. Ein Metzger bringt deutlich mehr praktische

Erfahrung mit und ist entsprechend geschickter in der Zerlegung beispielsweise. Wir Fleischsommeliers verstehen uns mehr als Ansprechpartner und Experten zu allen Fragen aus Theorie und Praxis rund ums Fleisch – von der Produktion über die Verarbeitung und die Zubereitung bis hin zur Empfehlung an Kunden. Und natürlich degustieren wir verschiedenstes Fleisch und beurteilen dessen Qualität oder testen unterschiedliche Zubereitungsarten vom selben Stück.

Wie degustiert man Fleisch?

So wie man Wein degustiert: Wir schauen uns die rohen Stücke an, die Konsistenz, die Farbe, den Knochen, die Fettabdeckung, die Marmorierung. Anhand dieser Merkmale kann man bereits Rückschlüsse auf Haltung und Fütterung ziehen. Dann bereiten wir es zu – im Ofen, im Wasser, kurz in der Bratpfanne oder auf dem Grill – und begutachten es erneut: Wie riecht es? Wie lässt es sich schneiden? Wie ist das Schnittbild, wie die Marmorierung? Bei der Verkostung schliesslich achten wir auf den Geschmack und die Konsistenz: Ist es hart, ist es weich? Aufgrund all dessen lässt sich nicht nur zurückverfolgen, wie ein Tier gehalten, gefüttert und geschlachtet wurde, sondern auch, welche Faktoren die Qualität des Fleisches wie beeinflussen.

Zum Beispiel?

Wenn ein Fleisch dunkler oder trockener ist als normal, deutet das oftmals darauf hin, dass das Tier unter Stress stand, also die Ruhe vor der Schlachtung nicht eingehalten wurde. Die Fütte-

rung mit Getreide oder Mais beeinflusst beispielsweise die Konsistenz des Fettes. Ist das Fleisch zäh und hat kein Safthaltevermögen, wurde der Schlachtkörper vor Eintreten der Totenstarre zu schnell gekühlt. Dies kann im Muskel eine Kälteverkrüftung verursachen. Viele Feinheiten merkt man erst, wenn man eng mit Produzenten zusammenarbeitet. Auch das betrachte ich als unsere Aufgabe: den Produzenten entsprechende Rückmeldungen und Verbesserungsvorschläge geben.

Als Sommelier fungieren Sie also auch als Vermittler?

Genau. Diese Vermittlung reicht – ebenfalls analog dem Weinsommelier – bis zur Beratung von Kunden und Gastronomie in der Auswahl des passenden Fleisches. Mit meiner Firma Mascaro Angus Beef habe ich mich auf reinrassiges Aberdeen-Angus aus Muttertierhaltung spezialisiert, das ich direkt aus den Karpaten, Schottland, Kanada und Süddeutschland beziehe und mit dessen Züchtern ich in engem Kontakt stehe. Das ist mir sehr wichtig. Ebenso der direkte Kontakt zu den Kunden und Gästen – sei das via meine Beef Steak Academy oder als Grillexperte an Anlässen oder in der Gastronomie. Da lassen sich viele Fragen klären, etwa warum hochwertiges Fleisch seinen Preis haben muss. Oder warum das beste Fleisch nicht mager, sondern schön marmoriert ist und gar Fettklasse 5 aufweist. Beim Degustieren merken die Gäste erst, dass es viel schmackhafter ist. Das Fett muss man ja nicht mitessen, aber als Geschmacksträger ist

Grill-Event Steak-Zubereitung im «Central Plaza»

Alles über die berühmten Steak-Zuschnitte – Porterhouse-, T-Bone-, Club-, Rib-Eye-, Tomahawk- und Rump-Steak – und wie man diese auf dem Grill zubereitet, zeigt Roberto Mascaro an speziellen Grillabenden im Zürcher The Central Plaza Hotel. Dabei bringt der Fleischsommelier einen ganzen Rinder-Rücken mit, zerlegt ihn in die einzelnen Teilstücke und gibt den Gästen die Möglichkeit, alles über Dry Age Angus Beef zu erfahren. Zum anschliessenden Verzehr serviert das «Central Plaza» ein Beilagenbuffet. Der Grill-Event findet heute Abend, 26. Juni, erstmals statt. Weitere Daten sind: 11. Juli, 8. und 21. August sowie der 6. September. fee

www.central.ch

es elementar. Oder der Genuss von weniger edlen Stücken, wie der Nierzapfen, also das Hanger Steak: Ist es gut gelagert und durchgezogen, lässt sich auch das wunderbar grillieren.

Sie sind ursprünglich Software-Supporter. Woher kommt Ihre Affinität für Fleisch?

Ich bin im Süden der Toscana aufgewachsen, im Land des «Bistecca alla Fiorentina», also dem T-Bone-Steak von den weissen, mächtigen Chianina-Rindern. Eine solche Herkunft und Familientradition prägt!

www.mascaro.ch

Kurs In sechs Städten Österreichs

Seit 2011 bietet das Wirtschaftsförderungsinstitut Österreich (WIFI) in sechs verschiedenen Bundesländern (in den Städten Salzburg, Dornbirn, Linz, Graz, Wien und Innsbruck) den Kurs zum diplomierten Fleischsommelier an. Entstanden sei der Lehrgang, um die Vielseitigkeit von Fleisch in ihrer ganzen Bandbreite und Komplexität thematisieren zu können und das Image dieses wertvollen Lebensmittels zu heben, heisst es beim WIFI. «Das Interesse ist gross, und das von der Fleisch- bis zur Gastrobranche», beobachtet Martina Sommlleitner, zuständige Bereichsleiterin in der Steiermark.

Heinrich Bucher, Direktor bei Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft Proviande, zeigt sich sehr angetan von dem Ausbildungsgang. «Fleisch ist ebenso ein Genussmittel wie Wein oder Käse. Warum sollte es nicht auch in diesem Bereich Sommeliers geben», so Bucher. Noch gibt es in der Schweiz nichts Vergleichbares. Er könne sich aber gut vorstellen, dass das bei ihnen auch mal Thema sein wird, sagt der Direktor, schliesslich sei alles, was Qualität fördere, auch in ihrem Interesse.

Die Ausbildung am österreichischen Institut erfolgt in drei Modulen zu je einer Woche und

beinhaltet nebst Kulinarik und Sensorik auch Landwirtschaft und Nutztierhaltung, Tiergesundheit, Exkursionen in Schlacht- und Zerlegebetriebe, Teilstückkunde in Theorie und Praxis sowie gesetzliche Vorschriften, internationale Spezialitäten und Verkaufsschulung. Sie richtet sich an Personen aus Produktion und Verkauf, aber auch an Fachleute aus der Ernährungsberatung sowie Köche, Caterer und Gastronomen. Der nächste Kurs zum diplomierten Fleischsommelier startet im November in Salzburg. fee

www.wifi.at