



Hipster-Schwein erobert die Schweiz

McDonalds macht jetzt auf Slow-Food

Pulled Pork, die Königsklasse des Barbecue, drängt in Schweizer Lokale. Jetzt springt auch noch McDonald's auf den Zug.

Publiziert: 10.03 Uhr , Aktualisiert: 10.22 Uhr Von Philipp Albrecht

Schwein ist das mit Abstand beliebteste Fleisch. Fast 24 Kilo ass letztes Jahr jeder Schweizer im Schnitt – doppelt so viel wie Geflügel. Doch das Poulet holt auf und der Schweinefleisch-Anteil nimmt seit Jahren ab. Der Ruf des roten Fleisches leidet. Ob es tatsächlich der Gesundheit schadet, ist in der Wissenschaft umstritten.

Ein neuer Food-Trend aus den USA bringt jetzt die Sau auf die Speisekarten der angesagten Hipster-Lokale: Pulled Pork. Auf Deutsch heisst das so viel wie gezupftes Schwein. Dessen Schulter oder Nacken wird zwischen 10 und 15 Stunden lang bei tiefer Temperatur gegart und erreicht dabei eine Konsistenz, die es erlaubt, das Fleisch mit einer Gabel weg zu zupfen.

Für Fleischfetschisten ist es die Königsdisziplin des Barbecue – ein klassisches Slow-Food-Gericht. «Wenn das Fleisch so lange gart, wird es zwar faserig aber gleichzeitig auch zart», erklärt Food-Journalist Patrick Zbinden (49). «Die Eiweisketten des Fleisches gehen beim Garprozess in einen speziellen Geschmack über, der süchtig macht. In Senorikkreisen nennt man das Kokumi.»

Vom Food-Truck ins Hipster-Lokal

Street-Food-Festivals haben Pulled Pork in der Schweiz bekannt gemacht. Auch das wieder ein Phänomen aus den USA: In kleinen Trucks werden Speisen aus aller Welt so gereicht, dass es jeder problemlos im Stehen essen kann. Innerhalb weniger Wochen haben in Zürich gleich zwei Lokale eröffnet, die Pulled Pork auf der Karte haben: das Brisket im Kreis 5 und The Butcher im Niederdorf.

The Butcher wird von der Fredy Wiesner Gastronomie (Negishi, Nooch, Outback) betrieben ist auf ambitioniertem Expansionskurs. Der Burger erfreue sich grösster Beliebtheit, teilt deren Fleisch-Experte Christiaan Köllreuter (32) mit: «Pulled Pork hat die Chance sich auf unseren Speisekarten zu etablieren. Nicht nur als Burger sondern auch in vielen anderen Bereichen. Wir entwickeln gerade ein mexikanisches Restaurant, wo gezupftes Fleisch Verwendung finden wird.»

Jetzt springt auch McDonald's Schweiz auf den Zug. Ab heute Montag bietet die Fastfood-Kette in ausgewählten Restaurants in Zürich und Genf einen Pulled-Pork-Burger an, wie Sprecherin Aglaë Strachwitz (34) gegenüber Blick.ch bestätigt: «Wir testen in 25 Restaurants, wie unser neuer Burger ankommt, den wir mit Kreativkoch René Schudel entwickelt haben.» Das Schweinefleisch stammt aus der Schweiz und wird von der Ospelt-Gruppe (Malbuner) gegart und abgepackt.

Bei McDonald's gart das Schwein halb so lang

Slow Food trifft Fast Food: Geht das auf? Schliesslich wird das Fleisch «nur» vier Stunden lang gegart und in den McDonald's-Filialen in der Mikrowelle aufgewärmt. Man wende ein «spezielles Garverfahren unter hohem Luftdruck» an, erklärt Strachwitz. «So bleiben die Säfte im Fleisch enthalten und das Fleisch wird besonders zart und schmackhaft.»

Der McDonald's-Burger kommt überraschend frisch daher mit Salat und Apfelschnitzen aber auch mit einer Barbecue- und einer Knoblauch-Sauce. Der Kaloriengehalt ist mit 510 kcal genau gleich hoch wie beim Klassiker Big Mac.

«Schade, dass man Pulled Pork mit Sauce vermischt und in einen Burger tut», sagt Food-Journalist Zbinden. Der grosse Vorteil bei dem Garverfahren sei eben genau, dass man mit wenig Fleisch zu sehr viel Fleischaroma komme.

TOP-VIDEOS

