

MEAT THE WORLD 1
URUGUAY



DIE BESTEN STEAKS DER WELT

Fotos: STEFAN PIELOW & VOLKER WENZLAWSKI Text: JESKO ZU DOHNA

Was macht das Fleisch der wichtigsten Steaknationen so einzigartig, und was können wir von den Erfahrungen und Techniken ausgezeichneter Züchter, Metzger und Köche lernen? Unsere Autoren bereisen neun Länder und besuchen die Stars und die stillen Helden der Szene. Die neue große Serie von BEEF! Folge 1: Uruguay



Hereford- Rumpsteak

Zart, saftig, kernig im Geschmack. Der Cut heißt auch Strip-Loin, er wird aus dem Roastbeef geschnitten. Der Fettdeckel ist Geschmacks-träger und sollte beim Grillen und Braten dranbleiben

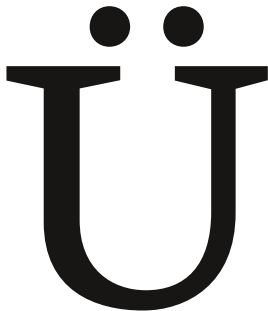
6500 Hektar Weideland

Auf robusten „Criollo“-Arbeitspferden treiben Gauchos Rinder vor sich her. Sie leben bis zu 60 Kilometer von der Farm entfernt



3400 Rinder

Das Vieh ist von der Geburt bis zur Schlachtung auf der Estancia Tres Rincos im Norden Uruguays, nahe der brasilianischen Grenze



Über eine Stunde brutzelt das Rindfleisch in die Dämmerung hinein. Martín Echenagusia lehnt mit einem Dosenbier an einem Baum, blickt versunken in die Flammen und den Funkenflug. Auf dem Rost liegt ein Bauchlappen von einem der Weiderinder, die der 48-jährige Farmer hier auf den satten Wiesen im subtropischen Norden Uruguays aufzieht. Viel muss der Rinderzüchter mit dem Vollbart und der Basismütze jetzt nicht mehr tun. Das Fleisch vielleicht noch ein-, zweimal wenden. Den Rest besorgt die duftende Glut der Espinillo-Akazie. In der Mittagshitze hat Martín mit der Kettensäge eines der bis zu fünf Meter hohen Bäumchen gefällt. „Espinillos haben die beste Glut“, sagt er. „Die hält besonders lange.“

Arnaldo, Martins Schwager, hat den Grill danach mit dem Espinillo-Holz an-

geheizt, die Glut unter dem Rost verteilt. Mit ihren kräftigen Händen hieften die beiden Männer riesige Fleischstücke und Chorizo-Würste auf den Rost.

Jetzt, unter dem funkelnden Sternenhimmel, ist das Fleisch gar. Arnaldo schneidet es auf einem großen Holzbrett in mundgerechte Häppchen. Noch eine Prise grobes Salz, dann isst die ganze Familie direkt mit der Hand vom Brett. Bald läuft das Fett die Finger und Wangen herunter. Dazu gibt es rohe Zwiebeln, gegrillte Knoblauchzehen, Tomaten und eiskaltes Dosenbier. Jedes Stück schmeckt anders. Manche Teile sind knusprig, andere haben drei Schichten, von denen die innere noch zart und blutig ist. Über zwei Stunden schneiden die Männer ein Stück nach dem anderen auf, bis von den fünf mitgrillenden Familienmitgliedern jeder gut ein Kilo Fleisch verputzt hat. Übrig bleiben nur Knochen für die Hunde.

DIE REGIERUNG SPENDIERT GRILLHOLZ

Für Martín gibt es nichts Schöneres als ein solches Asado: „Feuer, Fleisch und Bier oder ein paar Gläser Rotwein, das könnte ich jeden Tag so machen.“ Da ist er nicht der Einzige – Uruguay ist auch

eine Grillnation. In keinem Land essen die Menschen so viel Rindfleisch pro Kopf wie dort. Sagenhafte 58 Kilo sollen es allein im letzten Jahr gewesen sein. Etwa fünfmal so viel wie in Deutschland. Fast vier Rinder kommen auf einen der 3,4 Millionen Einwohner des kleinen Landes. Und es heißt, dass die Menschen hier immer erst einen großen Grill, die „Parrilla“, mauern, bevor sie mit dem Hausbau beginnen. In den Parks der Städte kann man öffentliche Grillstellen benutzen, die danebenliegenden Holzscheite sponsert die Regierung.

Seit mehr als hundert Jahren exportiert Uruguay Rindfleisch in die ganze Welt. Rumpsteak, Rib-Eye, Filet und Hüfte: Die besten Stücke und Qualitäten gehen vor allem nach Europa. 30 Prozent des produzierten Rindfleisches essen die Uruguayer selbst, anders als bei uns aber vor allem Innereien sowie die billigeren Stücke, etwa Bauchlappen.

