«Gutes Fleisch braucht keine Marinade»

Die preisgekrönten Steaks der Onlinemetzgerei Luma sind in aller Munde. Ein Gespräch mit Gründer Lucas Oechslin und Philipp Oehler von den Restaurants Williams Butchers Table über die Grillsaison, das Image des Metzgerberufs – und Fleisch aus dem Labor.

Flott unterwegs: Philipp Oehler, Geschäftsführer von Williams Butchers Table, und Lucas Oechslin, Geschäftsführer Luma. Bild: Social Concierge

Interview: Rahel Empl

Luma Delikatessen aus Neuhausen am Schaffhauser Rheinfall hat den Fleischmarkt in den vergangenen Jahren ordentlich aufgemischt. Zeit für ein Treffen mit Gründer und Geschäftsführer Lucas Oechslin. Mit dabei: Philipp Oehler, Gründer und Geschäftsführer der Restaurants Williams Butchers Table mit eigener Metzgerei. Die beiden Unternehmer arbeiten eng zusammen.

Herr Oehler, Herr Oechslin, die Grillsaison läuft. Welches Fleischstück darf bei einem anständigen Barbecue nicht fehlen?
Philipp Oehler: Mit einem Prime Black Angus Outside Skirt kann nichts schiefgehen. Es hat eine tolle Marmorierung, du kannst mit viel Hitze dahinter, das Fleisch bleibt saftig und wunderbar aromatisch.
Lucas Oechslin: Es gibt auch eine tolle Kruste. Zu meinen Top 3 gehört auch das Hanging Tender.

Ein durchschnittlicher Fleischesser kann mit Begriffen wie Outside Skirt und Hanging Tender nicht mehr viel anfangen …
Oechslin: … ja genau, nicht mehr. Früher wurden alle Stücke, alle sogenannten Second Cuts eines Tieres, verwertet. Trotz des «Nose to Tail»-Trends bestehen jedoch immer noch Berührungsängste. Das Outside Skirt, zu Deutsch Saumfleisch, ist ein Schlachtnebenprodukt. Und das Hanging Tender der Nierenzapfen, also der Stützmuskel des Zwerchfells. Das ideale Stück, um sich Innereien anzunähern.

Nieren, Zwerchfell, Schlachtnebenprodukt? Das schreckt viele ab.
Oehler: In unseren Restaurants nicht mehr. Nicht das Filet, sondern das Outside Skirt ist ein Topseller, auch weitere Second Cuts. Die haben wir gepusht in den vergangenen Jahren. Der Gast lässt sich an unserer Metzgertheke beraten, das unterscheidet uns von anderen Restaurants. So haben wir die Möglichkeit, ihn etwas Neues entdecken zu lassen.
Oechslin: Es ist Bestandteil unserer Strategie, den Kunden eine grosse Varianz schmackhaft zu machen, im Sinne der Nachhaltigkeit, gegen Foodwaste.

Wie bringen Sie die Kunden im Onlineshop von Luma dazu, etwas Neues zu probieren?
Oechslin: Zu jedem Cut stellen wir Rezepte dazu, geben Tipps zur Zubereitung, Videos inklusive. Unsere Kunden wissen, dass wir nicht ein 08/15-Angebot haben, sie sind grundsätzlich offen und vertrauen uns auch.

Worauf basiert dieses Vertrauen?
Oechslin: Auf der Tatsache, dass wir sowohl national als auch international ausschliesslich mit ausgezeichneten Produzenten zusammenarbeiten, kleinen Schweizer Familienbetrieben, unabhängigen Farmern in Nordamerika und renommierten Züchtern aus anderen Ländern. Und dass wir ausschliesslich handverlesene, beste Stücke erhalten.

