

Samstagsküche

Steak mit Zukunft

Mozzarella aus Büffelmilch ist eine Delikatesse, das Fleisch der Tiere galt dagegen lange als Abfallprodukt. Immer mehr Züchter wollen das nun ändern.

Von Georg Etschert

Ein bisschen wirkt Oberbayern hier wie Indien. Oder zumindest wie Süditalien. Massige Tiere mit mächtigen Hörnern tummeln sich auf den sattgrünen Weiden am Ortsrand von Beuerbach, einem Dorf nahe Landsberg, etwa 60 Kilometer westlich von München. In dieser Landschaft sieht es schon exotisch aus, wie sie in Gruppen am Elektrozaun stehen, um Heu zu fressen. Oder aneinander gedrängt in einem Wasserloch liegen. Wenn sie auf der Wiese umhertrotten, strecken sie den Hals von sich. Kantige Schädel haben sie, ein spärliches schwarzes Zottelfell, eine bläuliche Zunge und tiefbraune Augen.

Die interessanten Geschöpfe sind Büffel, Wasserbüffel, um genau zu sein. Seit mehr als zwanzig Jahren züchtet Steffen Schwencke, Gründer und Inhaber des Büffelhofes Beuerbach, die in Deutschland noch selten gehaltenen Tiere. Eine italienische Tante von Schwencke besaß den ersten Büffelhof der Lombardei. "Ich war dort immer in den Ferien und habe meine Liebe zu den Büffeln entdeckt." Heute kümmert er sich selbst um etwa 70 von ihnen. Die meiste Zeit des Jahres dürfen sie auf seinem 40-Hektar-Gut unter freiem Himmel leben. Kraftfutter gibt es für sie nicht, nur das Gras von der Wiese. Und Heu.

Während Wasserbüffel in Indien bis heute für die Feldarbeit genutzt werden, weil sie mit ihren breiten Hufen auf den feuchten Reisfeldern nicht einsinken, hat man es in Italien, wo schon die Römer Büffel züchteten, auf ihre Milch abgesehen. Aus ihr bereitet man den echten Mozzarella di bufala und andere Käsespezialitäten wie den Provolone, einen Hartkäse, oder den geräucherten Scamorza.

In Beuerbach dagegen dreht sich alles ums Fleisch der Büffel. Bis zu drei Jahre dürfen die männlichen Tiere ein augenscheinlich recht kontemplatives Leben führen. Alle vier bis sechs Wochen, ja nach Bedarf, wird einer der Stiere zum Schlachter gefahren. Zurück kommt er fein säuberlich zerlegt als Nackenstück, Hochrippe, Flachrippe, Hüfte oder Lende, um im rustikal alpenländisch eingerichteten Gasthaus des Büffelhofes Beuerbach zu Spezialitäten verarbeitet zu werden. Die Feinschmeckermenüs vom Wasserbüffel, der zarte Büffeltafelspitz in eigener Brühe, saftiges Schnitzel oder Steak, würziges Gulasch und, natürlich, Büffelmozzarella in diversen Varianten, sind augenscheinlich beliebt. Geöffnet ist der Gasthof nur an den Wochenenden, und es gibt nur 30 Plätze. "Ohne Reservierung geht bei uns nichts", sagt Küchenchef Torsten Endt, einer der wenigen Spezialisten für die fachgerechte Zubereitung von Büffel Fleisch.

Wasserbüffel - nicht zu verwechseln mit den oft auch als Büffel bezeichneten Bisons der nordamerikanischen Steppen - sind entfernte Verwandte unserer Hausrinder. Ihre Milch und ihr Fleisch unterscheiden sich allerdings markant. Büffelmilch enthält doppelt so viel Fett wie Kuhmilch. Büffel Fleisch dagegen ist extrem fettarm. Mit gerade einmal 1,5 Prozent Fett auf 100 Gramm ist es ähnlich mager wie Straußenfleisch, das während der BSE-Krise vor gut 15 Jahren einen Hype erlebte. Ein Traum für Gesundheitsapostel.

Der Büffelhof Beuerbach liegt etwas versteckt. Ein Hinweisschild gibt es nicht, nur den stilisierten Kopf eines Wasserbüffels auf dem schmiedeeisernen Tor. "Wir wollen nicht zu viel Werbung machen", sagt Hofgründer Schwencke, weil wir das Fleisch nicht in rauen Mengen produzieren können. Darunter würden unsere ökologischen Standards leiden." Das Fleisch der Wasserbüffel gibt es auch im Hofladen - als Salami, Schinken oder Leberkäs etwa. Der Mozzarella hier wird allerdings in Italien zugekauft, und die Büffelmilch, die hier

angeboten wird, kommt von einem Hof nahe Bremen - zu 6,80 Euro je Liter. "Die Tiere geben nur ein Viertel so viel Milch wie konventionelle Hochleistungskühe", erklärt Schwencke. Deshalb der hohe Preis.

Die Konzentration auf das Fleisch ist es denn auch, die den Hof in Beuerbach, der erste seiner Art in Bayern, so besonders macht. Denn fast immer geht es bei Büffelhaltung nur um besonders feinen Mozzarella, der in Europa immer gefragter ist, während man das Fleisch der Tiere selbst in Italien kaum kennt.