Brasilien produziert mit 1,5 Millionen Tonnen zwar mehr als dreimal so viel Rindfleisch wie Uruguay – das kleinste spanischsprachige Land in Südamerika –, aber dafür meist von minderer Qualität für den asiatischen Markt. Seit Argentinien vor ein paar Jahren begann, den Großteil seines Rindfleisches nur

Mate und Zigarillos

Ramiro, Horacio und Alejandro (von links) entspannen bei Tabak und Mate-Tee, den sie aus Kalebasen schlürfen



540 Euro im Monat

So viel verdient ein Gaucho durchschnittlich. Der Arbeitstag geht von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang

noch national zu handeln, ist Uruguay zum wichtigsten Exporteur von Spitzensteaks aus der Region aufgestiegen.

Die wichtigsten Voraussetzungen für die Toprindfleischqualität in Uruguay sind, anders als in Argentinien und Brasilien, zum einen die natürliche Weidewirtschaft, zum anderen das generelle Verbot von Antibiotika und Wachstumshormonen. Die Art der Rinderhaltung hat sich in den vergangenen 200 Jahren kaum verändert – der Alltag der Gauchos ist heute noch genauso archaisch.

Martín Echenagusia ist einer von 36 000 Rindfleischproduzenten in Uruguay. Mühelos erklimmt sein Pick-up, mit dem er die Koppeln abfährt, eine Anhöhe. Eine Gruppe Schafe beäugt das Fahrzeug. „Von hier hat man den besten Blick über unser Land“, schwärmt Martín. Der Uruguayer mit den tiefen Lachfalten steht mit seinem 14-jährigen Sohn Juan Ignacio unter dem hohen Himmel und lässt den Finger über den Horizont gleiten. Unten auf den satten Wiesen grasen die Rinder. Von oben sind sie nicht mehr als kleine braune Tupfer. Für Martín aber bedeuten sie alles: die Lebensgrundlage der Familie.

Da nähert sich von rechts eine Staubwolke. In wenigen Sekunden sind fünf-

hundert Rinder von drei Reitern zu einem Knäuel zusammengetrieben worden. Die Reiter entfernen sich in langsamem Trott. „Das sind meine Gauchos“, sagt Echenagusia. „Was sie tun, sieht einfach aus, ist aber harte Arbeit.“

Die Estancia Tres Rincones im Departamento Artigas an der brasilianischen Grenze ist für deutsche Verhältnisse riesig: Auf 6500 Hektar hält Martín Echenagusia 3500 Rinder der britischen Rasse Hereford. Dazu noch 7000 Schafe, 150 Pferde und Esel, und im Schwemmland der Farm wird Reis angebaut.

Martín ist Landbesitzer in vierter Generation. Die Geschichte seiner Familie deckt sich mit der so vieler Einwanderer aus Europa. 1901 kam sein Urgroßvater aus dem Baskenland. Schuftete erst bei der Eisenbahn, zog dann als Schreiner übers Land. Sein Ersparnis investierte er in eine erste Farm. Seine Söhne machten mit dem Landkauf weiter. 1951 erwarb einer dann Tres Rincones („Drei Ecken“). Martín übernahm sie von seinem Vater.

Kurz vor Sonnenaufgang: Um halb fünf schlurften Martíns Arbeitsreiter mit ihren Lederstiefeln in die Küche ihrer Unterkunft. In ihren Bombachas, den zerschlissenen Pluderhosen, hocken die Gauchos auf der Bank unter der verruß-

ten Decke. Gierig ziehen sie an ihrem Mate-Tee und sehen dabei mit einem alten TV-Gerät fern. Zum Frühstück grillen die Männer Schafffleisch im Zimmer, auf einem Rost im Kamin. Zischend tropft das Fett in die Glut. Mit den Schleifstäben ihrer Messer angeln die Gauchos die triefenden Fleischlappen vom Rost und führen sie direkt zum Mund. Manchmal gibt es noch eine Scheibe Weißbrot dazu, meistens nur das pure Fleisch. Wer arbeitet, brauche was Anständiges zu Essen, sagen die braun gebrannten Landarbeiter. Bevor es rausgeht auf die Weiden, rauchen sie noch selbst gedrehte Zigarillos aus schwarzem Tabak, gewickelt in ein Maisblatt. Dann satteln sie ihre Pferde.

LEBEN IN DER STADT? UNVORSTELLBAR!

