

# Es hapert am Geschmack



Die Sehnsucht nach gutem Fleisch: Mit diesem Thema beschäftigten sich am Dienstagnachmittag (v.l.) Rüdiger Martens, Holger Wegmann, Mario Engbers, Susanne Schulze Bockeloh, Christina Schulze Föcking und André Böwing. Foto: Oliver Werner

Münster -

Küchenmeister aus der Region beklagen, dass oft genug das Fleisch, das sie anrichten, „nach nichts schmeckt“. Sie wünschen sich eine Veränderung in der Züchtung, „weg von mager und fad“.

Von Martina Döbbe

90 000 Schweine (auf vier Beinen) leben in Münster . Und landen irgendwann in Töpfen und Brättern, in Pfannen und auf Grillgeräten. Ähnlich geht es Rindern und Geflügel. „37 Kilo Schweinefleisch, neun Kilo Rind, zwölf Kilo Hähnchen, so viel isst jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr“, zitiert Holger Wegmann aus der Statistik. Die Frage „Ist das noch gesund?“ stellt der Küchenmeister und Konditor auch, aber an erster Stelle steht für ihn noch ein ganz anderer Aspekt: „Die Qualität des Fleisches ist nicht so, wie wir uns das wünschen. Uns fehlt einfach der Geschmack“, spricht er für seine Zunft. Deren Vertreter treffen sich am Dienstagnachmittag, um dieses Thema anzupacken: „Die Sehnsucht nach gutem Fleisch“ haben Holger Wegmann und Alfred Mosimann die Einladung zur Expertenrunde genannt. Mit von der Partie zwei Frauen vom Fach: Susanne Schulze Bockeloh, Vorsitzende des Landwirtschaftlichen Kreisverbandes Münster, und Christina Schulze Föcking, CDU-Landtagsabgeordnete und Landwirtin.

Holger Wegmann zeigt den Weg des Dilemmas aus seiner Sicht auf. „In den 60er-Jahren kam der Wandel, weg vom Fett, die Schweine wurden auf mager getrimmt und gezüchtet, der Geschmack ist auf der Strecke geblieben. Früher war der Sonntagsbraten als Fleischgenuss einmal die Woche etwas Besonderes, dann kam der Wohlstand und damit bei vielen auch eine tägliche Fleischportion auf den Speisezettel. Der Geschmack ist verloren gegangen“, findet er.

Das liege nicht an den Bauern, machen sowohl die Kreisvorsitzende und die Landtagsabgeordnete deutlich: „Wenn das Schwein zum Schlachten kommt, dann wird es durchleuchtet auf Fettanteil, Muskelmasse, Schinken. Entspricht das nicht den Vorgaben, dann gibt's auch weniger Geld“, weisen sie auf die gängige Praxis hin: „Das Fleisch wird quasi nach exakten Vorgaben für den Markt erzeugt.“ Halte sich der Schweinemäster nicht daran, „guckt er in die Röhre“.

Beide finden, dass es ein guter Ansatz sei, den die kochende Zukunft in die Diskussion bringe. Nur: „Er spricht eine ganze Kette an, da sind viele beteiligt, und die müssen alle mitmachen.“ Denn leider sei es ja auch so, dass der Lebensmittelhandel hierzulande den Markt diktiere: „Und die Landwirte werden oft genug im Regen stehen gelassen.“

Aber halt: Die Expertenrunde will nicht jammern, sondern etwas verändern. Und dabei hat Holger Wegmann durchaus ein konkretes Ziel vor Augen: „Einen neuen Anfang machen mit guten alten Fleischrassen, diesen Mehrwert können wir unseren Gästen sehr wohl schmackhaft machen.“ Er wünscht sich sogar eine eigene Marke „Gutes Fleisch aus Westfalen“.

„Gesund, lecker, nahrhaft“, so wünscht sich André Böwing die Lebensmittel generell, die er als Küchenchef verarbeitet. „Wenn wir unsere Fachkompetenz als Köche nach außen tragen und auch den Konsumenten verdeutlichen, wo und wie sich etwas verbessern kann, dann sind wir auf einem guten Weg.“