

Schweiz würdigt Pferdefleisch als „kulinarisches Erbe“;

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 Fleischhauer Pferde- als Rindfleisch ausgeben, durften die beiden Fleischsorten in der Schweiz bis 1995 nicht in denselben Räumen verkauft werden. Fleischhauer, 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 Entrecote eigne sich das Fleisch auch als Ragout, Geschnetzeltes oder Faschiertes sowie für Roh- und Kochwürste, Terrinen und Pasteten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at