

# Von Fleisch & Fisch

*Man muss nicht Vegetarier sein, um gutes Essen im Einklang mit der Natur zu genießen. Wir haben zwei Produzenten von Fleisch und Fisch aufgesucht, die ganz auf Regionalität und Bio setzen. Mit innovativen Konzepten!*

Text: **SUSANNE PROSSER**

*Die Idee entstand – wie so viele gute Geschäftsideen – im Alltag. Gregor Einetter, Profi im Lebensmittelmarketing, und seine Lebensgefährtin und Businesspartnerin Miriam Strobach waren stets passionierte Fleischesser. Doch eines Abends stellte Gregor beim Genuss eines Veggie-Gerichtes plötzlich fest, dass sich die beiden seit Wochen nur mehr von Gemüse ernährten. Die Frage an seine Liebste: „Schatz, sind wir jetzt eigentlich Vegetarier?“ Nein, waren sie nicht. Aber eines stand fest: „Fleisch aus dem Supermarkt wollten wir nicht mehr.“ Zu anonym und billig werde es hergestellt, befanden die beiden; so, dass zwangsläufig in der Produktionskette mindestens ein Glied auf der Strecke bleiben muss: die Tiere selbst. Auch gab dem Paar zu denken, dass die Massenproduktion von Fleisch eine traditionelle Zunft fast ausgerottet hat: die Fleischerei. Die erschütternden Fakten: „In Wien waren im Jahr 1960 noch 2.114 Fleischer am Werk, im Jahr 2012 nur noch 159. Und von den verbleibenden 159 Wiener Fleischern schlachtet derzeit nur noch genau ein*

einzigem selbst!“, legt Einetter die Fakten auf den Tisch. Auch auf dem Land sieht es nicht viel besser aus. „Die Fleischer verschwinden auch hier, und die In-Shop-Händler, die wir aus Supermärkten kennen, sind größtenteils keine ausgebildeten Fleischer, sondern Händler“, erklärt Einetter.

## **WO GIBT ES REGIONALES FLEISCH VOM BAUERN?**

Also machten sich die beiden auf die Suche nach Betrieben, bei denen sie persönlich ab Hof und ganz frisch kaufen und sich selbst von der Tierhaltung im Betrieb überzeugen konnten. Doch das war kompliziert: „Wir mussten am Tag der Schlachtung dort sein, und dann bekamen wir selbst nach langer Anreise nur eine Sorte Fleisch – also entweder nur Schwein, nur Rind, nur Lamm oder nur Huhn. Außerdem war die Portionierung nicht alltagstauglich: Wir haben sehr große Stücke mit nach Hause gebracht, die Steaks mussten wir dann erst selber schneiden ...“ Eine Lösung für das Fleischproblem war das also nicht.



Fotos: Porcella Le Foodink, Quester

**D**ie beiden recherchierten weiter, bis sie auf einen Verein im Waldviertel stießen: Regionale Landwirte hatten es sich zum Ziel gesetzt, seltene Tierrassen wie das Waldviertler Blondvieh oder das Turopolje-Schwein zu züchten und zu erhalten. Der Fleischer Roman Schober ergänzte den Zusammenschluss. „Die Arbeitsweise der Bauern mit dem Fleischerhandwerk und der Logistik für den Versand faszinierte uns“, erinnert sich Gregor Einetter, „und so ließen wir Köche, mit denen wir befreundet sind, die Ware probieren. Und die waren genauso begeistert wie wir!“

*„Den  
Qualitätsunterschied  
schmeckt man!“*

#### **BIO-FLEISCHRARITÄTEN AUS DEM ONLINE-SHOP**

Einetter und seine Frau, die Grafikerin ist, bastelten sogleich an einer Webseite, in der sie einen Online-Shop integrierten.

