

WER ARGENTINISCHES RINDFLEISCH SAGT, DENKT OFT AN DAS UNTERNEHMEN GAUCHO IN ZÜRICH. SEIT BALD ZWÖLF JAHREN IMPORTIERT MYRON BINGHAM GROSSARTIGES RINDFLEISCH AUS ARGENTINIEN UND LIEFERT ES AN FLEISCHLIEBHABER IN DER GANZEN SCHWEIZ. ZUSAMMEN MIT TONI BERISHA FLORIERT AUCH EIN 2013 ERÖFFNETES RESTAURANT MIT GLEICHEM NAMEN. ABER FÜHLEN WIR DEN BEIDEN DOCH ETWAS AUF DEN ZAHN.

Myron, du bist der Inhaber von Gaucho. Was muss man über dich wissen?

Myron: Ursprünglich habe ich Kaufmann gelernt und in der Konsumgüterindustrie gearbeitet. Auf einer Reise nach Argentinien habe ich das grossartige Rindfleisch kennen gelernt und den Versuch gewagt, dieses in die Schweiz zu importieren. Begonnen habe ich mit einem kleinen Online-Shop. Später sind dann der Laden, das Catering und neu das Restaurant dazugekommen.

Eine klassische Quereinsteiger-Karriere. War das bei dir auch so, Toni?

Toni: Ja, mit knapp 18 Jahren musste ich aus meinem Heimatland wegen des Kosovo-Kriegs fliehen. Für uns Flüchtlinge gab es dazumal nur drei Branchen, um eine Arbeit zu bekommen: Reinigung, Bau oder Gastronomie. Gastronomie war für mich das Richtige. Schon bald habe ich bei einem Italiener beim Stauffacher angeheuert. Der Chef dort hat mich sehr gefördert und mir alles in Bezug auf die Gastronomie beigebracht. Dann habe ich Myron kennengelernt, und nun betreiben wir zusammen das Restaurant «Gaucho».

Sprechen wir über Rindfleisch. Weshalb muss es ausgerechnet argentinisches sein? Wir haben doch hier tolle Kühe.

Myron: Es gibt in der Schweiz natürlich auch einzelne Kleinbetriebe, die super Fleisch produzieren. In der Schweiz steht aber die Milchwirtschaft im Vordergrund. Das Fleisch von Gaucho ist immer vom Ochsen, also vom männlichen Tier. Der entscheidende Punkt ist aber die Biodiversität des Bodens, auf dem die Rinder leben. In der Schweiz kommen auf einer Wiese grob 20 verschiedene Gräser und Kräuter vor. Im argentinischen Agrargürtel sind es ca. 120 verschiedene Kräuter und Gräser. Der hohe Kräuteranteil wirkt sich extrem auf den Geschmack aus.

Dafür müsst ihr einen langen Transportweg in Kauf nehmen.

Myron: Die Ökobilanz für Schifftransport ist im Vergleich zum normal bevorzugten Flugtransport viel besser. Wir nutzen diese Zeit auf dem Schiff für die Lagerung. Während der Überfahrt reift unser Fleisch und nimmt seinen tollen Geschmack an. Wir verkaufen nur Rindfleisch, das mindestens 2.5 Monate gelagert ist, teilweise sogar bis zu fünf Monate.





v.l. Myron Bingham, Toni Berisha



Toni, du als Beizer, ist das Fleisch wirklich so viel besser?

Toni: Schau, das beste Zeichen für grossartiges Fleisch ist, wenn Kinder es lieben und essen wie die Grossen. Das Fleisch ist generell so bekömmlich, dass man mehr davon essen mag. Und ich bekomme jeden Tag von meinen Gästen Feedbacks, dass das Fleisch einfach im Geschmack anders ist. Ich empfehle allen, statt Filet auch Hohrücken zu probieren. Dort merkt man den geschmacklichen Unterschied am besten.

O.k., jetzt haben wir also super Fleisch. Das kann man eigentlich nur noch durch die Zubereitung ruinieren. Was tun, damit das nicht passiert?

Toni: Das Wichtigste ist, dass man das Fleisch rechtzeitig vom Grill nimmt. Die Temperatur muss so sein, dass das Fleisch nicht verbrennt und dass am Ende die Garstufen stimmen. Schade ist dann höchstens, wenn man es zum Essen in einer Sauce ertränkt. Auf dieses Fleisch gehört nur etwas Meersalz. Wer nicht ohne Sauce auskommt, nimmt allenfalls etwas Chimichurri.

Myron: Und dazu gibt es in Argentinien Kartoffeln und vielleicht noch etwas Peperoni. Aber das Fleisch steht ganz klar im Mittelpunkt. Beim Chimichurri ist es so, dass da jedes Restaurant und jede Familie ihr eigenes Rezept haben. Diese auf Essig basierende Sauce wird sparsam dosiert und kitzelt zum Teil die Aromen noch etwas heraus. Zudem hilft es, die Verdauung anzuregen.

Und wo kann ich nun das argentinische Rindfleisch kaufen?

Myron: Die diversen Stücke gibt es bei uns im Online-Shop von Gaucho, im Laden und im Rahmen von Caterings.

Toni: Und natürlich im Restaurant «Gaucho». Da muss du nicht einmal selber grillieren.

www.gaucho.ch

Bild: Flavia Vergani | Text: Andrea Ullius