



Bio Plus AG  
5703 Seon  
062/ 769 00 88  
www.oliv-zeitschrift.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 50'000  
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 10  
Fläche: 87'197 mm<sup>2</sup>



Andy Mark lässt der Rindfleischsalami viel Zeit zum Reifen. So gewinnt sie an Aroma und Charakter.



In die Salsizwürste kommt nur Rindfleisch hinein. Es wird gesalzen, dann eingefüllt und getrocknet. Nebenan hängen Mostbröckli.


 Bio Plus AG  
 5703 Seon  
 062/ 769 00 88  
 www.oliv-zeitschrift.ch

 Medienart: Print  
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
 Auflage: 50'000  
 Erscheinungsweise: monatlich

 Themen-Nr.: 541.3  
 Abo-Nr.: 1008268  
 Seite: 10  
 Fläche: 87'197 mm<sup>2</sup>

# «Was wir hier oben machen, ist eigentlich unlogisch»

Andy Mark produziert mit grosser Hingabe und Erfolg Bio-Trockenfleisch. Jüngst ist sein Bündnerfleisch mit der «Gourmet-Knospe» von Bio Suisse ausgezeichnet worden. Was ist sein Geheimnis? Ein Besuch in Lunden (GR

**S**tägeli uf, Stägeli ab, Stägeli uf... Wir folgen Andy Mark durch die verwinkelte, mit mehreren Anbauten erweiterte Metzgerei in die Trockenräume. Auf Holz- und Eisengestellen aufgehängt, reifen hier verschiedene Wurst- und Trockenfleisch-Spezialitäten heran. «Die Würste hängen je nach Art und Grösse bis zu mehreren Wochen lang am Gestell, Bindenfleisch, Rohschinken oder Speck sogar monatelang», erklärt uns der 40-jährige Metzgermeister.

In jedem Raum sind Temperatur und Feuchtigkeit exakt geregelt. Auch in jenen Reifekammern, wo die Fenster freie Sicht geben auf die Prättigauer Bergwelt. Das Fleisch ist hier aber beileibe nicht einfach sich selbst überlassen. Es wird täglich gehegt und gepflegt und in Form gepresst. Während der Reifezeit verliert es viel eigene Feuchtigkeit und schrumpft auf das halbe Gewicht zusammen. Diese Konzentration macht das Fleisch nicht nur aromatischer, sondern auch lange haltbar.

## Ein Himmel voller Würste

Unter dem Himmel voller Würste trocknet auch der Salgina Salsiz, benannt nach der famosen Salgi-

natobelbrücke bei Schiers, unweit der Metzgerei. Der Salsiz trägt, wie auch die übrigen Bio-Würste der Metzgerei Mark, das Knospe-Label von Bio Suisse und ist «eines unserer Markenzeichen», wie uns Andy Mark erklärt, der nicht nur vom Metzger-Handwerk viel versteht, sondern auch von der Promotion seiner Produkte.

Andy Mark hat schon in jungen Jahren Mut gezeigt und eigene Visionen entwickelt. Mit gerade mal 24 Jahren gründete er im heimatlichen Lunden die Metzgerei Mark. «Es gab damals in Graubünden zu wenig Betriebe, die vom regionalen Vieheinkauf über die Schlachtung und die Produktion alle Bündner Spezialitäten selbst produzieren konnten», erinnert sich Mark. Diese Lücke wollte der junge Metzger schliessen.

## Stressfreie Schlachtung

Sein Fleisch stammt ausschliesslich von Tieren aus der Region, rund ein Drittel davon aus Bioproduktion. Über 50 Biobauern beliefern die Metzgerei Mark mit Fleisch. Die Bauern sind erleichtert, dass sie ihre Tiere nicht auf die lange und mühselige Reise zur Schlachtung ins Un-

terland schicken müssen. Eine gute Behandlung der Tiere ist auch dem Metzger wichtig: «Ich möchte nicht, dass die Tiere, die zu uns kommen, gestresst werden. Deshalb legen wir ihnen auch keinen Strick um den Hals, wenn sie zur Schlachtbank geführt werden.»

Für Andy Mark steht die gute Tierhaltung zuoberst auf seiner Prioritätenliste. Er kennt die Bauern und weiss, wie sie ihre Tiere halten. «Solange die Tiere leben, sollen sie ein gutes Leben haben», erklärt er. Weil sie nicht intensiv gemästet werden, leben biologisch aufgezogene Tiere auch länger. Das Biofutter stammt in der Regel vom Knospe-Bauernhof des Erzeugers.

Das Fleisch ist in jedem Fall frei von gentechnisch veränderten Sojabohnen und von chemisch-synthetischen Zusätzen. Das Biofutter verteuert das Fleisch etwas. «Aber der Preis ist gerechtfertigt», meint Mark. «Wer Biofleisch kauft, tut den Tieren und sich selbst etwas zugute, auch weil die Tiere von Bio-Suisse-Betrieben regelmässig auf die Weide dürfen.» Aus Überzeugung verzichtet er darum auch auf eine Gewinnmaximierung. «Was wir in Lunden machen, ist eigentlich un-



logisch. Der kleine Schlachtbetrieb kann nie so rentabel sein wie ein grosser Betrieb. Und die aufwendige Verarbeitung ist bei uns noch ein Handwerk. Aber wir wollen es nicht anders haben. Das würde auch nicht zu uns passen.»

#### Verzicht auf Aromastoffe

Rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind im eigenen Schlachthaus, in der Wursterei und in der Trocknerei im Einsatz. Die Arbeiten werden regelmässig von Bio inspecta überprüft, einer Inspektions- und Zertifizierungsstelle für Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe. Denn die Verarbeitung von Biofleisch unterscheidet sich in vielen Punkten von der konventionellen Herstellung. So ist in Bio-Knospe-Betrieben beispielsweise die Zugabe von Phosphaten, Geschmacksverstärkern und Aromastoffen (inklusive Raucharomen und Flüssigrauch) verboten.

#### Unterschiede bei der Farbe

Auch die Verwendung färbender Rohstoffe ist nicht erlaubt, genauso wenig wie der Ersatz von Nitrit (Pökelsalz) durch nitratreiche Gemüsepulver. Denn der Knospe-Kunde soll nicht durch Ankündigungen wie «ohne Zusatzstoffe» getäuscht wer-



**Biofleisch schmeckt  
aromatischer und ist  
kalorienärmer.**

den, wenn die betreffenden Stoffe

dann doch im Produkt drin sind – nicht direkt zugesetzt zwar, aber auf Umwegen. Die Bio-Trockenwürste und das Bio-Trockenfleisch sehen deshalb auch etwas anders aus: Ohne chemische Zugaben wird eine Wurst ockerbraun-rötlich statt rot. Dafür schmecken sie aromatischer, manche Sensoriker meinen sogar: animalischer. «Und unsere getrockneten Biowürste sind weit weniger kalorienreich als beispielsweise bestimmte konventionell erzeugte Salami, bei denen übrigens auch mal das Fett mit Randensaft an die rötliche Fleischfarbe angepasst wird», erklärt der gertenschlanke Andy Mark. Er weiss, dass auch seine Kunden Wert auf gesundes, mageres Fleisch legen – und auf einen unverfälschten Geschmack. Diese Qualitäten hat jüngst auch eine unabhängige Jury des Bio-Knospe-Wettbewerbs erkannt. Sie verlieh dem Bündnerfleisch von Andy Mark das begehrte Zusatzlabel «Gourmet-Knospe». © Knospe Fleisch