

# Viele Akteure arbeiten zusammen am hohen Wert von Schweizer Fleisch

Landwirte, Metzger und Gastronomen sind Profis. Jeder in seinem Bereich. Immer öfter machen sie gemeinsame Sache, um Kunden und Gästen zu erklären, wo die Tiere lebten, deren Fleisch sie essen.

## DIE KÖCHE

Im Restaurant des Trois Tours in Bourguillon/FR spielen die Qualität und Herkunft des Fleisches eine grosse Rolle. Chef Romain Paillereau bietet ein Menü mit fünf oder sieben Gängen an, das alle fünf Wochen wechselt. «Aktuell servieren wir Edelschwein vom Bauernhof aus der Romandie. Dabei kommen nicht nur teure Edelstücke zum Einsatz», erklärt Romain Paillereau. «Wir haben zum Beispiel Schweinsfüsschen zu Raviolifüllung verarbeitet.» Allen Teilen des Tieres ihren Wert zu geben, ist ihm sehr wichtig. Genau so wie die korrekte Deklaration durch die Mitarbeitenden im Service. Deshalb wird jedes neue Menü mit der Brigade verkostet und die Geschichten hinter den Gerichten erläutert.

Fleisch aus der Region ist auch für Chef de partie Matthieu Maeder die erste Wahl. Deshalb hat er sich für den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» angemeldet. In die Auswahl hat er es geschafft. Nun will er mit Kalbfleisch vom Hof von Richard Fragnière und seinem Gericht «Le veau dans son pâturage» die Jury überzeugen.

*Jeden Tag in der Küche und immer unterstützt vom Chef*

Bourguillon ist ein Pilgerort für Gläubige sowie für Gourmets. Das «Trois Tours» in der Nähe der Stadt Fribourg war bereits eine gute Adresse, bevor Romain Paillereau es im November 2021 über-



Kurze Entspannung nach dem Mittagsservice: Chef Romain Paillereau unterstützt seinen Mitarbeiter Matthieu Maeder bei der Vorbereitung für den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch». BILDER ZVG

nahm. Viele Mitarbeiter sind ihm von der «Pinte des Mossettes» ins «Trois Tours» gefolgt. So auch Matthieu Maeder.

Vom ersten Tag an war das Restaurant am Mittag und Abend gut gebucht. Sich nebenbei für einen wichtigen Wettbewerb vorzubereiten, fordert den jungen Koch. Doch er kann auf die Unterstützung seines Chefs zählen. Der stellt ihm sonntags und montags, wenn das Restaurant geschlossen

ist, die Küche zur Verfügung. Und nicht nur das. Romain Paillereau ist meist anwesend. Mit seiner grossen Erfahrung als Coach hat er Matthieu Maeder schon manch guten Rat gegeben. «La Cuisine des Jeunes» motiviert aber nicht nur Matthieu Maeder und seinen Chef. Häufig erhält der Wettbewerbsteilnehmer auch Unterstützung von Arbeitskollegen, die an ihrem freien Tag vorbeischaun. GABRIEL TINGUELY

## Restaurant Trois Tours

Das Patrizierhaus aus der Mitte des 19. Jahrhunderts bietet 50 Restaurantplätze, ebenso viele im Garten sowie einen Saal für 100 Personen. Patron und Küchenchef Romain Paillereau beschäftigt sieben Köche und sechs Mitarbeitende im Service.

Medienpartner  
LA CUISINE  
DES JEUNES

## DER LANDWIRT

Der Hof von Richard Fragnière liegt auf 915 Meter über Meer an einem nach Süden ausgerichteten Hang des Mont Giblour in Gumeffens/FR. Vor ihm liegen saftige Wiesen und der Greizersee. Im Hintergrund bieten die Alpen mit dem 2002 Meter hohen Moléson eine majestätische Kulisse. Dort ist die Heimat von Le Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP. Zur Herstellung dieser Käse braucht es grosse Mengen Milch und Landwirte, die Milchkühe halten. Als junger Landwirt, damals noch bei seinem Vater angestellt, entschied sich Richard Fragnière 2001, den Betrieb auf Bio umzustellen. Heute besitzt er 65 Hektaren Land, 80 Holsteiner Milchkühe sowie eine Herde Rinder der Fleischrasse Limousin.