Und so hat der beliebte, rein wirkende italienische Edelfrischkäse eine dunkle, man kann sagen, extrem blutige Seite. Denn bis vor wenigen Jahren war es in Kampanien, dem Zentrum der europäischen Mozzarella-Produktion, üblich, dass die jungen Büffelstiere, kaum hatten sie das Licht der Welt erblickt, auf nicht selten grausame Art getötet wurden. Immer wieder stießen die Behörden auf "Büffelriedhöfe" mit verwesenden Tieren auf offenem Feld. Darunter litt der Ruf des Büffelmozzarellas. Seit der italienische Staat den Züchtern ein paar Euro dafür bezahlt, dass sie die jungen Büffel ins Schlachthaus fahren, hat sich die Situation verbessert.

Die männlichen Jungtiere werden inzwischen öfter aufgezogen als früher", bestätigt Valerio Fortunato vom Consorzio Alba, einer italienischen Vermarktungsinitiative für Büffel Fleisch. Und auch die Nachfrage wachse, allerdings auf niedrigem Niveau. Einer der Abnehmer ist die junge Schweizer Firma Büffel Bill, die Büffel Fleisch als gesundes und ökologisch korrektes Premiumprodukt vermarkten will. Einer ihrer drei Gründer ist der Bayer Bastian Nagel, der darauf hofft, dass Büffel künftig zumindest einen Teil des herkömmlichen Rindfleischkonsums ersetzen könnte. Auch den Tierschutz stellt Nagel besonders heraus: "Wir wollen mithelfen, dass in Italien die männlichen Büffelkälber, die keine Milch geben, nicht gleich nach ihrer Geburt entsorgt und bestenfalls zu Hundefutter verarbeitet werden."

In Deutschland werden derzeit die meisten der insgesamt etwa 5000 Tiere in der Landschaftspflege eingesetzt, das Fleisch der Jungtiere verkauft; etwa zehn deutsche Betriebe produzieren zudem Mozzarella. Importiert wird Büffel Fleisch nicht nur aus Italien. Die Firma Golden Buffalo im sächsischen Burgstädt zum Beispiel kooperiert mit einer Farm in Argentinien, wo die Büffel fast wild in den Sümpfen des Paraná leben, einem geschützten Naturparadies. Mit ihrem Fleisch hat das Rostocker Steakhouse "Leons" den ersten "Büffelburger" kreiert.

Die Preise für Büffel Fleisch sind indessen nichts für All-you-can-eat-Fans und Discounter-Adepten. In Beuerbach kostet ein Kilo Büffelende 60 Euro, etwa 25 Prozent mehr als vergleichbares Biofleisch und dreimal so viel wie konventionelle Rinderlende. Küchenchef Torsten Endt verweist auf die hohen Produktionskosten. "Unsere Tiere werden streng ökologisch gehalten und brauchen bis zur Schlachtreife 30 bis 36 Monate, Rinder nur zwanzig." Außerdem seien Rinder beim Schlachten bis zu 30 Prozent leichter.

Für die Zubereitung braucht es Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Denn wegen des extrem niedrigen intramuskulären Fettanteils trocknet Büffel beim Braten schnell aus. "Ideal sind alle Schmorgerichte", sagt Endt. Doch das Fleisch eigne sich auch als Kurzgebratenes oder sogar zum Grillen, vorausgesetzt, man hält sich bei Gartemperatur und Garzeit zurück. "Der Wasserbüffel mag nicht getrieben werden, weder auf der Weide, noch in der Pfanne." Ein Büffelkochbuch mit genauen Anleitungen für Hobbyköche ist selbstverständlich bereits in Planung.

Endts bevorzugte Garmethode ist das Sous-vide-Verfahren, bei dem das Fleisch gewürzt und im Plastikbeutel vakuumiert wird. Danach gart man es im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen oft viele Stunden oder sogar Tage im eigenen Saft. Nach der langwierigen Prozedur ist es butterweich und zergeht auf der Zunge, fast wie ein japanisches Wagyu-Beef.

Und wie schmeckt es, das viel gepriesene Büffel Fleisch? Zunächst einmal: Wer etwas Exotisches erwartet, wird enttäuscht sein. Als luftgetrockneter Schinken oder Salami schmeckt man wegen der Gewürze oder des

Reifeprozesses kaum einen Unterschied, außer dass Büffel deutlich mehr Biss hat. Vakuumgegart kommt der spezielle Geschmack besser heraus, der auch auf einen höheren Eisenanteil im Fleisch zurückzuführen ist. Büffel ist herzhafter, würziger als klassisches Rind, vor allem der Fettrand beim Tafelspitz ist überraschend weil gar nicht tranig. Das leichte Wildaroma, das Büffel nachgesagt wird, ist dagegen oft nicht zu erschmecken.

Büffelmilch wird man - abgesehen natürlich vom Mozzarella - als Zutat auf Restaurantkarten wohl auch künftig vergeblich suchen. Allein schon wegen des horrenden Preises lohnt sie auch für Nachspeisen kaum. Christian Endt trickst deshalb bei der Bayrisch Creme - und ersetzt sie durch banale Kuhsahne. Ihm geht es ohnehin um das Fleisch. Und die Milchwirtschaft war für den Wasserbüffel in Europa von jeher verheerender als das Schlachthaus.