



Filet vom Jöö

Text: Meret Boxler, Bilder: Sabine Biedermann

Wenn dieser Mann das Messer ansetzt, denkt er nicht an Fury. Benno Raymann denkt an saftige Steaks in spe. Er ist Pferdemetzger und führt seinen traditionsreichen Handwerksberuf mit Leidenschaft aus. Ein herzloser Schlächter ist er nicht.

Gewiss, der 48-jährige Benno Raymann liest in der Freizeit keine Pferderomane, aber dem Fachmann aus dem zürcherischen Rüti sind die Rösser alles andere als wurst. «Pferde sind edel und schön, durchaus. Für mich ist aber wichtiger, dass ein Tier seine letzten Momente so schmerzlos und ruhig wie möglich erlebt.» Sein Blick lässt erahnen, dass dieser Mann – keiner der grossen Worte – das Herz am rechten Fleck hat. Raymann ist einer von rund 40 Pferdemetzgern in der Schweiz. Seine Metzgerei, die er seit 15 Jahren mit seiner Partnerin Jacqueline führt, steht unübersehbar an der Hauptstrasse. Hereinspaziert. Warum der Mann, dem das Steak lieber ist als der Ritt in den Sonnenuntergang, keine Werbung machen muss, wird schnell klar.

Unvermittelt Wasser im Mund

Für Karnivoren ist die appetitliche Anordnung fleischlicher Kostbarkeiten eine augenfällige Verlockung. Von der Fohlenbratwurst über Pferdewienerli, alle möglichen Rauchfleischsorten, Dauerwürste, Pferdefilets bis hin zum Fohlenpfeffer – hier wird alles feilgeboten. «Mostbröckli sind der Renner, wir machen 100 bis 200 Kilo pro Woche. Muesch probiere!» sagt ein sichtlich stolzer Benno Raymann. «Ja, stolz bin ich schon. Wir

stellen alles im eigenen Betrieb her.» Augenblicklich möchte man in ein knuspriges Bürli mit Mostbröckli beißen, sieht – ja, riecht! – förmlich das zarte, saftige Steak vor sich. Pawlow lässt grüssen.

Sündhaftes Gaumenglück?

Unbeschwerte Black Beauty- und Fury-Erinnerungen zwingen sich auf, und ganz unvermittelt fühlt man sich leicht schuldig. Fleisch essen ist zur gern hochmoralisch und kontrovers geführten Debatte geworden. Wer obendrein auch Pferd verzehrt, ist für manche ein Scheusal sondergleichen.

Ist böse, wer Pferdefleisch isst? Raymann hat dazu eine klare Meinung: «Fleisch oder nicht, das kann man ganz grundsätzlich diskutieren. Aber es ist nicht grausamer, ein Pferd zu schlachten als ein Huhn. Notabene käme für uns Massenabfertigung niemals in Frage.» Wer also in das Pferdmostbröckli-Sandwich beißt, muss sich nicht schuldiger fühlen als jeder Cervelatbrätler oder Minipic-Snacker. Pferdenarren und Ponyreiterinnen mögen noch so verächtlich den Kopf schütteln, Vegetarier sich noch so ereifern; Pferdefleisch erfreut sich gerade in der Westschweiz und in Feinschmeckerkreisen grosser Beliebtheit.



Päpstliches Verbot

Die Geschichte der Menschwerdung zeigt: Pferdefleisch zählt zu unseren ältesten Nahrungsmitteln. Sowohl Knochenfunde als auch Höhlenmalereien weisen darauf hin, dass bereits die eiszeitlichen Jäger ausgiebig Pferdefleisch vertilgten. Den hartnäckigen Aberglauben, der sich um den Genuss rankt, haben wir Papst Gregor III. zu verdanken. Anno 732 brandmarkte er Pferdefleisch als unrein und verbreitete die Annahme, es verursache Lepra. Der Verzehr war fortan verboten, über die Motive wird spekuliert. Möglich, dass Papst Gregor den Kultpraktiken der heidnischen Germanen einen Riegel schieben wollte. Denkbar ist auch, dass er nicht riskieren wollte, dass sein «wertvolles Kriegsmaterial» in den bäuerlichen Kochtöpfen landete. So oder so, das Verbot hielt sich standhaft. Es fiel erst im 19. Jahrhundert – unter massiven Protesten seitens Traditionsmetzgern und der betuchten Reiterklasse. Anfänglich noch als Arme-Leute-Kost verschrien, hat Pferdefleisch dieses Image spätestens nach dem Zweiten Weltkrieg abgelegt und gilt heute als Delikatesse.

