

«Pouletbrust wächst nicht auf Bäumen»

Ein Bündner Kochlehrling setzt sich in seiner Vertiefungsarbeit mit dem «Perversen Fleischkonsum» auseinander und möchte die Konsumenten zum Umdenken anregen.

«Ich möchte Fleischesser darauf aufmerksam machen, dass ihr Fleischkonsum vielleicht nicht in Ordnung ist», sagt Kochlehrling Renato Punzi. Seine Vertiefungsarbeit mit dem provokativen Titel «Perverser Fleischkonsum» soll niemanden vom Fleischessen abbringen, zeigt aber auf, dass ein Umdenken stattfinden muss. Weg von Quantität und tiefen Preisen, hin zu mehr Qualität, regionalen Produkten und einem bewussteren Fleischkonsum. «Man kann doch nicht ein Kilo Hackfleisch für 90 Rappen einkaufen!»

Keine Bündner Greta

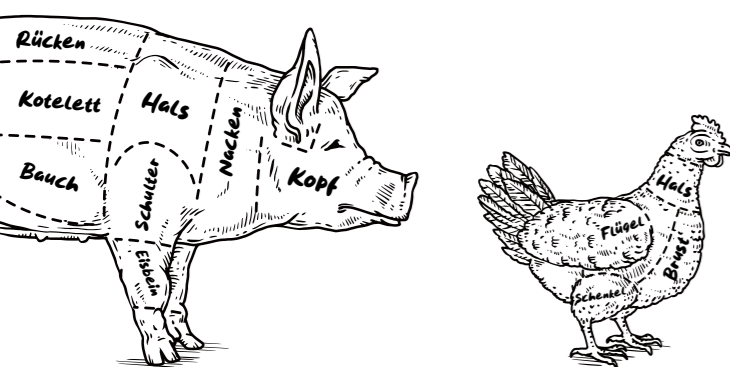
Punzi weiss, dass sich der weltweite Fleischverzehr seit Anfang der 1960er-Jahre mehr als vervierfacht hat. Mit verheerenden Folgen fürs Klima, den globalen Flächenverbrauch fürs Futter für die Tiere, die Artenvielfalt, die Böden und das Gewässer. Der Umweltaspekt war aber

nicht die Hauptmotivation für den 18-Jährigen: «Ich bin keine Greta in Graubünden!». Vielmehr kritisiert er den verantwortungslosen Umgang mit der Ressource. «Den Leuten fehlt schlicht das Bewusstsein, woher das Fleisch kommt. Sie denken, die Pouletbrust wächst auf dem Baum», meint er überspitzt. Fleischprodukte gäbe es nicht nur im Übermass, sondern auch noch «schockierend günstig». Das grösste Problem sei jedoch, dass die Meisten nur die edelsten Stücke wollen. Aber: «Wenn ein Tier schon geschlachtet wird, sollte es auch ganz verwendet werden. From Nose to Tail.» Der 18-Jährige schwört auf Schmorgerichte aus günstigeren Teilen. «Richtig zubereitet schmecken sie genau so gut wie Edelstücke». Den Konsumenten fehle es oft an Wissen und Zeit, solche Gerichte zuzubereiten. Ein Punkt, an dem Köche ihren Beitrag leisten können. «Mit Kreativität und gutem Handwerk können sie dem Gast zeigen, dass

auch Innereien, Kalbshaxen, Ochsenchwänze und andere weniger edle Stücke ausgezeichnet schmecken.» Regional und hochwertig sollten die Produkte aber schon sein.

Zu wenig edel

Ein Erlebnis in seinem Lehrbetrieb stösst ihm noch heute sauer auf. Das Hotel bot auf der Karte eine Zeit lang ein Gericht mit Schweinebauch an. Ein Gast beschwerte sich, so etwas habe in einem 4-Sterne-Hotel nichts verloren. «Ein einziger Schweinebauch liefert genug Fleisch für den ganzen Abend statt acht Rinder für acht Filets zu schlachten.» Der angehende Koch weiss aber auch, dass die Wahl der Fleischstücke im Hotel eine Budgetfrage ist. «Nicht jeder Betrieb kann das hochwertige Fleisch beim Bauern nebenan kaufen, sondern weicht zum günstigeren Filet aus Österreich aus.» Der ver-



Fakten zum Fleischkonsum

Seit Anfang der 1960er-Jahre hat sich der weltweite Fleischverzehr mehr als vervierfacht. Die Produktion von Fleisch hat enorme Auswirkungen auf Klima, globalen Flächenverbrauch, Artenvielfalt, Böden und Gewässer. Die grösste Fläche brauchen aber nicht die Tiere, sondern ihr Futter. Für die Eiweissversorgung der Nutztiere wird vor allem Soja aus Südamerika importiert. Vom günstig in der EU produzierten Fleisch werden hier oft nur Edelstücke verkauft, der Rest wird in ärmere Länder verschifft, was einen hohen CO₂-Ausstoss verursacht.



Feuer und Flamme: Kochlehrling Renato Punzi liebt seinen Berufsalltag.

Zur Person

Renato Punzi (18) lehrt im dritten Jahr Koch im 4-Sterne-Hotel Schweizerhof in Flims. Sein Wunschberuf war das nicht immer, doch eine Schnupperlehre überzeugte den Churer vom abwechslungs- und actionreichen Alltag. Trotz hohem Stresslevel und langen Arbeitstagen will er mindestens die nächsten zehn Jahre im Beruf bleiben. Bei seinem Lieblingsessen bleibt der Halbtaliener seinen Wurzeln treu: «Die Pasta meiner Grossmutter aus Südtalien. Die schlägt niemand.»

verantwortungsvolle Fleischkonsum sei Sache aller Parteien: der Fleischindustrie genauso wie der Konsumenten und Gastronomen.

Rechtliche Hürden

Punzi räumt ein, dass in der Fleischproduktion und -verarbeitung viel Wissen und Tradition steckt und viele Arbeitsplätze von ihr abhängen. Deshalb wäre es weder möglich noch sinnvoll, die Welt auf einen Schlag vegetarisch oder sogar vegan zu ernähren. In seiner Arbeit zeigt er diverse Optionen auf, wie Fleischverzehr langfristig reduziert werden könnte. Zum Beispiel sollten Fleischesser in der Lage sein, selbst ein Tier zu töten. Für seine Vertiefungsarbeit war Renato Punzi deshalb dabei, als ein Rind erlegt wurde. Zudem wollte er selbst ein Huhn schlachten und komplett verarbeiten. «Das ist leider an rechtlichen Hürden gescheitert. Die Bauern durften mir kein Huhn zur Selbstschlachtung aushändigen», bedauert der Lehrling. Als gutes Vorbild nennt er die kontrollierte Jagd, wie die in Graubünden.

Auch wenn Punzi in seinem Umfeld einige Vegetarier und Veganer kennt, lässt er sich nicht vom Fleischessen abbringen. «Ich brauche es, es schmeckt mir einfach zu gut», meint er schmunzelnd. Beim Einkauf achtet er auf Regionalität und wenn möglich Bio-Qualität. «Mit meinem Lehrlingslohn ist das aber leider nicht immer möglich.» ■