

Schwein gehabt

Besondere Qualität: Die Metzgerei Kiefer in Freiburg St. Georgen

Kleines Rechenexempel, den geistig-moralischen Zustand der Zigeunerschnitzelgastronomie betreffend. Der Preisunterschied zwischen Schweinefleisch aus industrieller Schnellmast und solchem aus bäuerlich, artgerechter Haltung beträgt rund 25 Prozent. Macht bei einem Kilo Oberschale - je nach Stand des Schweinepreiszyklus - etwa zwei Euro. Ergibt bei einer Portion Schnitzel von 150 Gramm eine Differenz beim Wareneinsatz von 30 bis 40 Cent. Ganze 40 Cent liegen zwischen dem bleich-weich-wässrigem Billigprodukt und einer Portion Schnitzel, das aus artgerechter Haltung stammt und dem Industriefleisch von der Zellstruktur bis zur Aromafülle überlegen ist. Personalaufwand und Allgemeynkosten bleiben bei der Verarbeitung von Qualitätsfleisch konstant, sein besseres Safthaltevermögen sorgt aber für geringeren Bratverlust. Mit einem Zuschlag von 40 Cent wäre die Sache für alle Seiten gegessen, beziehungsweise ebenso tier- wie gastfreundlich geregelt. 11.90 Euro statt 11.50 Euro für ein ordentliches Essen, für Geschmack und den Erhalt einer handwerklichen Verarbeitungskette. Für Rindfleisch, Lamm und Geflügel ließe sich eine ähnliche Rechnung aufmachen. Bezogen auf den Endpreis sind es beim Wareneinsatz nur Centbeträge, die zwischen Massen- und Qualitätsprodukt liegen. Dennoch orientiert sich ein Großteil der Gastronomie an der Devise: „Beim Einkauf kannst Du sparen“. Stimmt, und den Gast vergraulen. Der kann für 40 Cent eine SMS versenden: „Sitze beim Sudelwirt und esse Fabrikfleisch.“

Bernhard Kiefer ist 45 Jahre alt und hineingeboren in 300 Jahre Metzgereitradition, wovon noch ein paar reichsdeutsche Ehrenurkunden in seinem kleinen Büro zeugen und ein altes Schwarzweißphoto. Auf dem schauen zwei Fleischer wie zwei Fleischer schauen, jedenfalls nicht wie Partyhäppchenanbieter. Kiefer schaut auch wie ein Fleischer, besonders wenn er im Kühlraum steht und seine Schinken zur Hand nimmt: „Do steht kei Tropfe Wasser drauf.“ Früher hätte man hier eine Schüssel unterstellen müssen, weiß Kiefer. Das war einmal, heute hängt nur noch Schweinefleisch der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft in seinem Kühlraum. Dahinter steht eine Erfolgsgeschichte Hohenloher Bauern, mit zunächst acht Gründungsmitgliedern. Die wollten nicht einsehen, dass eine alte, robuste Lokalrasse mit prallen, schwarz gefleckten Hinterteil und hervorragendem, etwas dunklerem Fleisch dem nervösen, industriegerecht-fettarmen deutschen Einheitsschwein geopfert werden soll. Heute gehören über 350 Betriebe zur Erzeugergemeinschaft, seit 1998 ist der Begriff „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“ EU-weit geschützt, wie Parmaschinken oder Champagner.

Als einzige Freiburger Metzgerei führt Kiefer gleichsam ein Vollsortiment der hohenloher Erzeugergemeinschaft, die Frage nach Gastronomiekunden ist jedoch schnell beantwortet: „Nicht einer.“ (Die Sternen-Post in Oberried bietet Schwäbisch-Hällisches Fleisch an). Neben dem Schwäbisch-Hällischen Schweinefleisch bietet die Metzgerei Kiefer noch luftgetrockneten Schinken aus Hohenlohe,

wobei die Schinkensäue aus einem speziellen Mastbetrieb stammen, wo sie sich mit Zeit und Würde voll fressen dürfen. Das Resultat mit kernigem Fettrand spricht für sich und sollte all jenen Schwarzwälder Schinkenproduzenten zu denken geben, die ein Qualitätsprodukt zur Allerweltsware verkommen ließen. Auch Kiefers Spanferkelrücken mit blütenweißem Fettrand oder sein phospharmer Kochschinken zeigen, dass Schweinefleisch eine Delikatesse sein kann.

Das Rindfleisch kommt zum Teil ebenfalls von besagter Erzeugergemeinschaft, daneben lässt die Metzgerei Kiefer ein gutes Dutzend Rinder in Schweighausen im Schuttertal bei einem Landwirt aufziehen, der nach den Kriterien des Bio-Park-Verbandes wirtschaftet – das marmorierte Fleisch lässt auf eine glückliche Jugend der Färsen schließen. Lammfleisch liefern zwei schwarzwälder Schäfereien, eine bei Bonndorf, eine im Münstertal, womit auch die Versorgung zu Ostern mit Regiokeulen, Rücken oder Braten garantiert wäre. Zudem zeigt eine Metzgerei wie die von Bernhard Kiefer, dass man nicht mehr wegen jedem Hähnchenschlegel nach Frankreich fahren muss - ‚Label Rouge‘-Freilandgeflügel aus Loué ist mittlerweile bis ins Zentrum von Freiburg Sankt Georgen vorgedrungen (das mit der Metzgerei Hügler noch einen zweiten Qualitätsmetzger bietet).

Hinter Kiefers Wursttheke liegen von der Lyoner über die Wienerle, die „drei, viermal in der Woche frisch gemacht werden“ bis zur Kirschwassersalami nach Rezeptur des Seniorchefs lauter Dinge, die einen daran erinnern, dass ein Leben nicht nur für schlechten Wein zu kurz ist. Schließlich gab selbst der Asket Berthold Brecht zu bedenken: „In die Grube gelegt zu werden, ohne einen Mund voll guten Fleisches genossen zu haben, ist unmenschlich.“

Metzgerei Kiefer, Freiburg-St.-Georgen, Terlaner Str. 14, Tel: 0761-43710.