

# Zurück zum urtümlichen Geschmack

Ortwin Steinbach schwört auf die Fleischreifung im Fettmantel. Mit «Pure Balm» wollen er und seine Partner die alte Methode neu etablieren.

Oliver Beck

Langsam öffnet Ortwin Steinbach die Tür des Kühlschranks in der heimischen Küche. Ohne Frage, sie sind ein Blickfang, diese vom Kunstlicht ausgeleuchteten, schneeweissen Objekte. Der Gedanke an süsse Kalorienbomben, ummantelt von einer sündhaft dicken Sahneschicht ist augenblicklich präsent. Doch es sind keine Torten, die sich dem staunenden Betrachter da, auf grossen Tellern lagernd, präsentieren. Es sind Fleischstücke.

Steinbach ist ein Verfechter des sogenannten Balm Aging – einer speziellen Methode zur Fleischveredelung. Anders als beim weit verbreiteten Dry-Aging-Verfahren, bei dem das unverpackte Fleisch in Reifekammern abgehängt wird, erfolgt die Reifung hier unter einem gut einen Zentimeter dicken Fettmantel. «Der Balsam wirkt wie eine Sportbekleidung», erklärt der pensionierte Metzgermeister aus Haag. «Feuchtigkeit und Keime werden nach aussen abgegeben, aber nach innen gelangt nichts, keine Flüssigkeit, keine Mikrobe.» Nach fünf Wochen Lagerung in kühler Umgebung ist das optimale Reifeergebnis erreicht.

Die Veredelung oder Reifung von Fleisch dient, anders als man womöglich vermutet, im Grundsatz keineswegs der Erzeugung eines Luxusprodukts. Sie ist vielmehr eine Notwendigkeit, um geniessbares Fleisch zu erhalten. Wenige Stunden nach der Schlachtung lassen Milchsäurebakterien den Muskel zunächst hart werden. Erst durch deren allmähliche Zersetzung erhält das Fleisch schrittweise seine Zartheit zurück – und wird dabei zugleich konserviert.

## Ein einstmals populäres Verfahren

In den 60er-Jahren, als Steinbach im familieneigenen Betrieb seine Ausbildung zum Metzger absolvierte, war die Einbalsamierung gerade aufgrund ihrer konservierenden Wirkung noch eine häufig praktizierte Reifungsmethode. «Ich habe das Verfahren damals selbst erlernt», erzählt er. Mit den Jahren sei es aber zunehmend in Vergessenheit geraten. Insbesondere wegen des Aufkommens von Plastik als Verpackungsmaterial, das Fleisch plötzlich auf ganz einfache und masentaugliche Weise länger haltbar machte.

Ortwin Steinbach jedoch ging das alte Handwerk nie ganz aus dem Sinn. Immer wieder sei ihm der Gedanke durch den Kopf geschossen, die Methode zu neuem Leben zu erwecken, sagt der Pensionär. Anlässlich einer Geburtstagsfeier einer Bekannten aus Liechtenstein setzte er die Idee schliesslich in die Tat um. Und die Reaktionen der Gäste waren besser, als er



Ortwin Steinbach präsentiert im Rahmen einer Verkostung ein im Fettmantel gereiftes Stück Rindfleisch.

Bilder: pd

es sich je hätte vorstellen können. «Ich war wirklich positiv überrascht», erzählt er strahlend. «Die Leute meinten zu mir, dass sie so etwas noch nie gegessen hätten.»

Für den Metzgermeister war jener Abend mehr als eine freudige Begegnung. Er begriff das Lob der Partygäste auch als eine unmissverständliche Aufforderung, diesen Weg nun weiter zu beschreiten und der Einbalsamierung von Fleisch zu neuer Popularität zu verhelfen. «Seither», sagt Steinbach, «knie ich mich richtig rein.»

Zuvorderst machte sich der Deutsche daran, die perfekte Rezeptur für seinen Balsam auszutüfteln. Allzu sehr ins Detail möchte Steinbach dabei freilich nicht gehen – «Betriebsgeheimnis», meint er schmunzelnd. Nur so viel: «Tierfremde Stoffe sind Tabu. Ich arbeite ausschliesslich mit Kräutern, die in unserer Region auf über 1700 Metern wachsen. Sie unterstützen den natürlichen Fleischgeschmack.»

