

# DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

## STEAK EXPRESS

Lieferdienste im Test:  
Top-Fleisch vom Versender



Alle Hotels  
und Restaurants  
getestet  
und bewertet

### KATALONIEN

Avantgarde  
zum Wohlfühlen

### URLAUB BEIM WINZER

Die schönsten  
Châteaux in  
der Provence



Spitzenköche  
exklusiv:

**KEVIN FEHLING &  
SVEN ELVERFELD**

Debatte über Gastrokritik

**YANNICK ALLÉNO**

Sein „Pavillon“ in Paris

**ANDREAS CAMINADA,  
JOACHIM WISSLER & CO**

Der neue Stil der Kochelite



**INFO  
GUIDE**

Mit allen Adressen  
zum Herausnehmen



## MISS ENGLAND

Londons Gastro-Star Clare Smyth im Porträt: Karriere mit  
New British Cuisine und einer Kartoffel für die Royals

E 15,50 €  
P (cont.) 15,50 €  
DK 128,95 Dkr  
BeLux 13,90 €  
F 15,50 €  
I 15,50 €  
D 11,90 €  
A 12,40 €  
CH sfr 23,40  
DER FEINSCHMECKER  
Ausgabe 5/2020





Es kann sein, dass man fünf Wochen auf sein Fleisch warten muss. „Das steigert die Wertschätzung, ein Stück Fleisch ist halt nicht immer verfügbar“, sagt Wilkens.

Paket Rindfleisch. Da ist alles dabei – vom Filet bis zum Hack. Erst, wenn es genügend Bestellungen für das gesamte Rind gibt, wird es geschlachtet. Dann muss das Fleisch noch drei Wochen reifen, bevor es versendet wird. Es kann also sein, dass man fünf Wochen auf seine Sendung warten muss. „Genau das steigert auch die Wertschätzung“, sagt Wilkens, „ein Stück Fleisch ist halt nicht immer verfügbar.“

Mittlerweile arbeitet die Hamburgerin in Vollzeit in ihrem Unternehmen und gestaltet mit Besserfleisch einen Trend mit. Immer mehr Fleischversender bedienen das steigende Bedürfnis nach hochwertigem Fleisch und transparenter Herkunft, manche durch Crowd-Butching, andere arbeiten wie klassische Metzger und bieten alles – vom Nierenzapfen bis zur Bratwurst. Bei allen kommt das Fleisch aus Deutschland und wird unter größter Transparenz für den Kunden hergestellt. Auf den Websites kann jeder nachvollziehen, wie lange die Tiere leben, was sie zu essen bekommen, wie viel Auslauf sie haben und wer die Bauern sind. Manche Landwirte kann man sogar besuchen. Nicht wenige von ihnen sind Umsteiger aus anderen Berufen, die nach einem neuen Sinn in anderen Aufgaben suchten.

**Olaf Mahr etwa gehörte zu den 100 wichtigsten Managern der Medien- und Marketingszene.** Er kündigte seinen Job und gründete den Versender Meat Bringer. Arne Bläsing arbeitete früher als Marketingleiter und verschickte jetzt mit dem Label Elbwild Wildfleisch aus dem Naturraum Hamburg/Elbe. Markus Bräutigam kümmerte sich in seinem früheren Berufsleben als Callcenter-Manager darum, dass die Leitungen von über 300 Mitarbeitern möglichst ständig belegt waren, heute züchtet er Galloway-Rinder in Weidehaltung. Sie alle vereint, dass die industrielle Fleischerzeugung keine Option

## GUTES LEBEN IM FREIEN Und alles wird verwertet



### Besserfleisch

Fleisch von Rindern aus Weidehaltung, ohne Kraftfutter und Antibiotika – etwa vom Aubrac-Rind (Foto) vom Hof Düwinger in einem Naturschutzgebiet bei Bad Oldesloe. **Das Rind wird erst geschlachtet, wenn es komplett verkauft wurde.**  
[www.besserfleisch.de](http://www.besserfleisch.de)

