



Fleisch von glücklichen Tieren

Mit einer gemeinsamen Qualitätsinitiative setzten die Fleischerei Esser und der Zuchtbetrieb Heinrichs nachhaltige Akzente. Ihr DURESS-Schwein hat in vielen Disziplinen die Nase vorn.

Fleischermeister Max Esser (r.)
und Tierzüchter Kurt
Heinrichs haben vor fünf Jahren mit
der gemeinsamen Züchtung von
DURESS-Schweinen begonnen.



Foto: Esser

Zuchteber „Tom“ grunzt zufrieden, nimmt schmatzend einen letzten Happen aus dem Futtertrog, trottet ein wenig zur Seite und bereitet sich auf eine kleine Siesta vor. Mit der Nase schiebt er das frische Stroh zurecht, dann legt er zunächst sein Hinterteil ab und schaut noch einmal kurz in die Rinde. Ja, alles ist in bester Ordnung. Nun kippt auch der Oberkörper zur Seite und der Kopf sinkt entspannt ins Stroh. Die Mittagsruhe kann beginnen!

Nein, das ist keine Gute-Nacht-Geschichte aus den Zeiten einer längst vergangenen Bauernhof-Idylle. Vielmehr befinden wir uns in der prallen Wirklichkeit eines modernen Zuchtbetriebes. Hier steht Eber „Tom“ mit allen vier Beinen fest im Leben. Als rheinisches DURESS-Schwein hat er allerdings im Vergleich zu Artgenossen aus anderen Zuchttrassen in vielerlei Hinsicht die Nase vorn. Und das macht sich am Ende vor allem auf dem Teller bemerkbar. Denn das DURESS-Schwein liefert Fleisch von außergewöhnlich hoher Qualität. Nussig, aromatisch, butterzart und überaus saftig: DURESS-Fleisch ist damit natürlich auch für das heimische Grillvergnügen erste Wahl.

Die besondere Fleischqualität des DURESS-Schweins ist das Ergebnis einer Zucht-Initiative, die die Erkelenser Metzgerei Esser vor über fünf Jahren mit dem landwirtschaftlichen Betrieb Heinrichs in Heinsberg ins Leben gerufen hat. Die Basis der neuen Kooperation bildete der Bestand an DUROC-Schweinen, der auf dem Hof der Familie Heinrichs vor allem zur Belieferung der Sterne-Gastronomie bereits vorhanden war. „Das DUROC ist ein sehr robustes Qualitätsschwein, das noch eine große genetische Nähe zum Wildschwein und zum spanischen Iberico-Schwein besitzt“, erläutert Fleischermeister Max Esser. „Und wir hatten dann sehr schnell die gemeinsame

Idee, die toten Tiere weiter zu züchten, hin zu einem neuen rheinischen Qualitätsschwein, das die grandiosen geschmacklichen Eigenschaften des DUROCs auch für unsere Kunden verfügbar macht.“

Anders als in der industriellen Schweinezucht, in der vor allem nach Muskelvolumen und Wachstumsgeschwindigkeit selektiert wird, richtete die Familie Heinrichs ihr Zuchtprogramm nach den charakterlichen Eigenschaften der Tiere und der Marmorierung des Fleisches aus. Ein maßgeblicher Erfolgsfaktor war und ist dabei die artgerechte Haltung, und die hat dann auch heute

durchaus noch etwas mit der vielfach wegrationalisierten und oben kurz skizzierten Bauernhof-Idylle zu tun.

Vom Zuchteber über die Muttersau bis zur quiekenden Ferkel-Rotte: DURESS-Schweine haben das Glück, in einem intakten und gesunden Familienverband zu leben. „Die Tiere sind unglaublich entspannt und zutraulich. Das ausgesprochen niedrige Stress-Niveau spielt für die Fleischqualität eine wichtige Rolle“, betont Kurt Heinrichs. Damit die Tiere sich rundum wohlfühlen, geht er in Sachen Stallmilieu ebenfalls besondere Wege – mit unterschiedlichen Bereichen für Schlafen, Futter und Hygiene. „Schweine sind sehr intelligent und nehmen das Raumangebot dankbar an. Entgegen der landläufigen Meinung achten die Tiere sehr auf Sauberkeit, so dass wir in ihrem Stall selbst durchaus frühstücken könnten“, fügt der Züchter an.