US-Fleisch und andere Stücke aus Übersee – braucht es das in Ihrem Sortiment? In der Schweiz gibt's doch genug gutes Fleisch.
Oechslin: Tatsächlich übersteigt die Nachfrage das Angebot, weshalb auch Fleisch importiert werden muss. Und die Schweiz ist ein Land der Zweinutzungsrassen. Man will Milch und dann noch Fleisch. In den USA sind diese beiden Industrien getrennt. Ein Farmer macht Fleisch und konzentriert sich zu 100 Prozent darauf. Entsprechend wird gezüchtet. Die Fütterung ist auch entscheidend. Da hat's Prärie bis zum Abwinken und entsprechend viel Platz für die Tiere und die Produktion von Futterpflanzen wie Mais, es muss kein Soja importiert werden. Das Aromaprofil ist dann ein ganz anderes. Ein besseres.

Trotzdem: US-Fleisch hat nicht den besten Ruf …
Oehler: Wir spüren in den Restaurants teilweise schon eine gewisse Zurückhaltung. Aber: Unser Fleisch hat keine Hormonzusätze, und es finden bei unseren Farmern auch keine prophylaktischen Antibiotika-Einsätze statt. Entsprechende Tests vom Lebensmittelinspektorat fielen stets negativ aus.
Oechslin: Unser US-Beef ist besser als der allgemeine Ruf von Fleisch aus Nordamerika! Da wird gezielt verteufelt, auch wegen der angeblich fehlenden Nachhaltigkeit. Gewiss: Der Transportweg ist lang. Aber wenn man das aufs einzelne Stück runterrechnet, ist der ökologische Fussabdruck klein. Und vor Ort ist die Produktion unserer Partner von Natur aus nachhaltig. Da wurde nichts abgeholzt, um Weideland zu gewinnen. Die Prärie war schon immer da, die Tiere müssen im Winter nicht in den Stall. Energieaufwand gleich null.

Herr Oechslin, Sie haben Luma vor 15 Jahren mit Ihrem Geschäftspartner Marco Tessaro gegründet. Fleisch online bestellen und tiefgefroren liefern lassen – lief das nicht harzig am Anfang?
Oechslin: Und wie. Sogar meine Eltern waren skeptisch. Dabei schmeckt aufgetautes Fleisch nicht schlechter. Im Gegenteil, wir können so eine höhere Qualität bieten, da wir es auf sein Optimum reifen lassen und die Zeit mit dem Schockfrosten anhalten. So werden keine Zellen im Steak verletzt und es gibt keinen Saftverlust wie beim konventionellen Einfrieren. Mittlerweile sind die Leute auf den Geschmack gekommen, unser Geschäft läuft sehr gut, trotz der wirtschaftlich unsicheren Zeiten. Wir sind da, wenn sich jemand etwas gönnen will. Und das tun unsere Kunden nicht weniger als auch schon.
Oehler: Ja, auch wir merken überhaupt nicht, dass weniger Fleisch konsumiert wird, wie man immer wieder hört.

Das geht vielleicht zulasten von anderen Metzgern. In der Schweiz sterben die Metzgereien aus.
Oehler: Ich glaube vielmehr, es liegt vor allem am Detailhandel, der die kleinen Anbieter verdrängt.
Oechslin: Und am fehlenden Nachwuchs. Das ist ein Riesenproblem. Wir finden nur mit grösster Mühe gute Leute. Das Image des Berufs hat gelitten. Früher war der Metzger im Dorf angesehen. Wenn ein Junge heute ein Mädchen in der Disco anspricht und sagt, er mache eine Lehre im Schlachthof, dann nimmt es doch gleich Reissaus.

Luma ist dennoch gut unterwegs. Sind die Branchenkollegen neidisch?
Oechslin: Das weniger, aber wir werden zunehmend kopiert. Zum Teil richtig dreist. Wir haben mehrfach erlebt, wie ein Metzger einen eigenen Onlineshop aufzieht und unsere Bilder verwendet oder Texte kopiert.

Hat Ihr Geschäft überhaupt Zukunft? Noch befindet sich die Technologie in der Entwicklung, aber Fleisch aus dem Labor soll das natürliche Fleisch ersetzen.
Oechslin: Das ist doch grusig.

