



Landwirt Roger Minikus (l.) und Coop-Metzger Bruno Klee mit dem handzahmen Muni Gian.

Foto: Markus Hüssli

Naturnah FLEISCH AUS MUTTERKUHHALTUNG

◆ **Hertenstein** Mit dem richtigen Futter und Streicheleinheiten produziert Familie Minikus Natura-Beef-Rindfleisch, das besonderen Genuss bringt. — NOËLLE KÖNIG

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

Es zieht eisig durch den Freilaufstall der Familie Minikus an jenem Mittwochnachmittag. Die 26 Limousin-Kühe, ihre Kälber und den Muni Gian scheint das nicht zu stören. Ihr braunes, etwas längeres Fell hält sie schön warm, sie kauen gemütlich vor sich hin, die Kälber vergnügen sich auf dem eingestreuten Stroh. «Wir haben eine ruhige Herde. Das ist uns sehr wichtig», erklärt Roger Minikus, der zusammen mit seinem Vater Franz den Hof zum Jägerhuus auf dem Hertenstein bewirtschaftet. Erst vor wenigen Jahren haben sie den Freilaufstall gebaut, der bis zu 40 Kühe und ihre Kälber beherbergen könnte.

Zart und aromatisch

An diesem Tag ist auch Bruno Klee zu Besuch auf dem Hof, er ist Chefmetzger bei Coop im Aarepark Würenlingen. Denn Familie Minikus, die vor rund 18 Jahren auf reine Mutterkuhhaltung umgestellt hat, liefert ihr Fleisch unter anderem an den Detailhändler. Limousin-Fleisch ist aber nicht irgendein Rindfleisch, sondern reift bis zu fünf Wochen am Knochen. «Diese Rasse hat ein wunderbar marmoriertes Fleisch, das sehr zart und aromatisch ist», erklärt Bruno Klee. Deshalb sei es besonders gut für den Reifeschrank geeignet.

Gutes Futter bringt gutes Fleisch

Die Qualität des Fleisches beginnt aber bereits auf dem Hof. «Nur mit qualitativ hochwertigem Futter kann man auch qualitativ hochwertiges Fleisch produzieren. Bei uns bekommen die Kühe Gras und Heu zum Fressen, die Kälber werden zusätzlich mit Mais gefüttert», erklärt Roger Minikus. Zudem sei ein ruhiger Umgang mit den Tieren sehr wichtig. Die Tiere seien sehr zutraulich und nehmen auch gerne Streicheleinheiten entgegen – nicht alle gleich oft, es habe eben jedes Tier einen eigenen Charakter, wie Menschen auch. «Den Muni kann ich auch am Halfter führen. Man muss sich aber bewusst sein, dass sie nichts vergessen, vor allem negative Erlebnisse nicht», so Minikus.

Ruhiges Verladen ist wichtig

Weil die Tiere so zutraulich sind, würden sie einem schon ans Herz wachsen. Sie dann zum Schlachten wegzubringen, falle nicht immer leicht. «Als kleiner Junge konnte ich kein Fleisch von unseren Tieren essen. Heute stelle ich mich einfach von Anfang an darauf ein, dass manche Tiere mit neun bis zehn Monaten wegkommen», so der gelernte Koch

und Landwirt. Wenn es gut läuft für Minikus, haben sie dann ein Schlachtgewicht von rund 260 Kilogramm erreicht. Damit sie beim Verladen in den Transporter ruhig bleiben, ist immer entweder Vater oder Sohn dabei, denn Stress würde die Qualität des Fleisches verschlechtern. «Dann ist es nicht so schön fest und wird nicht mürbe beim Reifen», erklärt Klee. Aber auf dem Hof der Familie Minikus müsse man sich deswegen wohl keine Sorgen machen. «Es ist schön zu sehen, dass die Tiere es bis zum Schluss gut haben, dann macht mir meine Arbeit auch mehr Freude», sagt der Chefmetzger begeistert. ◆

BESTE QUALITÄT: AM KNOCHEN GEREIFT

Fleisch für höchsten Genuss

«Alles Gute braucht seine Zeit» – diese Weisheit gilt auch für Fleisch. Durch den Reifeprozess am Knochen, eine altbewährte Technik des Metzger-Handwerks, wird das Fleisch zart, saftig und aromatisch. Bei der Trockenreifung wird das Stück bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit während drei bis fünf Wochen in einem speziellen Reifeschrank gelagert. Sie können zwischen verschiedenen Edelstücken vom Limousin- oder Angus-Rind aus Mutterkuhhaltung wählen. In folgenden Coop-Metzgereien finden Sie einen Reifeschrank:

- Unterenfelden
- Würenlingen Aarepark
- Wettingen Tägipark
- Kaiseraugst
- Dietikon Silbern
- Zug Neustadt und Coop City