### Elbwild

Große Auswahl an Wildfleisch aus dem Naturraum Hamburg/Elbe. **Die Tiere leben dort frei in natürlicher Umgebung** und werden vorzugsweise vom Hochsitz stressarm geschossen. Auch im Angebot: Rinder und Schafe aus Weidehaltung.  
[www.elbwild.de](http://www.elbwild.de)



### Das gute Fleisch

Markus Bräutigam war Manager in einem Callcenter, heute hält er **Galloway-Rinder in Brandenburg ganzjährig auf der Weide, biologisch zertifiziert.** Im Onlineshop können verschiedene Pakete bestellt werden, etwa für Grillsteaks (Foto). Wartezeit zwei bis fünf Wochen.  
[www.das-gute-fleisch.de](http://www.das-gute-fleisch.de)

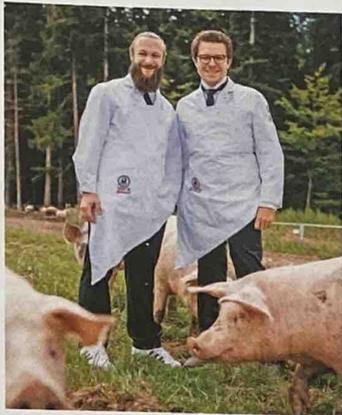
### Meine kleine Farm

Der Journalist Dennis Buchmann (Foto) hat dieses einmalige Konzept entwickelt:

**In der Online-Metzgerei bekommt Fleisch ein Gesicht, da auf jeder Packung das Tier abgebildet ist.** Große Auswahl an bester Wurst, gutem Käse und Fleisch.  
[www.meinekleinefarm.org](http://www.meinekleinefarm.org)



## DIE FLEISCHLIEFERANTEN Wurst- und Fleisch in Bestform



### Jäger & Sammler

Freiland-Biometzgerei aus dem Münchner Raum von Florian Stocker (l.) und Lars Tinapp. Erstklassige Fleischqualität und **spannende Cuts zum Grillen, Braten und Schmoren von Rind, Schwein, Lamm, Huhn und Pute.**

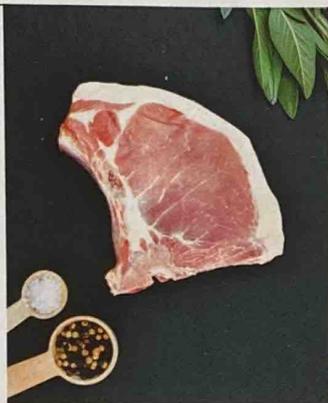
Kurze Versandzeiten.

[www.jaegerundsammler.de](http://www.jaegerundsammler.de)

### Meat Bringer

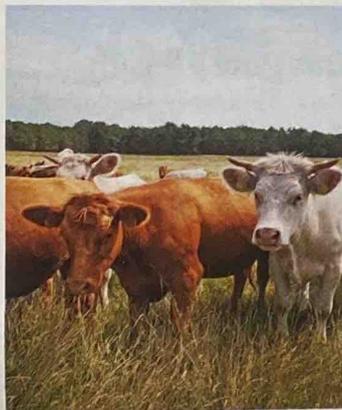
Rind-, Schwein- und Wildfleisch aus Brandenburg. Die Schweine werden nur mit Kartoffeln gefüttert. **Unser Tipp: das vier Zentimeter starke Kotelett**

(Foto). Große Auswahl an Bratwürsten und Burger-Pattys. Das Fleisch wird nach der Reifung schockgefrostet und dann ausgeliefert. [www.meat-bringer.de](http://www.meat-bringer.de)



### MyCow

Biofleisch von verschiedenen Höfen aus der Region Müritz in Mecklenburg: **Charolais (weiß) und Angus-Rinder (braun) sowie Schweine aus Weidewaltung in der Müritzer Seenlandschaft.** Vielseitige Fleischpakete. Lieferung etwa alle zwei Wochen, je nach Saison. [www.mycow.de](http://www.mycow.de)



### Seefried – Der Naturmetzger

Der Metzger Martin Seefried arbeitet ausschließlich mit Fleisch von der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

**Große Auswahl an Wurstspezialitäten**, etwa Streich- und Schinkenwurst (r.).

Tipp: fränkische Bratwurst. [www.fleischlust.com](http://www.fleischlust.com)



„Das ist genau die Fleischverarbeitung und das Bewusstsein, das wir brauchen“, sagt Steinwandt, individuell, nachhaltig und von Top-Qualität.

mehr war, und sie alle glauben, dass nachhaltiger und fairer Fleischkonsum auch wirtschaftlich funktionieren kann. Weniger, aber dafür besseres Fleisch ist die neue Philosophie.

