

Alte Handwerkskunst im modernen Style

Zwischen Vintage und Handwerk: Der Jogi aus Vorarlberg geht in Sachen Fleisch einen ungewöhnlichen Weg.



Der Jogi

Nicht nur optisch ist **Der Jogi** anders: Als quasi britische Ausgabe von Voodoo Jürgens setzt der Vorarlberger auf Vokuhila, Hipster-Bart und Ripp-Shirt. In der früheren Wohnung seiner Oma hat er vor einigen Jahren einen Delikatessenladen im feinsten Vintage-Look etabliert, in dem er zwischen Tradition und Moderne sehr genussvoll die Brücke schlägt.

In den Regalen stehen Gläser mit Beuschel, Fond, Consommé und Demi Glace vom Rind. Alles selbst eingekocht. Aber das ist noch nicht die Geschichte: Die Kraftsuppen werden nicht nur selbst eingekocht, Johannes Bischof – wie Jogi eigentlich heißt – sucht die Tiere dafür beim Bauern aus, lässt sie schlachten, zerlegt sie selbst, reift nach alter Tradition und verwertet alle

Teile zu feinsten Produkten.

Fleisch & Co traf Jogi zum Interview.

Fleisch & Co: Gelernter Elektriker und Musiker wie bist Du zu Der Jogi geworden?

Der Jogi: Ich war immer schon kreativ. Und so habe ich nicht nur gern Musik gemacht, sondern auch immer schon gerne gekocht. Vor allem mit Fleisch und dafür habe ich mich dann immer mehr interessiert. Doch das Fleisch, das ich wollte, habe ich nirgendwo bekommen. Darum habe ich dann selber anfangen zu probieren. Habe mir Reifeschränke gebaut, immer neue Sachen versucht und schließlich auch in Metzgereien gearbeitet, um noch mehr zu lernen.

Fleisch & Co: Du bist kein gelernter Fleischer?

Der Jogi: Ich bin Delikatessenhändler und Gastronom. Rein gewerberechtlich brauche ich es nicht. Dennoch wäre ich gern Metzgermeister das gehört noch zu meinen Zielen!

Fleisch & Co: Deine Produkte sorgen nicht nur in Feinschmecker-Kreisen immer mehr für Furore

Der Jogi: Man kennt mich, weil ich wohl ein bisschen ausgefallen und ein verrückter Typ bin. Aber interessanterweise die Leute aus dem Dorf, die fehlen mir noch ein bisschen. Aber grundsätzlich konzentriere ich mich auch auf die jüngeren Leute. Das sind die, die in Zukunft bei mir einkaufen werden.

Fleisch & Co: Was ist Dir bei Fleisch wichtig?

Der Jogi: Wie wurde das Tier gehalten, wie wurde es gefüttert, wie wurde es gehalten und natürlich, wie wurde es geschlachtet? Es macht einen enormen Unterschied, ob es bei einem riesigen Schlachthaus oder einem kleineren Metzger geschlachtet wurde. Natürlich sind schließlich auch die Reifung

und die Zerlegung entscheidend für die Qualität. Da gibt es so viele Wege, da kann man sich wirklich kreativ ausleben da muss und soll man nicht immer nur das 08/15-Schema anwenden.

Fleisch & Co: Gerade bei der Reifung gehst Du ja ,neue alte Wege

Der Jogi: Früher war ich überzeugter Dry Ager, bis eines Tages der Winnie (Anm.: der pensionierte Metzgermeister Ortwin Steinbach) in meinem Laden stand. „Jogi, ich habe dich im Internet entdeckt, ich muss dir etwas zeigen. Und er hat mir dann die fast schon vergessene Kunst des Balm Aging gezeigt und mich das auch gelehrt.

Einfach erklärt wird das Fleisch dabei in ein spezielles Rinderfett luftdicht eingepackt. Das Ganze nennt sich **Pure Balm** und wird nach einem speziellen Rezept aus rein natürlichen und tierischen Produkten hergestellt.

Fleisch & Co: Die Vorteile dieser Methode?

Der Jogi: Das Fleisch reift in seinem eigenen probiotischen Mikroklima. So entsteht ein ganz natürlicher Geschmack, da gibt es keine Fremdeinflüsse wie beim Dry Aging. Ein weiterer großer Vorteil ist, dass es beim Balm Aging zu keinem Gewichtsverlust kommt. Ich habe die ersten sieben Tage, wenn das Fleisch so abhängt, rund sechs bis sieben Prozent Gewichtsverlust durch die Auspönstung. Ab dem Zeitpunkt, wo das Fleisch im Pure Balm eingepackt ist, gibt es keinen Verlust mehr. So kann das Fleisch bis zu einem halben Jahr reifen. Danach packe ich aus und schneide die Steaks das funktioniert sogar mit Knochen.