„Rinderherden brauchen viel Pflege“, sagt Martín, als die Gauchos in den Morgennebel reiten, „jeden Tag müssen die Jungs nach ihnen sehen, kranke und verletzte Tiere mit dem Lasso einfangen und versorgen.“ Nach einer Stunde treiben die Männer 300 Kälber in die Gatter der Farm. Dabei manövrieren sie ihre Arbeitspferde einhändig mit punktgenauer Präzision, wenden sie auf der »

Rover, der Bruchpilot

Ein Teufelskerl, dieser Rover Severo. Oder ein Spinner? Seine Piper hat er nur selten gewartet und schon achtmal gecrasht ...

Piper PA-25 Pawnee

Das einmotorige Agrarflugzeug wird schon seit 1981 nicht mehr gebaut. Der Pilot lässt daraus Nitratdünger regnen

Steinige Pisten

Die Weiden sind für Ackerbau ungeeignet. Zu viele Feldsteine liegen darin verborgen. Den Rindern und Schafen ist's wurscht



A man with a beard and a tan cap is standing in a grassy field. He is wearing a blue long-sleeved shirt and dark trousers. He is holding a green thermos in his right hand and a small cup of mate in his left hand. The background is a vast, open landscape under a clear blue sky.

Rinder- und Schaffarmer

Martín Echenagusia hat die 6500 Hektar große Farm 1987 von seinem Vater übernommen. Neben den Rindern hält er Merino-Schafe

Ohne Mate läuft nichts

Der Tee enthält Koffein und putscht auf, die Gauchos trinken ihn wie Wasser. Eine Thermoskanne davon ist überall mit dabei

Hege und Pflege

Die Gauchos kümmern sich auch um die Gesundheit der Tiere. Sie tragen Salben und Puder auf oder geben Spritzen



Wann ist ein Kalb ein Kalb?

Ein nur mit Milch aufgezogenes Jungtier vom Rind wird bis zu einem Gewicht von 150 kg als Milchkalb bezeichnet

Stelle, um entlaufene Jungbullen einzufangen. Martín und sein Sohn erwarten die Männer schon. Dann packen alle mit an. Unter kehligen Rufen und Geschrei bugsieren sie jeweils 30 Kälber in eine enge hölzerne Gasse, die nervösen Leiber drängen sich dicht aneinander. Mit kräftigem Griff packt Martín ein Tier nach dem anderen bei den Ohren und pustet ihm ein blaues Pulver in die Augen – ein Mittel gegen Parasiten, die zum Erblinden führen können. Die Rinder muhen bei der Prozedur laut auf. „Wie Kinder beim Zahnarzt“, lacht Martín. Dann öffnet sich vorne eine Klappe. Von hinten werden die nächsten 30 Kälber in den Tunnelverschlag geschoben.

Danach geht es für die Herde zurück auf die Weide. Auf dem fünf Kilometer langen Ritt zurück erzählt Martín, wie er früher, so wie jetzt seine drei Kinder, nur an langen Wochenenden aus dem drei Stunden entfernten Ort Salto auf die Farm kam. „Wenn ich mit meinem Vater übers Land fuhr, musste ich immer aussteigen und vorrennen, um die Gatter zu öffnen“, sagt er. „Streng war er, und nichts ging ihm schnell genug.“ Eigentlich wollte Martín das Leben hier draußen, über zwei Autostunden abseits jeder Teerstraße, gar nicht führen. Nach

einem Highschool-Jahr in den USA wollte er zunächst Ingenieur werden. Warum er dann doch Landwirtschaft studierte und nach dem Tod seines Vaters den Hof übernahm? „Ist mir bis heute ein Rätsel“, grinst Martín. Ein Leben in der Stadt kann er sich heute nicht mehr vorstellen. „Milch und Fleisch, alles, wovon wir leben, kommt von meinen Tieren.“ Wenn er Rind und Lamm einmal satt hat, geht er raus in die Natur, sammelt Straußeneier oder schießt mit der Flinte Enten und Tauben.

FLEISCHREIFUNG AUF DEM SCHIFF

Auf das Rindfleisch, das er hier in der Abgeschiedenheit des Landes herstellt, ist Martín Echenagusia stolz. Von der Geburt über die Aufzucht bis zum Transport ins Schlachthaus: Die Rinder verbringen ihr ganzes Leben auf der Estancia. „Sie sind ganzjährig draußen, fressen frisches Gras und haben viel Platz“, sagt er. Hier im Norden kann der Landwirt zwar wegen überall herumliegender Feldsteine wenig Ackerbau betreiben, aber für die Rinder- und Schafzucht sind die fetten Wiesen ideal. Fast 90 Prozent der Weideflächen hier bestehen aus natürlichem Gras. Ihre Fruchtbarkeit er-

hält der Boden durch die abwechselnde Haltung von Rindern und Schafen, ein Rotationsprinzip. Dann werden die Rinderherden auf die abgeernteten Reisfelder geschickt und nehmen zusätzliche Proteine auf, oder sie kommen auf Wiesen, auf denen zusätzlich proteinhaltige Gräser ausgesät wurden.