Auf [www.porcella.at](http://www.porcella.at) bestellen heute all jene Foodies ihr täglich Fleisch, die hier genau das finden, was Gregor und Miriam anfangs gesucht hatten: Fleisch aus regionalen Betrieben von Tieren aus artgerechter Haltung – in gut portionierte Stücke verpackt und frisch nach Hause geliefert. Hüftsteak, Roastbeef oder Lendenbraten sind im Shop ab 100 g zu haben.

Zum Bestellen sind die Steaks nicht nur einzeln, sondern auch in Familienpackungen (€ 155,- für 6,5 kg) erhältlich. In den Porcella-Kochboxen werden leckere Rezepte von Spitzenkoch Peter Troissinger, der einst u. a. im Wiener Steirereck den Kochlöffel schwang, samt Saucen von der passenden Weinbegleitung gleich mitgeliefert.

Das Konzept ist aufgegangen: „Wir arbeiten heute mit 40 Betrieben im Waldviertel zusammen. Die meisten davon sind Nebenerwerbsbauern, sie produzieren nicht in der Masse.“ Den Qualitätsunterschied schmeckt man: „Unser Fleisch ist sehr feinfasrig und geschmackvoll, und wir wissen, dass die Tiere langsam und in artgerechter Umgebung aufwachsen.“



Fotos: Porcella Le Foodink



**VOM BAUSTOFF ZUM FISCH**

*Aus Liebe zum Tier ist auch Alexander Quester zu seiner erfolgreichen Biofischzucht im steirischen Mariazeller Land gekommen. „Ich bin schon mit drei Jahren mit meinem Vater zum Fischen gegangen. Diese schönen Tiere im klaren Wasser haben mich immer fasziniert!“*

Quester war einst Marktführer in der Baustoffindustrie und folgte nach dem Verkauf des Familienbetriebs im Jahr 2006 seinem Herzenswunsch: Heute steht der 48-Jährige stolz vor einem biologischen Fischzuchtbetrieb und liefert an die Topgastronomie wie an das Steirerock sowie an Küchenpächte wie Toni Mörwald, Johann Lafer oder Konstantin Filippou – und an den Handelsriesen Merkur. „Fisch schmeckt einfach wahnsinnig gut und ist eine tolle Alternative zu Fleisch, die künftig sicherlich noch bedeu-

Für ihn als Quereinsteiger war die starke Reglementierung anfangs die wohl größte Herausforderung. Heute hat der Chef von elf Mitarbeitern alles im Griff, und wenn das Werk läuft, macht es am meisten Spaß. 110 Tonnen Fisch und veredelte Produkte verlassen pro Jahr Questers Betrieb. „Auch die Konsumenten haben eine Riesenfreude mit unseren Produkten. Weil sie genau wissen, wo sie herkommen!“ Und das glaubt man ihm aufs Wort.




---

**„110 Tonnen Fisch aus dem Hochschwab-Gewässer“**

---

tender wird“, sagt Quester, der selbst mindestens dreimal wöchentlich ein Flossentier am Teller hat.

Quester züchtet Salmoniden – also Forellen und Saiblinge – und hat mit der ausgezeichneten Wasserqualität im Hochschwabmassiv einen Heimvorteil. „Für unsere Fische muss aber auch die Wassertemperatur konstant niedrig bei 8 Grad Celsius gehalten werden. Das Wasser selbst braucht eine hohe Sauerstoffsättigung.“ Für die Biozertifizierung erfüllt Quester Vorgaben: „Für den Bau der Becken dürfen nur natürliche Materialien verwendet werden, der Grund muss natürlich sein, Holz muss vorkommen und das Ganze darf nicht gänzlich betoniert worden sein.“ Das Fischfutter ist zu 100 % biozertifiziert, die Menge der gehaltenen Fische ist begrenzt: Maximal 15 Fische pro Kubikmeter Wasser dürfen es sein. „Unser Partner Merkur hat sich schon daran gewöhnt, dass wir die Regale nicht unbegrenzt füllen können. Nur das, was nachwächst, gibt es. Mehr eben nicht.“