*Den Bauern vertrauen, die Tiere aufziehen*

«Um die Welt ernähren zu können, braucht es Erträge auf allen Parzellen», sagt Richard Fragnière. Er produziert das gesamte Futter wie Gras, Heu für den Winter, Getreide als Kraftfutter und für die Ausmast sowie Mais für den Herbst, wenn es weniger Gras gibt,



Richard Fragnière (48) produziert Bio-Milch und Bio-Fleisch.

selber. «In Hanglagen haben wir eine grosse Biodiversität. In der Ebene bewirtschaften wir ertragreiche «Kunstwiesen». Dünger aus der Fabrik verwenden wir nicht. Der ist zu teuer. Wir düngen mit dem Mist unserer Tiere und der Gülle der Schweinezucht, die der lokalen Milchgenossenschaft gehört.» So wird der Kreislauf Gras, Milch und Käse sowie Molke zur Schweinemast und Gülle als Dünger geschlossen.

Im grossen Stall haben die Tiere den ganzen Tag freien Auslauf und können fressen, wenn sie Hunger haben. Die Kälber der

Milchkühe werden in der ersten Woche mit colostrumreicher Muttermilch gefüttert. Danach erhalten sie Milch der Herde und bleiben 60 Tage auf dem Hof. Erst dann entscheidet Richard Fragnière, welche Kuhkälbchen er zur Milchproduktion heranzieht und welche er zusammen mit den Stierkälbchen zur Mast abgeben will. So ein Kälbchen hat sich Matthieu Maeder, Chef de partie im Restaurant Trois Tours in Bourguillon/FR, für sein Gericht für den Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ausgesucht.

*Passion für Natur und Tiere mit Gästen teilen*

«Früher hatten alle in der Landwirtschaft tätige Verwandte. Heute ist dies nicht mehr der Fall», sagt Richard Fragnière. Deshalb plant er Tage der offenen Türe auf seinem Hof. «Jedes Glied in der Kette muss den Konsumenten den Wert seiner Arbeit und seiner Produkte zeigen und erklären.»

Richard Fragnière sagt von sich, er sei kein guter Koch. Doch essen mag er gerne. Zum Beispiel ein Tatar oder zartes, schön mit Fett marmoriertes Stück Limousin-Fleisch. GABRIEL TINGUELY



«The Art of Veal» ist das Thema der 20. Austragung des Wettbewerbs.

## «La Cuisine des Jeunes»

Am 16. Mai kochen Anastasia Mischukova, Nicole Schuler, Christopher Damien Reupsch und Matthieu Maeder in der Küche der Welle 7 in Bern um die Wette. Dabei werden sie Schweizer Kalbfleisch und seine zahlreichen Facetten in Szene setzen. Der Wettbewerb von «Schweizer Fleisch» bietet jungen Kochtalenten eine Bühne und öffnet ihnen zahlreiche Türen.

## DER METZGER

### SERGE GREMAUD

«ICH VERKAUFE NUR FLEISCH VON TIEREN AUS DER REGION»

HGZ: **Serge Gremaud, wie werden Kälber geschlachtet?**

SERGE GREMAUD: Kälber werden einzeln nach Farvagny/FR gebracht. Dort läuft alles ohne Stress ab. Denn Stress hat einen negativen Einfluss auf die Qualität des Fleisches. Nach dem Tod muss es jedoch schnell gehen.

**Erkennen Sie beim Schlachten die Qualität des Fleisches?**

Ja. Fett ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Deshalb braucht es ein bisschen Getreide und Mais zum Ausmästen. Für eine gute Fleischqualität schlachten wir vor allem zweijährige Rinder.

**Welchen Stellenwert hat Kalbfleisch?**

Die etwas röttere Farbe spielt eine kleinere Rolle als der Preis. Viele Kunden haben deshalb leider zu Geflügel gewechselt.

**Spielt Nose to Tail im Verkauf eine Rolle?**

Es gibt Liebhaber von Innereien und gewissen Stücken. Braten, Schnitzel und vor allem Hackfleisch sind die Renner.

**Was spricht für den Metzger im Dorf?**

Unser Betrieb verarbeitet nur Tiere aus der Region.

**Welches sind Ihre liebsten Fleischstücke?**

Ich mag ein schönes Steak oder ein «Onglet» vom Grill.

**Was wünschen Sie sich von der Gastronomie?**

Metzger müssen viele Regeln befolgen. Deshalb wünsche ich ganz klar ein Bekenntnis zu Fleisch aus der Region sowie eine bessere Deklaration. GABRIEL TINGUELY



Serge Gremaud (53) ist Metzger mit eigenem Schlachthof.



Mehr Informationen unter:  
lcdj.ch  
boucherie-abattoir-gremaud.ch  
trois-tours.ch