Schon probiert?
Oehler: Nein, aber sonstige Fleischersatzprodukte. Ich bin kein Fan von hoch verarbeitetem Essen. Ein gutes Steak hat überhaupt keine Zusatzstoffe, keine Rückstände von Pestiziden.

Dann frage ich anders: Hat Fleisch aus dem Labor Zukunft?
Oehler: Fleischzellen zu züchten und daraus Hackfleisch zu kreieren, ist machbar; ein Steak mit komplexer 3D-Struktur zu imitieren eine ganz andere Geschichte. Und nicht vergessen: Laborfleisch wächst nicht einfach mit Luft und Liebe. Die Herstellung ist energieintensiv, das Produkt kommt nicht ohne künstliche Hilfsmittel aus.

Zurück zum natürlichen Fleisch. Was gehört bei Luma zu den Topsellern? Auch das Outside Skirt?
Oechslin: Das kommt gut an, aber an der Spitze befindet sich unser US Prime Ribeye, das mit unserer patentierten Methode, einem Edelschimmelpilz, bearbeitet wurde.

Mit diesem Ribeye wurden Sie im vergangenen Dezember an der World Steak Challenge mit dem Award des besten Steaks Nordamerikas ausgezeichnet. Gratulation.
Oechslin: Danke. Unser Steak ist aber auch sehr gut. Der Schimmelpilz macht es besonders zart und saftig.
Oehler: In unseren Restaurants wird es seither mehr nachgefragt. Und grundsätzlich ist das Interesse seit der Auszeichnung gestiegen – unsere Restaurants wurden auch gekürt, auf Platz 51 der besten Steakhäuser der Welt und als bestes der Schweiz. Wir sind sehr gut unterwegs.

Das schreit ja fast nach Expansion – ins Ausland?
Oehler: Wir konzentrieren uns vorerst auf die Schweiz. 2026 eröffnen wir unser viertes Restaurant in Zug. Aber: Wir sagen nicht grundsätzlich Nein, wenn die Opportunität kommt und wir einen guten Partner vor Ort haben. Ich glaube, ein Williams Butchers Table in London könnte durchaus funktionieren.

Noch ein paar Worte zum Grillsommer. Verwenden Sie Marinaden?
Oechslin: Bloss nicht! Ein Stück Fleisch von guter Qualität bringt genug Geschmack mit, sodass es nicht mal Pfeffer braucht. Höchstens ein bisschen Salz. Marinaden sind eh ein Reizthema für mich, weil viele Leute sie falsch anwenden.

Inwiefern?
Oechslin: Eine Marinade ist nicht dafür gemacht, extrem heiss zu werden. Viele Mischungen enthalten Zucker. Wenn man dann knallheiss grilliert, weil man ja eine Kruste will, verbrennt der.
Oehler: Dasselbe mit Rosmarin oder mit Knoblauch: Sie werden kohlenschwarz – und bitter.
Oechslin: Wer auf eine Marinade besteht, dem rate ich: Fleisch bei hoher Hitze anbraten, bis die Kruste da ist. Temperatur reduzieren, vom Grill nehmen, mit Marinade einpinseln und auf indirekter Hitze nachziehen lassen.

Edelschimmelpilz
Die Luma-Methode zum Erfolg

Die Luma Beef AG aus Neuhausen am Schaffhauser Rheinfall ist bekannt für ihr Verfahren zur Fleischveredelung mittels eines Schimmelpilzes. Lucas Oechslin entdeckte ihn während des Biotechnologiestudiums zusammen mit Marco Tessaro. 2010 liessen sie das Verfahren patentieren und gründeten Luma. Heute beliefern sie Private, Sterneköche und die besten Steakhäuser Europas. 2024 wurde das Luma US Prime Ribeye mit dem Award für das beste Steak Nordamerikas ausgezeichnet. Seit sieben Jahren arbeitet Luma mit den Restaurants von Williams Butchers Table zusammen. 2024 wurde das Lokal am Bellevue in Zürich auf Platz 51 der besten Steak-Restaurants der Welt gewählt und als bestes Beef-Lokal der Schweiz prämiert. *(rae)*