

26 MILLIONEN UND EIN REQUITEM FÜR BESTE STEAKS

P
U
B
L
I
C
I
T
Ä
T
S
R
E
P
O
R
T
A
G
E



Auf den weiten Weiden Irlands grasen neben Black Angus zahlreiche weitere Rinderrassen.

Das Radisson Blu Hotel am Flughafen Zürich, das Restaurant Luegeten in Paffikon SZ und die Privatklinik Bethanien in Zürich haben eines gemeinsam. Sie bieten ihren Gästen bestes irisches Rindfleisch von Donald Russell an.

Text & Fotos:
Gabriel Tinguely

Während die Chefs in ihren Küchen Edelstücke wie Entrecôte und Rindsfilet braten, grasen auf den saftig grünen Weiden Irlands 6,5 Millionen Rinder. Davon weiden sechzig dunkle Angus-, rot-braune Limousin- und helle Charolais-Rinder auf der Farm von Jim Mulvihill. Die meisten Farmer besitzen zwischen 40 und 120 Tiere, die grössten selten mehr als 250. Die Tiere leben das ganze Jahr im Freien. Ein Unterstand schützt sie vor Niederschlägen. Eine Wand hält die kräftigsten Winde ab und im Winter streut Farmer Mulvihill Torf auf das Lager, damit die Rinder nicht auf dem kalten Boden liegen müssen. Einmal am Tag füttert er seinen Tieren Getreide. Die Mischung aus Mais, Gerste, Weizen, Hafer und getrocknetem Malz, einem Nebenprodukt der Bier- und Whiskyproduktion, sieht fast so aus wie Müesliflocken vom Frühstücksbuffet und riecht auch ganz ähnlich. Neben dem Unterstand sind einige Ballen Silage aufgereiht. Die Futterreserve für den Winter, sollte es doch einmal für mehrere Tage schneien. Sonst fressen die Rinder einfach nur Gras. Einmal im Monat schaut Eamon Phelan auf dem Hof vorbei. Auch er ist Farmer. Zudem selektionierte er schlachtreife Rinder. Die beiden Farmer unterhalten sich in Gälisch, der irischen Landessprache. Dem Handschlag zu Folge sind sie sich einig geworden und Farmer Jim Mulvihill wird gegen Ende Monat ein halbes Dutzend seiner Rinder nach Kilbeggan fahren, zum Schlachthof. In Irland wiederholt sich die Erfolgsgeschichte, die vor 37 Jahren in Schottland begann.

Zweimal zurück zum Start

Donald Russell ist die Marke für trocken gereiftes iri- **weiter**



Als Ergänzung zum Gras erhalten die Rinder einmal am Tag eine Mischung aus Getreidekörnern und Malz.

sches Rindfleisch allererster Güte. Gegründet wurde sie im Jahr 1974 von den schottischen Gentlemen John M. Stone und William Donald. John M. Stone war Inhaber der Metzgerei Russell Meats und Autor des Meat Buyers Guide, einem Führer für Fleischeinkäufer in der Gastronomie. William Donald besass in Aberdeen eine Angus-Zucht und ein Schlachthaus. Die beiden haben das Fleisch während mindestens 21 Tagen am Knochen abhängen lassen. Rasch sprach sich herum, dass Fleisch von Donald Russell besonders gut schmecke und sehr zart sei. Stone und Donald organisierten einen Sattelschlepper und fuhren alle drei Wochen über Paris – Eurodisney ist einer der ersten Kunden von Donald Russell – Monte Carlo, Mailand und München nach Amsterdam, wo sie ihr Fleisch direkt an Hotels und Sterne-Restaurants lieferten. Sie expandierten in den Mittleren und Fernen Osten. Die ersten Adressen in Bangkok, Singapur und Hong Kong waren Kunden, bis im März 1996 eine erste Bombe platzte: BSE. Von einem Tag auf den anderen wurden die Grenzen geschlossen. Die Folgen von Rinderwahnsinn waren verheerend: Der Export wurde gestoppt. Der Umsatz sank um 95 Prozent und die Mitarbeiter mussten entlassen werden. Einzig die Gastronomie in England konnte beliefert werden. Als ein Journalist des Daily Telegraph die Qualität des Rindfleisches von Donald Russell in seiner Kolumne lobte, läuteten bei Donald Russell die Telefone ununterbrochen. Daraus entstand eine neue Geschäftsidee. Seither verschickt Donald Russell den grössten Teil der schottischen Produktion per Post direkt an die über das ganze Land verteilten 300 000 Kunden. Auch die Queen und der Buckingham Palace gehören dazu. Bestellt wird online oder per Telefon.

