

Ess-Tradition

Pferdefleisch als „kulinarisches Erbe“ der Schweizer Küche ernannt

Neben Delikatessen wie Bündnerfleisch ist auch Pferdefleisch tief in der Schweizer Esskultur verwurzelt. Es wurde daher nun als kulinarisches Erbe anerkannt.



© Picture-Alliance

Neben Pferdefleisch gilt auch Bündnerfleisch als „kulinarisches Erbe“ in der Schweiz

Pferdefleisch gehört neuerdings zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Es wurde neu in die Liste mit mehr als 400 Produkten aufgenommen, die „regional und national mit den traditionellen Ess- und Trinkgewohnheiten verwurzelt sind“, wie der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz mitteilte. In der Liste sind etwa auch Bündnerfleisch, Glarner Alpkäse und Walliser Roggenbrot enthalten.

Um zu verhindern, dass Metzger Pferde- als Rindfleisch ausgeben, durften die beiden Fleischsorten in der Schweiz bis 1995 nicht in denselben Räumen verkauft werden. Metzger, die Pferdefleisch anboten, mussten als „Rossmetzg“ gekennzeichnet sein, schreibt der Verein. Das Verbot wurde vor 25 Jahren aufgehoben, als klare Vorschriften zur Kennzeichnung in Kraft traten. Der Verein ist ein Projekt der Bundesregierung. Er erfasst seit 2004 Herstellung, Eigenschaften und Geschichte traditioneller Nahrungsmittel.

Die Schweizer verzehrten pro Kopf im Jahr gut 50 Kilogramm Fleisch, davon 450 Gramm Pferdefleisch. Es sei mager und fettarm, so der Verein. Neben Edelstücken wie Filet und Entrecôte eigne sich das Fleisch auch als Ragout, Geschnetzeltes oder Gehacktes sowie für Roh- und Kochwürste, Terrinen und Pasteten.

Quelle: dpa

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001–2020
Alle Rechte vorbehalten.