## Grosse Schnittmenge bei den Wertvorstellungen

Parallel zur Arbeit im «Geschmackslabor» machte er sich auf die Suche nach Mitstreitern, die ihn in seinem Vorhaben unterstützen könnten. Dabei kam Steinbach vor gut einem Jahr in Kontakt mit der im internationalen Fleischhandel tätigen Cambio Han-

dels AG. «Eine Sympathie war sofort da», erinnert er sich an das erste Treffen mit den Verantwortlichen des Appenzeller Unternehmens – und blickt auf die andere Seite des Küchentischs zu René Betschart, Cambio-Geschäftsführer, und Claudio Bergamin, Leiter Finanzen. Betschart nickt zustimmend. «Das ist so. Weil wir nach den gleichen Grundsätzen operieren. Ökologie, Nachhaltigkeit und eine optimierte Tierverwertung stehen bei Ortwin wie bei uns im Vordergrund.»

Mittlerweile ist aus der gegenseitigen Sympathie eine gleichberechtigte Partnerschaft erwachsen. Mit der Marke «Pure Balm» wollen die Unternehmer auf dem Fleischmarkt Fuss fassen. Steinbach hat als geistiger Vater des Projekts dabei die Gesamtleitung inne, die Cambio Handels AG kümmert sich um den Vertrieb des Balsams sowie das Herstellen von Kontakten.

## Ein Aushängeschild aus Vorarlberg

Seit Kurzem ist mit Jogi Bischof zudem ein weiterer Mann an Bord. Der Vorarlberger hat sich selbst ganz der Balm-Aging-Methode verschrieben und verkauft seine Produkte seit Ende 2019 mit stetig wachsendem Erfolg. «Jogi hat auf diesem Gebiet schon einige Erfahrungen gesammelt und beliefert unter anderem auch die Spitzengastronomie», erklärt Steinbach. Indem Bischof die «Pure Balm»-Produkte anwendet, soll er für das junge Unternehmen zu einer Art Aushängeschild werden. «Durch ihn zeigen wir, wie gut unser Produkt ist.» Doch damit nicht genug: Auch die geplante Produktionsstätte soll bei ihm in Bezaun realisiert werden. Hinsichtlich eines Exports in den EU-Raum sei es wenig sinnvoll, in der Schweiz zu produzieren, räumt Claudio Bergamin ein. «Die Produktion in Österreich ist billiger.»

Fast unnötig zu erwähnen, dass Bischof mit seinem Berufsethos ganz auf einer Wellenlänge mit seinen Partnern liegt. «Wenn ein Tier schon sterben muss, dann muss es auch als Ganzes verwertet werden», betont er, nachdem Steinbach ihn per Skype vir-

tuell ebenfalls an seinem Küchentisch Platz nehmen lassen. Allein schon deshalb könne er, der das Verfahren selbst jahrelang angewendet habe, die Dry-Aging-Methode nicht länger vertreten.

## Die Wertschätzung gegenüber dem Tier erhöhen

Balm Aging setzt hier einen Kontrapunkt, wie die Unternehmer versichern. Der Materialverlust sei praktisch nicht existent. «Einbalsamiert bleiben dir von einem Kilogramm Rindfleisch nach erfolgter Reifung 999 Gramm», sagt Bergamin. «Bei der Dry-Aging-Methode sind es gut 600 Gramm.» Oder in den etwas drastischeren Worten Steinbachs: «Fast das halbe Tier wandert in die Tonne.» Nicht nur die Wertschöpfung sei mit dem Balm-Aging-Verfahren also höher, ergänzt Betschart. «Auch die Wertschätzung gegenüber dem Tier, das sein Leben liess, ist es.» Ein Blick auf den Balsam mag diese Konklusion gar noch zusätzlich zu unterstreichen, wie Steinbach anmerkt: «Die Grundsubstanz ist tierisches Fett – ein Schlachtnebenprodukt, das wir von regionalen Metzgereien beziehen.»

