



Der erste „Schwabebüffel“ kommt auf den Tisch

Unser Essen Seit drei Jahren halten Martin und Martina Grob in Allmannshofen eine Herde Wasserbüffel. Nun wurde der erste Bulle aus eigener Aufzucht in Schwabmünchen geschlachtet. Wie das Fleisch schmeckt und was man daraus machen kann / Serie (21)

Fotos: Marcus Merk

VON STEFFI BRAND

Allmannshofen Am 24. Oktober ist für Martin und Martina Grob der Tag X gekommen: Der erste Wasserbüffel aus ihrer Zucht, ein junger Bulle im Alter von 20 Monaten, sollte geschlachtet werden. Bereits zwei Wochen vorher begannen die Vorbereitungen für das Tier. Das Ehepaar holte den Bullen von der Weide und stellte ihn in den Stall. Das Tier sollte sich unter anderem an das Alleinsein gewöhnen und nicht erst am Tag des Schlachtens von der Herde isoliert werden – so die Idee. Und diese ist bestens aufgegangen. „Die Fahrt nach Schwabmünchen verlief problemlos“, erzählt Martin Grob. Den Weg an das andere Ende des Landkreises nahm das Ehepaar gerne auf sich, denn dort gibt es einen EU-zertifizierten Schlachter mit viel Erfahrung im Schlachten von Wasserbüffeln.



Unser Essen

Für Martina Grob war es die erste Erfahrung in einem Schlachtbetrieb. „Ich habe eigentlich damit gerechnet, dass ich sentimentaler reagiere.“ Doch da das Tier so ruhig war, war es kein schlimmer Moment, dafür aber ein ganz besonderer. Mit Bewusstsein und Respekt hat auch Martin Grob den Tag der Schlachtung erlebt. Zufrieden war das Paar, als bei ihrer ersten gemeinsamen Schlachtung alles gut ging.

Das Fleisch der Wasserbüffel von Martin und Martina Grob ist nicht nur aus regionaler Herstellung, sondern auch durch und durch natürlich. Die Tiere stehen auf der Weide und fressen die Gräser, die dort wachsen. „Der Büffel kann die Gräser, die auf unseren Feuchtwiesen wachsen, besser verwerten als jedes andere Tier“, erklärt Martin Grob die Besonderheit seiner extensiven Weidewirtschaft. Im Winter bekommen die Tiere Heu. Kraftfutter oder Silage gibt es für sie nicht. Stattdessen müssen sie sich selbst

bewegen, um an ihr Futter zu gelangen – und bauen so Muskulatur auf. Die Folge: Das Fleisch ist zart und saftig.

Für das Ehepaar Grob war immer klar: „Wir wünschen uns eine ganzheitliche Nutzung.“ Und so brachten sie auch das Fell, das dem Tier abgezogen wurde, in eine Gerberei. Auf das fertige Stück müssen sie nun allerdings gut zehn Monate warten, denn die Wartelisten bei den wenigen noch verbleibenden Gerbereien sind lang. „Dieses erste Fell werden wir sicher behalten“, erklärt Martin Grob. Weitere Felle und Häute sollen künftig auch verarbeitet und verkauft werden. Die Reifung des Fleisches geht indes deutlich schneller. Von Unverwertbarem wie Magen, Darm oder Speiseröhre befreit, wurde der Bulle in zwei Hälften zerteilt und in einen Kühlraum gebracht. Mindestens eine Woche reift das Fleisch dort unter bestimmten Bedingungen. Dann rückte auch das Ehepaar Grob wieder in Schwabmünchen an und bekam eine inte-

ressante Lehrstunde in puncto Fleischkunde.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Zwölf verschiedene Fleischwaren – unter anderem Filet, Roastbeef, Steaks, Rouladen, Braten und Gulasch – gibt es nun aus ihrem Wasserbüffel. Darüber hinaus diverse Wurstsorten (unter anderem Leberkäse, Kochsalami und Landjäger), Suppenknochen und Fond. Die Idee, Fond anzubieten, kam letztlich auch mit Blick auf die gut 20 bis 25 Kilogramm Suppenknochen, die bei der Schlachtung des Tieres angefallen sind. Etwa 170 Kilogramm Fleisch konnte das Paar aus dem Tier gewinnen, das ein Schlachtgewicht von 232 Kilogramm hatte. Das Lebendgewicht muss bei etwa 500 Kilogramm gelegen haben. Zufrieden zeigt sich Martin Grob mit diesen Werten und erklärt: „Das Schlachtgewicht bei einem Wasserbüffel liegt bei etwa 45 bis 50 Prozent.“

Die Produkte vertreibt das Ehepaar nun in Eigenregie unter dem

Markennamen Schwabebüffel. Das Günstigste sind die Suppenknochen. Sie liegen bei zwei Euro pro Kilogramm. Das Teuerste ist das Filet, das für 65 Euro pro Kilogramm verkauft wird. Mit Blick auf die Preisgestaltung, die am Markt durchaus üblich ist, hatte Martin Grob durchaus Bedenken, ob die Produkte auch Abnehmer finden. Doch diese Sorge stellte sich als unbegründet heraus: „Die Nachfrage war zu groß, um sie mit nur einem Tier bedienen zu können.“ Viele haben die Wasserbüffelhaltung des Ehepaars seit Jahren verfolgt – und investieren gern in Lebensmittel aus der Region.

