



«Schön zum Ansehen»: Fleischsommelier Mascaro, 47.

MvH trifft

## Roberto Mascaro

Von Mark van Huissing — Fleisch ist sein Hobby, nicht sein Beruf. Darum verkauft er die besten Steaks der Schweiz, sagt er.

Den Titel «Fleischsommelier» haben Sie erfunden, oder? – «Nein, den gibt's. Er bedeutet Fleischfachmann, wie der Sommelier beim Wein eben. Es geht darum, welche Fleischstücke als Lebensmittel verwendet werden dürfen, vom kleinen Geflügel bis zum grossen Rind. Darum, was alles passiert, bevor ein Stück auf den Tisch kommt – Herkunft, Aufzucht, Schlachtung, Zuschnitt und Zubereitung. Die Ausbildung mit dem in der EU anerkannten Abschluss kann man nur in Österreich absolvieren. Man geht während eines halben Jahres wochenweise in die Schule; ich war in Hohenems. Ich hab's aus Leidenschaft gemacht, die meisten anderen Absolventen waren Metzger oder kamen aus der Gastronomie.» – «Was sagen Sie zu der Behauptung: Die besten Fleischstücke gehen an gute Restaurants, als Privater bekommt man höchstens die zweitbesten ...» – «Das stimmt, von mir aus gesehen, nicht. In meinem Fall sowieso nicht – ich bekomme

mein Fleisch direkt von der Wiese. Und es gibt auch Händler und Metzgereien, die qualitativ höchststehendes Fleisch an Endkonsumenten verkaufen. Ich denke sogar, dass in der Gastronomie, wo gespart werden muss, manchmal zweitbestes Fleisch als bestes angeboten wird.»

Roberto Mascaro, 47, ist der erste diplomierte Fleischsommelier der Schweiz (eigene Angabe). Er vertreibt Fleisch von ausgewählten Black-Angus-Rindern, die von zwei Schweizern in den Karpaten in Rumänien aufgezogen und im Alter von 24 Monaten geschlachtet werden, sagt er. Anschliessend wird das Fleisch im Engadin während wenigstens vier Wochen gelagert und getrocknet – die sogenannte Dry-Age-Reife; dabei verliert es dreissig Prozent seines Gewichts (Wasserverlust) –, danach kommt es in den Verkauf. Die Stücke in verschiedenen Zuschnitten sind erhältlich bei Top CC (Grosshandel) beziehungsweise Globus in Zürich (Einzelhandel). Mascaro wuchs in der Nähe von Florenz auf

und zog als Kind mit den Eltern in die Schweiz, er lebt heute in Zürich und ist hauptberuflich Software-Verkäufer.

«Kann man auf einem normalen Herd, wie er in den meisten Küchen steht, ein drei Zentimeter dickes T-Bone-Steak richtig braten? Oder braucht es einen Profi-Herd respektive –Grill?» – «Nein, das braucht es nicht. Man kann sehr gut Fleisch zu Hause zubereiten, man muss bloss ein paar einfache Regeln beachten: Grosse Stücke in einer schweren Grillpfanne aus Gusseisen anbraten, damit es ein schönes Röstaroma gibt. Die Pfanne volle Power erhitzen, das Fleisch hineinlegen, nach kurzer Zeit um 90 Grad drehen, damit das Grillmuster entsteht, das ist schön zum Ansehen, und dann das Fleisch wenden und den ersten Schritt wiederholen. Um den richtigen Zeitpunkt für das Wenden zu treffen, kann man die Zeit stoppen, vielleicht drei Minuten, oder man achtet auf den Saftaustritt – wenn das Fleisch schwitzt sozusagen, ist es bereit. Danach hat man die Stufe *rare* [roh im Innern] erreicht. Um die Garstufe zu erhöhen – *medium-rare* [aussehn braun, innen saftig] beispielsweise –, legt man es fünfzehn Minuten bis eine Stunde in den auf 80 Grad vorgewärmten Ofen. Fleisch zubereiten ist einfach, man muss kein Drei-Sterne-Koch sein, und ein normaler Herd, am besten einer mit Induktion, reicht völlig aus.»

«Wie stellen Sie die Qualität des Fleisches sicher – Rumänien ist verhältnismässig weit weg und nicht bekannt als Highend-Fleischproduzent ...» – «Alle unsere Tiere stammen aus einer reinen Zuchtlinie in Schottland, das zeichnet sie aus. Weiter geht es darum, dass die Rinder ihr ganzes Leben draussen verbringen und nur Grass fressen bis kurz vor der Schlachtung – unser Leitspruch ist «From Grass to Beef». Ich fahre selber dreimal im Jahr hin zum Kontrollieren. Die Tiere, im Augenblick sind es über 5000 Rinder, leben auf 30 000 Hektaren, das ist im Verhältnis zu Betrieben in der Schweiz sehr viel Land.» – «Kann man noch, was Nachhaltigkeit angeht, mit gutem Gewissen Rindfleisch essen – die Herstellung eines Kilos kostet zum Beispiel etwa 15 000 Liter Wasser?» – «Das ist so, Rindfleisch hinterlässt einen grossen *foot-print*, es ist eines der wertvollsten Lebensmittel. Aber es ist vor allem die Massenproduktion, die diese Spuren auf der Welt hinterlässt. Fleisch aus Kleinproduktion ist viel weniger bedenklich und kann mit gutem Gewissen genossen werden, finde ich. Auch weil es für mich eine Delikatesse ist und nicht ein Grundnahrungsmittel, das ich sechsmal in der Woche zu mir nehme.» – «Was werden Sie als Nächstes tun?» – «Ich sehe mich als Fleischbotschafter und möchte mehr in Richtung Beratung gehen – vielleicht ergibt sich eine Zusammenarbeit mit ganz grossen Anbietern.»

Sein liebstes Restaurant: Il Latini, Via dei Palchetti 6R, Florenz, Tel. +39 055 21 09 16