Im Jahr 1999 konnte Donald Russell als erste Lebensmittelproduzentin Grossbritanniens wieder exportieren. Und dank der treuen, alten Kundschaft gelang es Donald Russell, an die vergangenen Erfolge anzuknüpfen. Doch kaum ein Jahr später bricht die Maul- und Klauenseuche aus. Erneut werden die

Grenzen geschlossen und der Export gestoppt. Die Kunden verlieren ihr Vertrauen in Britische Lebensmittel. Une einmal mehr stand das Unternehmen vor einer grossen Herausforderung. Galt es doch, den Namen und die Kunden halten zu können.

Zwei Standbeine: Schottland für den einheimischen Markt und Irland für den Export

Nach den beiden Rückschlägen in Schottland findet Donald Russell in Irland einen neuen Produktionsstandort für den Export. Die grüne Insel bietet nicht nur ähnlich saftige Wiesen, sie hat sich einen extrem hohen Sicherheitsstandard in der Lebensmittelproduktion erarbeitet. Zum Schutz des wichtigsten Rohstoffs der Insel, der Rinder- und Schafzucht, entsandte die Regierung während der Dauer der beiden Seuchen die Armee an die Grenze um sicherzustellen, dass keine kontaminierten Tiere ins Land gelangten. Bis heute hat jedes Tier einen Pass. Darin sind nicht nur die Herden- und die Zucht Nummer eingetragen, sondern auch jeder Orts- und Besitzerwechsel sowie allfällige Medikamentengaben. Die Farmer sind angehalten, jedes Detail der Behörde zu melden. So erstaunt es nicht, dass die Tiere beim Betreten des Schlachthofes quasi ihren Ausweis abgeben müssen. Ein Beamter der Regierung kontrolliert dessen Richtigkeit. Bei der kleinsten Unstimmigkeit wird das Tier zurückgewiesen.

Der Vorgang des Tötens verläuft sehr ruhig. Nach der Anlieferung durch die Farmer oder Transporteure grasen die Tiere wie gewohnt auf der an den Schlachthof angrenzenden Weide. Wie zur Fütterung kommt ein Tier nach dem anderen in einen engen Korridor, wo die Ohrmarken mit den Pässen verglichen werden. Drängeln ist nicht möglich. Zur Beruhigung der Tiere wird leise klassische Musik abgespielt. Diese erinnert an ein Requiem und das ist der einzige etwas makabere Teil der Geschichte. Einzeln gelangen die Rinder in den Raum, in dem sie mit einem Bolzen-



Gebraten und kurz ruhen gelassen, verliert am Knochen trocken gereiftes Fleisch keinen Saft. Beim Schneiden sorgt eine scharfe Klinge (keine Sägemesser) für butterzarten Fleischgenuss.



