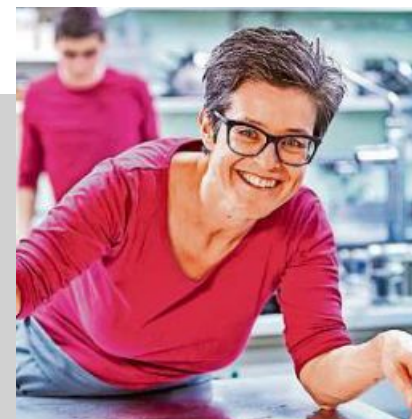


Blickwinkel

FLEISCH – WENIGER IST MEHR



*Amanda Theiler, Gastgeberin Landhaus
Almens*

Als Restaurant muss man sich vertieft mit dem Einkauf von Fleisch auseinandersetzen und kulinarische, gesundheitliche, nachhaltige und wirtschaftliche Aspekte in die Waagschale werfen. Wir kaufen aus Überzeugung ganze Rinder, Kälber, Lämmer und Gitzi direkt bei regionalen Landwirten ein. Das ist zwar aufwendig und kostspielig, bringt aber auch unbezahlbare Vorteile mit sich.

In der Küche geht man ganz anders mit einem Stück Fleisch um, wenn man weiss, in welchem Stall das Tier stand, auf welcher Wiese es geweidet hat, welche Person es gefüttert und auf seiner kurzen Reise in

den Schlachthof in Unterrealta begleitet hat. Dieser Respekt vor dem Tier und die Nachvollziehbarkeit der Herkunft schaffen Vertrauen, bei uns wie bei den Gästen.

**«Einmal gekostet, nie mehr
etwas anderes»**

Der frappanteste Unterschied zu konventionellem Fleisch kommt beim Geschmack zum tragen – einmal gekostet, nie mehr etwas anderes. Um Foodwaste zu vermeiden, verarbeiten wir auch die Innereien und unbekannteren Teile der ganzen Tiere. Sie sind günstiger als die Edelstücke, erfordern aber mehr Kreativität und Wissen bei der Zubereitung. Alte Kochbücher bieten einen Fundus an Rezepten, die uns mit wunderbaren Aromen und Kombinationen

überraschen. Ein Versuch lohnt sich auch zu Hause!

Dank den Hofläden und dem Direktverkauf von Fleisch in unserer Region kann eine nachhaltige und schmackhafte Philosophie auch privat umgesetzt werden. Ein oft gehörter Einwand ist der deutlich höhere Preis als im Grossverteiler – die leider wieder verstärkt auf tiefere Preise statt einwandfreie Herkunft setzen. Doch lieber eine kleinere Portion Fleisch voller Geschmack essen, im Wissen um die wertvollen Proteine, Vitamine und Mineralstoffe, als viel günstiges Fleisch, produziert mit unfairer Bezahlung der Landwirte, die so zu Einsparungen auf Kosten der Qualität oder des Tierwohls gezwungen werden.