

SchwarzHandel: So haben Sie Rindfleisch noch nie gegessen



Seit einem Jahr kaufen Rindfleisch-Liebhaber bei Dieter Schwarz Premium-Beef in herausragender Qualität – und zu überraschend günstigen Konditionen.

Die Augen der Grillfreunde laufen förmlich über, als Dieter Schwarz seine tiefroten Spezialitäten auspackt. Er hat uns Roastbeef mitgebracht, ein üppiges Tomahawk-Steak, Côte de Boeuf und Entrecôte sowie – ein ganz besonderer Leckerbissen – das Teres Major: zwei schmale, je nach Gewicht des Rinds 400 bis 700 Gramm wiegende, verführerisch zarte Filetstreifen, die ihren Spitznamen „Metzgerstück“ der Tatsache verdanken, dass der Schlächter sie am liebsten für sich zurückbehält, anstatt sie zu verkaufen. Seit etwa einem Jahr betreibt Schwarz den SchwarzHandel gegenüber dem Kaiser-Wilhelm-Museum, ein Geschäft, mit dem er sich ganz auf den Verkauf hochwertiger Rindfleischs spezialisiert hat. „Das Fleisch stammt ausschließlich von drei bis sieben Jahre alten Nutztieren der Rassen Black Angus, Hereford, Holsteiner oder Simmentaler,

meistens von Milchkühen, die in naturbelassener Freilandhaltung aufwachsen“, erklärt er. „Anders als die Tiere, deren Fleisch in den Discountern landet, werden sie nicht mit Hormonen behandelt und gemästet, um in Rekordzeit Schlachtreife zu erreichen. Sie haben Zeit zu wachsen, ernähren sich dabei von Weidegras und entwickeln so einen ganz einzigartigen Geschmack.“ Und eine intensive, feinhäutige Fettmarmorierung, die an Wagyu-Beef erinnert, das als der Goldene Gral des Rindfleischgenusses gilt.

Anders als andere Premium-Beef-Händler, bei denen nicht nur die Qualität, sondern auch die aufgerufenen Preise für steigenden Puls sorgen, kann Schwarz seine Produkte zudem zu überraschend günstigen Konditionen anbieten. Vitamin B macht's möglich. „Der



Das Tomahawk-Steak (links) zeigt die feine Fettmarmorierung, die charakteristisch für naturbelassenes, lange gereiftes Rindfleisch ist. Oben links: Grillmeister Michael Billich weiß, worauf es ankommt.

Schlachter ist ein guter Freund von mir, deshalb beziehe ich das Fleisch direkt von ihm, ohne Zwischenhändler, die den Preis in die Höhe treiben“, lacht er. Die Ware, die er in seinem Ladenlokal anbietet, bleibt sonst der europäischen Spitzengastronomie vorbehalten, seine Kühltruhen darf man durchaus als Schatztruhen bezeichnen. „Ich habe Kunden, die berichten mir fast mit Tränen in den Augen, dass sie noch nie solche Qualität geschmeckt haben“, erzählt er aus

seinem Geschäftsalltag. Tatsächlich kann man den intensiven Geschmack, den schon ein völlig ungewürztes Stück Fleisch erzielt, nicht mit Produkten aus dem Supermarkt vergleichen. „Daran muss man sich auch erst wieder gewöhnen“, gesteht er. Aber wer einmal von seinen Gaumenfreuden genascht hat, ist für anderes Rindfleisch danach hoffnungslos verloren.