Von der Geburt bis zum Tod wird das Leben eines Rindes in seinem Pass dokumentiert.

schuss betäubt, aufgehängt und entblutet werden. Die Prozedur dauert nur wenige Minuten. Auch danach geht alles sehr schnell. Die Füsse werden abgetrennt, das Fell abgezogen und die Eingeweide entfernt. Für jeden Schnitt nimmt der Metzger ein neues Messer und steckt das gebrauchte in ein Desinfektionsbad. Einen Schritt weiter zersägt ein Arbeiter die Wirbelsäule und ein anderer saugt das Rückenmark aus den Knochen. Jede Hälfte wird fotografiert und dreidimensional gescannt. Bei allen Arbeitsplätzen stehen Scanner und Drucker. Jedes Teilstück des Rindes wird neu etikettiert. «Hier beginnt unsere Selektion», sagt Allan Morris, Geschäftsführer und Verkaufsdirektor bei Donald Russell. «Hälften, die für uns in Frage kommen könnten, werden vorreserviert.» Knapp dreissig Minuten nach dem Schuss hängen die Hälften im Kühlraum.

Starke Partner

Dass sich Donald Russell International weltweit einen Namen als Lieferant von erstklassigem, am Knochen trocken gereiftem Rindfleisch machen konnte, ist nur mit einem starken Partner möglich. Denn unter der Marke Donald Russell gelangen ausschliesslich Edelstücke wie Filet, Entrecôte und Hohrücken in den Export. Dieser Partner ist die Kepak-Gruppe mit den Divisionen Schlachtfleisch, Convenience-Produktion und Handel. Die Gruppe beschäftigt an neun Standorten 2500 Mitarbeiter, schlachtet jährlich 250 000 Rinder und 1,3 Millionen Schafe und ist mit 800 Millionen Euro Umsatz einer der grössten Fleischverarbeitungsbetriebe in Irland. Diesen Sommer ist im Kepak-Betrieb in Longford/Ballymahon während voll laufendem Betrieb intensiv gebaut worden. 26 Millionen Euro hat das Unternehmen in Erweiterungsbauten und modernste Technik gesteckt. Neben neuen Kühlräumen gehören auch Hygiene- und Qualitätssicherungssysteme sowie effiziente Arbeits-

abläufe dazu. Und weitere Millionen werden in den Bau von Nebenbetrieben investiert. So sollen in den kommenden Jahren Fabriken entstehen, die aus Fleischabschnitten Bouillonkonzentrate und aus Knochen Hundefutter herstellen.

Strenge Auswahlkriterien für individuelle Bedürfnisse

«Von den bei Kepak geschlachteten und verarbeiteten Rindern entsprechen maximal zehn Prozent den Anforderungen von Donald Russell», erklärt Allan Morris. Bei der Anlieferung in Longford inspiziert ein Mitarbeiter von Donald Russell die Tierhälften ein zweites Mal. Dabei wird entschieden, welche Teile in den Reiferaum gelangen. Wenn der Kepak-Betrieb Ende Jahr fertig gebaut ist, wird ein speziell klimatisierter Raum exklusiv für die Trockenreifung von Edelstücken der Marke Donald Russell reserviert sein. «Damit können wir die Qualität noch einmal steigern», ist Allan Morris überzeugt. Heute reifen die Rückenstücke unterschiedlich lang: 14 Tage für den Verkauf in Supermärkten, 21 Tage für die Gastronomie und für spezielle Kunden gar 28 Tage. Erst dann werden die Rücken ausgebeint, länderspezifisch zugeschnitten und pfannenfertig pariert für den Versand in Vakuumbutel verpackt. Selbst beim 28 Tage gereiften Fleisch garantiert Donald Russell weitere 21 Tage bis zum Verfall.

Jeder Kunde stellt andere Ansprüche an die Rohprodukte, mit denen er arbeiten will. Deshalb geht Donald Russell auf individuelle Bedürfnisse ein. Diese Dienstleistungen schätzen weltweit über 5000 Restaurants, die ihr Rindfleisch bei Donald Russell beziehen. Und sollten weitere 1000 dazukommen – Engpässe wird es keine geben. Donald Russell Gourmet Beef wird in der Schweiz exklusiv von Mérat & Cie AG importiert und an die Gastronomie geliefert. X