Der insgesamt sehr respektvolle Umgang mit den Zuchttieren spiegelt sich nicht zuletzt im Futterangebot wider. Das Futter kommt nämlich fast ausschließlich aus eigenem Anbau und wird sehr sorgfältig zusammengestellt. Getreide, Erbsen und Bohnen machen den Zukauf von Soja-Futterprodukten überflüssig. Hinzu kommen Leinsamen, Weizen und Wiesenkrauter, so dass nicht nur auf Antibiotika und andere Zusatzstoffe verzichtet werden kann. „Durch das günstige Verhältnis von Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren aus dem Leinsamen hat unsere DURESS-Fleisch sogar ähnlich gesundheitsfördernde Eigenschaften wie Fisch“, erläutert Max Esser.



Die Premium-Qualität, die das DURESS-Schwein liefert, eröffnen dem Fleischermeister bereits bei der Vorbereitung der Ware für den Kunden ganz neue Möglichkeiten. Sein DURESS-Fleisch kann er nämlich wie Rindfleisch im Dry-Aging-Verfahren in der Trockenkammer reifen lassen. So kommt das Fleisch, ob vom Grill oder auch vom Herd, besonders zart auf den Teller. Voraussetzung fürs Dry-Aging ist ein überdurchschnittlich hoher Anteil von intramuskulärem Fett, verbunden mit der Fähigkeit des Gewebes, seinen natürlichen Wassergehalt besser binden zu können. „Diese Eigenschaften haben ebenfalls etwas mit artgerechter Haltung der Tier zu tun. Sie sind nämlich nur in einer Muskulatur zu finden, die langsam wachsen kann“, sagt Max Esser.

WILLEM PLUM

Respektvoller Umgang mit Tieren

Dass durch artgerechte Haltung und respektvollen Umgang mit Tieren eine bessere Fleischqualität beim Verbraucher ankommt, hat der Fleischerei-Fachbetrieb Esser nicht erst seit dem Zuchterfolg seines DURESS-Schweines auf der Agenda. „Schon bei den berühmten Kikok-Maishähnchen, die vor allem auch ohne Antibiotika großgezogen werden, waren wir von der ersten Stunde an als Vermarktungspartner mit dabei“, sagt Fleischermeister Max Esser. Und bei der Phina-Pute, mit der aus dem Westfalen-Land ebenfalls neue Maßstäbe in Sachen Fleischqualität und Tierhaltung gesetzt wurden, gehörte die Fleischerei Esser sogar zum Kreis der beteiligten Testbetriebe.

„Dies hat uns dann tatsächlich ermutigt, im Interesse einer besseren Schweinefleisch-Qualität selbst mal die Zuchtinitiative zu ergreifen“, so Max Esser weiter. Durch die Kooperation mit dem Zuchtbetrieb der Familie Heinrichs könne im übrigen auch der ansonsten teure Zwischenhandel ausgeschaltet werden. Den Kunden freut's. Denn gemessen an seiner Qualität ist DURESS-Fleisch, dessen Namens-Gene natürlich der DUROC-Schweinerasse und der Firmierung der Fleischerei ESSER entstammen, somit immer auch ein durchaus preiswertes Angebot.

Köstliche Röstaromen

Damit die beim Grillen besonders wichtige Ausbildung von köstlichen Röstaromen durch die sogenannte „Maillard-Reaktion“ optimal ablaufen kann, darf das Grill-Gut nicht zuviel Wasser „verlieren“. Denn dadurch wird die Temperatur zu stark abgesenkt. „Wasser kann bekanntlich nur 100 Grad warm werden. Saftig-kross und würzig-braun wird das Grillfleisch aber erst bei mehr als 140 Grad“, erläutert Fleischermeister Max Esser. Neben einem geringen sogenannten „Tropfsaftverlust“ sorgt ein hoher intramuskulärer Fettgehalt für perfekten Grill-Genuss.