Fleisch & Co: Dry Aging ist kein Thema mehr?

Der Jogi: Ich kann es heute ethisch nicht mehr vertreten, wenn ich fast die Hälfte des Fleisches wegschmeißen muss. Beim Dry Aging kommt zwar nach acht Wochen ein gutes Steak heraus,

das allerdings um etwa 40 bis 50 % weniger Gewicht hat. Dennoch ist Dry Aging in den letzten Jahren ein Riesenhype geworden – doch ich mag es nicht mehr. Da verarbeite ich nur ausgesuchte Tiere, und die Bauern bemühen sich wirklich, eine Top-Qualität hinzukriegen, und dann muss ich die Hälfte in den Korbel schmeißen. Nein!

Fleisch & Co: Deshalb hast Du jetzt das Balm Aging zur Marke gemacht?

Der Jogi: Richtig, Winnie – und auch ich – wollte nicht, dass dieses traditionelle Wissen, das ja bis in die 60er Jahre noch eine gängige Methode war, in Vergessenheit gerät. Wir haben deshalb das Produkt so weiterentwickelt, dass es marktauglich ist. Mit Pure Balm kann der Metzger oder auch Gastronom wieder selbst die Reifung durchführen. Der Businessplan ist noch nicht ganz ausgereift, aber das Produkt wird von der Schweizer Firma **Cambio Handels AG** vertrieben. Grundsätzlich sieht es so aus, dass interessierte Metzger das Produkt und die genaue Anleitung von uns bekommen. Der Balsam wird zweimal verwendet und dann wieder an die Firma retourniert.

Fleisch & Co: Du gehst aber nicht nur in Sachen Reifung Deine ganz eigenen Wege?

Der Jogi: Mir ist die Regionalität beim Fleisch wichtig. Mein Fleisch kommt aus dem Bregenzer Wald, also wirklich aus einem Umkreis von 30 Kilometern. So kann ich den ökologischen Fußabdruck von Fleisch schon deutlich minimieren.

Doch nur weil es regional ist, heißt es nicht, dass es auch wirklich gut ist. Da komme dann ich ins Spiel: Ich kaufe bei kleinstrukturierten Betrieben und nur Rinder, die mindestens 24 Monate alt sind. Zudem überprüfe Fütterung und Haltung.

Fleisch & Co: Ethik und Moral gegen den ramponierten Ruf der Fleischerbranche?

Der Jogi: Auf jeden Fall. Es ist ja immer wieder mit Fleisch etwas in den Medien. Aber da muss ich schon klar sagen, dass manche Metzger auch selbst schuld daran sind. Um nur ein Beispiel zu nennen: Bei uns hier im Bregenzer Wald gibt es fast keine Schweine, aber dennoch verkauft jeder Metzger regionale Wurst-Spezialitäten und wir wissen ja, es gibt kein einziges Wurstrezept ohne Schweinefleisch oder -fett. Das ist doch wirklich eine Frechheit!

Fleisch & Co: Herzgulasch, Beuschel usw. auch mit Deinen Produkten versuchst Du die Tradition mit der Moderne zu verbinden. Verkaufst Du auch online?

Der Jogi: Nein. Das Konzept von Der Jogi ist sehr, sehr ausbaufähig, aber ich werde keinen Online-Shop machen und meine Fleischstücke in alle Welt versenden, damit ich ein gutes Geschäft mache. Was ich mir aber vorstellen kann, vielleicht gibt es einmal einen Der Jogi Wien. Denn die Message muss sein: Wiener Fleisch für Wien, Bregenzerwälder Fleisch für den Bregenzer Wald. Nur so muss es sein.

Fleisch & Co: Ist Fleisch in dieser Qualität überhaupt noch leistbar?

Der Jogi: Die Industrie drückt die Preise, die sind einfach unrealistisch für einen Metzgerbetrieb, der regional arbeitet. Ich will, dass die Leute wieder zum Metzger gehen und fragen, was sie denn da kriegen. Bei einer großen Kette, wo das Fleisch in der Kühltür liegt, da ist niemand, den du nur irgendwas über das Tier oder das Produkt fragen kannst. Ich finde ja, es sollte gesetzlich verankert werden, dass Fleisch nur von Fachleuten verkauft werden darf.

Aber natürlich ist Fleisch ein Grundrecht und darf nicht überbeizert sein. Jeder muss sich Fleisch leisten können, das geht! Vielleicht nicht jeden Tag, aber auf jeden Fall jeden zweiten Tag.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at