Für den Gaumen mit Rindfleisch verwechselbar wird es aber nicht nur für seinen Geschmack gelobt: Gesundheitlich gesehen war das einstige Rossfleischverbot nämlich kompletter Nonsens: Fleisch vom Pferd enthält dreimal mehr Kalzium, halb so viel Natrium und mehr Eisen als Rindfleisch. Zudem ist es reich an ungesättigten Fettsäuren.

Am Gesamtfleischkonsum gemessen ist der Pferdeanteil mit 1,1 Prozent jedoch verschwindend gering und immer noch essen rund die Hälfte der Fleischtigger kein Pferdefleisch.

Schlächter mit Gefühl

Benno Raymann, Typ Turnlehrer. Schlank, mit gepflegten Händen, zaghaftem Händedruck und einem gewinnenden Lachen, vielleicht eine Spur eitel. Schlachtet pro Woche zwei bis drei Pferde.

Was denkt er, der seinem Hund «Fight» kein Haar krümmen könnte, dabei? «Ein Vaterunser», witzelt er und wird sofort wieder ernst. «Das Entscheidende ist eine professionelle Distanz. Jetzt zählt der richtige Moment, der richtige Handgriff. Ich bin bei der Arbeit enorm konzentriert.»

Und doch, man gibt ihm nicht den Mann, der blutverschmiert mit dem Messer hantiert. «Stimmt schon, man sagt mir nach, ich sei ein untypischer Metzger. Ich bin halt eher der feinfühlige Typ.» Da der Abschied von ihrem Tier für viele Besitzer ein schwerer Schritt bedeutet, schätzen sie Raymann nicht bloss seiner Metzgerqualitäten wegen. Sie wollen sowohl sich als

auch ihr Tier in kundigen Händen wissen. «Manchmal ist die Trauer schon am Telefon spürbar. Da ist es doch wichtig, dass Mitgefühl Platz hat.» Ein Rüpel wäre hier also fehl am Platz. «Ich bin da eher auf der sensiblen Seite. Wenn eine weinende junge Dame mit ihrem Ross kommt, lässt mich das nicht kalt.» Schliesslich hat er selbst drei pferdeliebende Töchter.

Making of...

Gutes Herz hin oder her, der blutige Teil der Geschichte lässt sich nicht leugnen; der Gang zur Schlachtbank. Kranke Pferde dürfen nicht gemetzget werden. Unters Messer kommen alte, ausgediente Reitpferde, abgeschobene Tiere und Fohlen, die sich nicht als Zucht- oder Reittiere eignen. Ganz selten wird ein Pony abgegeben. «Ja, auch Ponyfleisch kann man essen», erwähnt Raymann fast en passant, «es ist tendenziell etwas fettiger.» Auch ein Esel wurde ihm schon gebracht. «Aus dem wurden spezielle Eselmostbröckli. Sehr fein, kein Unterschied im Geschmack.» So. Wenn's losgeht, ist Benno Raymann vertraut mit jedem Schritt: «Bolzenschuss, Schnitt durch den Hals, ausbluten lassen, aufhängen, enthäuten, ausnehmen.» Ein harter Brocken für das unvorbereitete Hirn. Einmal leer geschluckt, und schon schiebt er die leichter verdaulichen Fakten nach: «Zentral ist die Einhaltung der strengen Hygienevorschriften. Eine Armbanduhr zum Beispiel ist nicht zulässig, sie hat zu viele Flächen für Rückstände.»

In den Hinterräumen der Metzgerei wird Fleisch geschnitten, aufbereitet, luftdicht verpackt. Ein Team von sechs Leuten zieht im Betrieb Raymann am gleichen Strick. Offensichtlich tun sie es gut: «Die Leute kommen von weit her. Du musst nur ‚Raymä‘ sagen, und die Leute wissen, wer gemeint ist.» Ein Teil des Raymann'schen Pferdefleisches geht an Lebensmittel-läden in der Region, an Restaurants und eine Kantine. Der Löwenanteil wird jedoch in der Ladenvitrine feilgeboten, neben Fleisch von Bison, Strauss, Huhn, Lamm, Schwein, Rind, Kalb. «Ganz selten verirrt sich ein Känguruhsteak in die Auslage.»

Wer Haare vom Schweif für die Fasnacht, für die Forschung Pferdefüsse oder für den Hund Pferdefhaut-Kauartikel sucht, ist wohl im Hinterzimmer besser bedient. Raymann nickt: «Jadu, eine Orthopädin wollte sogar mal einen ganzen Rosskopf mit Hals, zum üben.»

Meret Boxler ist Moderatorin, meretboxler.ch

Wo Pferdefleisch aus Raymanns Spezialitätenmetzger auf den Teller kommt: **Weinbergli** in Rüti/ZH (Fohlenfilet), **Frohe Aussicht** in Uznach/SG (Diverses vom Pferd) und **Schiffahrt** in Bollingen/SG (Fohlenfilet)