Erst vor zwei Wochen hat das Ehepaar das Fleisch ihres Bullen zum ersten Mal getestet. Schwärmer berichten sie über den Geschmack ihrer Wasserbüffel-Rouladen. „Das Fleisch schmeckt wie etwas, das man bisher nicht kannte“, erklärt Grob. Damit beschreibt er die Mischung aus Geschmacksnuancen des Wildes, dem der Wasserbüffel im Verhalten ähnelt, und des

Rindes, dem der Wasserbüffel anatomisch ähnlich ist. Und auch wenn der Fleischkonsum grundsätzlich umstritten sein mag, zählt das Fleisch des Wasserbüffels doch zu den gesündesten Fleischsorten. Mit ungefähr einem Prozent Fett im Muskelanteil ist es sehr mager. Das Fleisch ist arm an Cholesterin und reich an Spurenelementen und Mineralstoffen wie Jod, Selen und Eisen. Letzteres zeigt sich auch an der dunklen Färbung des Fleisches.

Neben dem rein kulinarischen Genuss bleibt dem Paar der Gedanke an das Tier, das einst auf ihrer Weide graste. Aktuell stehen dort 20 Wasserbüffel. Wächst die Herdengröße durch natürliche Nachzucht auf mehr als 30 Tiere an, will das Ehepaar in die Milchvermarktung einsteigen. Erst dann rentiert es sich, die Tiere zu melken. Das könnte in ein bis zwei Jahren der Fall sein. Echter Mozzarella wird ja aus Büffelmilch hergestellt. Auch wollen sie testen, wie sich der Geschmack des Fleisches verändert, wenn das Tier erst in einem höheren Alter, zum Beispiel mit 24 oder 30 Monaten, geschlachtet wird.

Zeitlich näher liegt hingegen die Schlachtung des zweiten Wasserbüffels. Diese ist für Ende November geplant – und wird damit genau zur rechten Zeit fertig, um zum Weihnachtsbraten der besonderen Art zu werden. Wie beliebt das Fleisch ist, zeigt sich auch daran, dass der Schwäbische Büffelabend, den die Grobs demnächst mit dem Klostersgasthof Holzen veranstalten, schon fast ausgebucht ist.



Martin und Martina Grob halten seit drei Jahren Wasserbüffel. Jetzt wurde der erste geschlachtet. Es gibt unter anderem Kochsalami, Käseknacker und Landjäger.



Wissenswertes über Wasserbüffel

● **Wasserbüffel** gehören zur Gattung der Asiatischen Büffel und damit zur Familie der Rinder. Ursprünglich lebten sie vor allem in Fluss-, Schilf- und Sumpfreionen. Der Wasserbüffel ist ein sanftmütiges, genügsames, gleichzeitig aber stures und eigenwilliges Tier. Er ist robust und widerstandsfähig, das macht ihn sehr krankheitsresistent.

Wasserbüffel grasen auf weiten, extensiven Weiden und müssen nicht mit Getreide zugefüttert werden. Der Wasserbüffel wird auch als Verdauungskünstler und ausgezeichneter Futterverwerter bezeichnet und wird oft als Landschaftspfleger eingesetzt.

● **Fleisch** Das Fleisch ist aromatisch und erinnert an Wildfleisch. Es ist

sehr mager und enthält trotzdem viele ungesättigte Fettsäuren. Es ist reich an Mineralstoffen und Spurenelementen wie Kalzium, Eisen, Selen und Jod. Die Garzeit des Büffelfleisches ist etwas geringer anzusetzen als beim Rindfleisch. Am besten serviert man es noch leicht rosa.

● **Milch und Mozzarella** Weitaus be-

kannter ist der Wasserbüffel für seine Milch und den daraus hergestellten Büffelmozzarella. Übrigens ist Büffelmozzarella der „echte“ Mozzarella. Im Vergleich zu Mozzarella aus Kuhmilch ist Büffelmozzarella cremiger und hat einen intensiveren Geschmack. Büffelmilch enthält mit acht Prozent doppelt so viel Fett wie

Kuhmilch. Sie erscheint deswegen sämiger. Der Eisen- und Kalziumgehalt der Büffelmilch übersteigt ebenfalls den der Kuhmilch. Für Milcheiweißallergiker ist die Büffelmilch meist besser verträglich. Für Personen mit Laktoseintoleranz ist die Büffelmilch leider genauso ungeeignet wie Kuhmilch.



Alexandra Hiebl ist Diplomökotrophologin am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Augsburg (Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftspflege).

Rezept-Tipp



Herbstliches Büffelgulasch

VON ROSEMARIE WEBER

Vorsitzende DHB Netzwerk Haushalt, Augsburg

1 kg Büffel Fleisch
1 Orange, unbehandelt
150 g getrocknete Pflaumen
100 g gewürfelter Schinkenspeck
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Karotte
Butterschmalz
250 ml Rotwein
(ersatzweise: dunkle Säfte mit einem Schuss Balsamicoessig)
500 ml Büffel Fond
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer
250 g fertig gegarte Maronen

Orange heiß waschen, Schale reiben, dann Saft auspressen und alles mit den Pflaumen vermischen. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch entsprechend vorbereiten und würfeln. Das Fleisch in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Gulasch bei starker Hitze in mindestens zwei Portionen gut anbraten, herausnehmen. Im verbliebenen Fett Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Speck anbraten. Das Fleisch wieder dazugeben und mit dem Rotwein oder dem Saft-Balsamico-Gemisch ablöschen. Den Fond, die Lorbeerblätter und die Pflaumen mit dem Orangensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur circa eine bis eineinhalb Stunden schmoren. Wenn das Fleisch schön weich ist, die Maronen dazugeben, erwärmen und noch einmal abschmecken. Dazu passen Kartoffelknödel, -püree oder Spätzle und ein Wintersalat mit Äpfeln und Walnüssen als Beilage.