Diese Überzeugung haben aber auch viele klassische Metzger. Gegen die Discounter und Frischetheken im Supermarkt können sie sich nur noch mit Qualität profilieren. Dafür gibt es aber allein oft vor Ort nicht genügend Nachfrage. Also verschicken sie zusätzlich ihr Fleisch. So wie die jungen Metzger aus München von Jäger & Sammler oder Martin Seefried aus Franken. Der Onlineversand ist für sie ein festes Standbein geworden. **Der Markt ist noch übersichtlich, aber in den meisten deutschen Regionen gibt es Versender.** Acht von ihnen haben wir mit dem Koch Andreas Steinwandt aus dem Restaurant „Kleine Brunnenstrasse 1“ in Hamburg getestet (siehe Kasten rechts). Das Ergebnis überraschte: Die Qualität war ausnahmslos herausragend.

Das liegt auch daran, dass sich alle Versender sehr viele Gedanken machen, wie sie die Tiere möglichst artgerecht und stressfrei halten. Weidewaltung ist bei den Rindern Standard, sie verbringen das gesamte Jahr auf der Wiese und dürfen drei bis vier Jahre alt werden. Zum Vergleich: Ein Mastrind aus der Massentierhaltung wird maximal 400 Tage alt. Die Rinder nehmen auf der Weide im Sommer zu, im Winter wieder ab, deswegen dauert es länger, bis sie das Schlachtgewicht erreicht haben. Die bessere Lebensqualität wirkt sich aber wiederum positiv auf die Fleischqualität aus. Die Schlachtung erfolgt in der Nähe oder direkt auf der Wiese: Das bedeutet null Stress für die Tiere.

Wer für die Grillparty gut einkaufen will, braucht also etwas Vorplanung. Aber die Grillsaison hat ja auch gerade erst begonnen. ■

## Die Kriterien

Die Anzahl an Fleischversendern in Deutschland hält sich noch in Grenzen. Doch in den meisten Regionen gibt es bereits Anbieter. Acht von ihnen haben wir mit Koch Andreas Steinwandt aus dem Restaurant „Kleine Brunnenstrasse 1“ in Hamburg getestet. Voraussetzung waren artgerechte Haltung und Schlachtung der Tiere in Deutschland sowie eine transparente Produktion.

**DIE VERPACKUNG** Zu einem nachhaltigen Konzept gehört auch die Verpackung. Die meisten Versender verschicken einfache Kartons aus recycelter Pappe, die mit Hanf- oder Strohmatte gedämmt werden. Gekühlt wird das Fleisch mit Kühlakkus, die man wiederverwenden oder nach einigen Bestellungen gesammelt zurückschicken kann. Einzig das Fleisch selbst muss aus hygienischen Gründen in Plastik vakuiert sein.

**DIE QUALITÄT** „Die Qualität der Produkte ist herausragend“, sagt Steinwandt begeistert während des Tests. Alle Versender haben auf eine gute Reifung des Fleisches geachtet, die Stücke rochen auch roh sehr frisch und sauber, waren gebraten und gegrillt sehr zart und voller Geschmack.

**DAS GESAMTURTEIL DES PROFIS** „Das ist genau die Fleischverarbeitung und das Bewusstsein, das wir brauchen“, sagt Steinwandt. Individuell, nachhaltig und von Top-Qualität.



Koch Andreas Steinwandt (l.), Restaurant „Kleine Brunnenstrasse 1“ in Hamburg, überprüfte mit den FEINSCHMECKER-Redakteuren Patrick Bauer und Kersten Wetenkamp die Qualität des Fleisches. Sie waren von der Reifung und dem Geschmack begeistert