Daneben soll «Pure Balm» freilich auch durch den Geschmack des damit einbalsamierten Fleisches überzeugen. «Ein gutes Produkt», sagt Betschart, «ist für uns das i-Tüpfelchen.» Und das, glauben er und seine Partner, können sie allemal vorweisen. Zumindest sind seit jener Geburtstagsparty, die einst alles ins Rollen brachte, schon einige positive Rückmeldungen hinzugekommen. «Vor einigen Wochen haben wir zum Beispiel eine Degustation in Bad Ragaz veranstaltet», erzählt Betschart. Und die anwesenden Fleischsommeliers und Sterneköche hätten sehr gute Bewertungen abgegeben. «Durch das Einbalsamieren erhält das Fleisch einen ganz urtümlichen, reinen Geschmack, den wir heute fast nicht mehr kennen.» «Eigentlich», meint Bischof mit einem Lachen, «musst du gar nicht mehr grosse Überzeugungsarbeit leisten. Der Geschmack spricht für sich.»

Noch ist die «Testphase», wie Steinbach sie nennt, nicht abgeschlossen. «Wir sind weiterhin dabei, potenzielle Kunden anzusprechen und sie mit unserem Produkt vertraut zu machen.» Allmählich will «Pure Balm» aber zum Angriff übergehen. Kürzlich, so Betschart, habe man mit einem ersten Schweizer Metzger eine Übereinkunft getroffen. «Er hat gut 100 Kilogramm Fleisch einbalsamiert und wird anschliessend die Resonanz bei seinen Kunden beobachten.»

Auch die nächsten Schritte sollen Kooperationen mit kleineren Betrieben sein. Für das Unternehmen ist eine enge Bindung zum Kunden von grosser Wichtigkeit. «Ortwin wird die Metzger vor Ort schulen, und wir wollen sie auch danach intensiv begleiten, uns mit ihnen austauschen», erklärt Betschart. Letztlich soll gleichwohl etwas Grosses entstehen, wie er sagt: «Überall, wo Dry Age drin ist, möchten wir auch rein. Mit «Pure Balm» wollen wir diese Methode ablösen.»

Der pekuniäre Erfolg soll sich im Zuge dessen selbstredend auch einstellen. Aber nicht unbedingt in seiner maximalen Ausprägung. Um Gewinnoptimierung gehe es ihnen nicht, betont Steinbach. «Wir wollen damit Geld verdienen», sekundiert Betschart, «aber nicht reich werden». Ethische und ökologische Aspekte seien ihnen ebenso wichtig. «Und wir möchten den Menschen den originalen Fleischgenuss ermöglichen.» Zu fairen Preisen.

Jogi Bischof praktiziert in seinem Geschäft schon heute eine entsprechende Preispolitik. Dass der teure Reifeschrank, der bei der Dry-Aging-Methode zum Einsatz kommt, hier obsolet ist, soll der Kunde beim Kauf spüren. Ebenso den kaum vorhandenen Materialverlust. «Im Vergleich zu Dry-Age-Produkten biete ich Balm-Age-Fleisch 20 Prozent billiger an», sagt er. Das Geschäft bleibe dennoch ein gutes.

## Bei übertriebenen Preisen wird der Rückzug angetreten

So ähnlich stellt sich das auch das Team von «Pure Balm» vor. «Wir werden darauf achten, welche Preise unsere Partnermetzgereien machen», sagt Bergamin. «Es wäre nicht in unserem Sinn, wenn «Pure Balm»-Fleisch am Ende noch teurer ist als Dry Age.» Nicht, dass das Unternehmen vorhätte, Preise zu diktieren. Aber gegebenenfalls würde eine Partnerschaft eben aufgelöst, wie Betschart betont: «Wenn es ein Betrieb übertreibt, werden wir uns zurückziehen.» Das Bekenntnis zu den Werten von «Pure Balm» ist ein beidseitiges Erfordernis. Andernfalls leidet die Glaubwürdigkeit. «Wir vertreiben ein ehrliches Produkt», betont Ortwin Steinbach. Daran wollen sie sich messen lassen.

## «Beim Dry-Age-Verfahren wandert fast das halbe Tier in die Tonne.»

Ortwin Steinbach  
Geistiger Vater von «Pure Balm»



Machen unter dem Label «Pure Balm» gemeinsame Sache: René Betschart, Romana Betschart (beide Cambio), Ortwin Steinbach und Jogi Bischof (Der Jogi).