

Was lange reift, wird endlich saugut

FLEISCH Nach Luma Beef kommt Schweinefleisch mit Edelschimmelpilz: Gastronomen schwärmen.

Nussig schmecke es und herb. Daniel Lehmann vom Hotel Moosegg kommt ins Schwärmen, wenn er von Luma Pork redet. Der Nachfolger von Luma Beef, dem Schweizer Rindfleisch, das sich durch langsame Reifung am Knochen und mit der Verfeinerung mit einem Edelschimmelpilz auszeichnet, bricht ein Tabu: Schweinefleisch wird eigent-

lich sofort genossen. Luca Oechslin und Marco Tessaro hingegen lagern es fünf Wochen. Die zwei Freunde, die die Unternehmung Luma Beef gegründet haben, erklären, dass die Zusammensetzung der Fettsäuren und der Edelpilz ausschlaggebend seien, um Schweinefleisch lange lagern zu können. Der Pilz ist nötig, da er das Fleisch vor unerwünschten Mikroorganismen schützt, die es etwa ranzig machen könnten. Er fungiert als eine Art Polizist. Und macht das Fleisch zarter. Fünf Wochen lassen



Nach fünf Wochen im Reifungsraum sieht Luma Pork so aus.

zvg

sie es abhängen und verkaufen es an begeisterte Spitzengastronomen. Die artgerechte Tierhaltung, Fleisch von Rassetieren aus der Region oder keinen Saftverlust beim Kochen dank der Reifung machen das Fleisch zu einer Delikatesse.

So weit die Theorie. Aber was ist es, was Luma Pork so begehrt macht? Daniel Lehmann sagt, es schmecke einfach anders. Aromatisch. Er führt es diesen Frühling erstmals auf seiner Karte. «Ich würze das Fleisch minim, am Schluss gebe ich wenig Fleur de Sel drüber.» Bei

den Gästen kommt das an, auch wenn es wohl laut Lehmann nicht «ein Fleisch für jeden Tag» sei.

Privatpersonen können auf verschiedenen Wegen zu Luma Pork kommen: In Bern ist das Rind- und Schweinefleisch im Globus erhältlich sowie bei der Metzgerei Lehmann. Und ab heute können ausgewählte Produkte über die Website bestellt werden.

Nina Kobelt

www.luma-dac.com; Luma-Pork-Kotelett: Fr. 7.60/100 Gramm; Steak: Fr. 8/100 Gramm