Vor 50 Jahren stellten die Züchter in Uruguay auf britische Rinderrassen wie Black Angus und Hereford um. „Die sind perfekt für das Klima und haben schön zartes Fleisch“, sagt Martín. Und doch: Die dunklen, kernigen Steaks aus der Weidehaltung Uruguays sind natürlich nicht jedermanns Sache. Als Johann Lafer einmal auf einer Reise die Betriebe im Süden des Landes besuchte, soll der Sternekoch die „zu geringe Marmorierung des Fleisches“ bemängelt haben. Martín ist da ganz anderer Meinung. Intramuskuläres Fett entstehe in der „Feedlot“-Masthaltung, wie sie in den USA betrieben werde. Dort würden die Rinder dicht gedrängt stehen und mit Kraftfutter gefüttert. Das führe zwar dazu, dass das Fleisch für den europäischen Gaumen superzart sei, aber auch, genau wie ein helles Filet, nach nicht mehr wirklich viel schmecke. In Uruguay verzichtet man wegen der saftigen Wiesen

Volkssport Grillen

Es wird keine Holzkohle verbrannt, sondern Akazien- und Eukalyptusholz. Die Glut hält länger an und ist weniger heiß



Asado für alle

Gegart werden Steaks in Uruguay, genau wie in Argentinien, auf „Parrillas“, simplen, meist selbst gebauten Grillstationen

auf diese in den meisten Ländern übliche Endmast. Nur etwa 10 Prozent der Rinder bekommen ein „Feedlot“-Finish. „Warum soll ich Tausende Dollar in Futter investieren, wenn die Natur doch das beste Ergebnis liefert?“ Und so grasen die Ochsen und Kühe bis zu ihrer Schlachtung drei Jahre auf seinen Wiesen. Nur wenn der Fleischpreis mal schlechter ist, verkauft er seine Tiere mit 350 Kilo für die letzten maximal 120 Tage an einen „Feedlot“, wo sie mit Sorghum-Hirse oder Mais auf 500 Kilo Gewicht gebracht werden. Die kurze Zeit dort ändere geschmacklich nicht viel. Entscheidend sei ja auch die perfekte Fleischreifung in Vakuumbuteln bei Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt. 30 Tage reift es auf der Schiffspassage bis Hamburg, mit einem Zwischenstopp in Rotterdam.

DAS FETT WIRD KNUSPRIG GEGRILLT

„Fleisch aus Uruguay hat mehr Biss und durch die Weidehaltung maximalen Geschmack und Charakter. Der dünne gelbe Fettrand wird beim Grillen schön knusprig“, sagt Martín Echenagusia.

Am Nachmittag werden auf seiner Farm dann noch 500 Ochsen behandelt, diesmal mit Spritzen gegen Leberpara-

siten. Dabei helfen auch Schwager Arnaldo und sein 14-jähriger Sohn Iñaki mit sowie Martins 18-jährige Tochter Clara, die Tiermedizin in der Hauptstadt Montevideo studiert und gerade Ferien hat.

Auf einer Farm wie dieser wird immer gearbeitet. Und so holt der Hausherr noch am Abend nach dem Asado seine Gewehre aus dem Haus. Fährt mit seinem Pick-up raus in die Nacht. Sohn Juan Ignacio und Neffe Iñaki stehen auf der Ladefläche und leuchten mit Scheinwerfern die Feldkanten ab. In den letzten Nächten wurden rund hundert Lämmer geboren. „Füchse und Wildschweine machen Jagd auf sie“, sagt Martín. „Einmal hat sogar ein Alligator an einem der Wasserlöcher drei Schafe getötet.“ Jeder erlegte Fuchs, der auf der Ladefläche landet, bedeutet deshalb ein paar Peso mehr für die Familie.

So erfüllt das Leben hier draußen auf der Farm für Martín auch ist, reich wird er davon nicht. Morgen wird wieder das Agrarflugzeug zum Düngen kommen. Und das kostet auch Geld. Jedes Jahr investiert er mehr als eine Million Dollar in den Betrieb – für Landmaschinen, Düngemittel, Saatgut und Medikamente, finanziert über die Bank. Ende der 1980er-Jahre verlor sein Vater in einem

Sommer durch eine Dürre die komplette Herde – eine Katastrophe. Rinder und Schafe sind Einkommen für das laufende Jahr und zugleich Investition in die Zukunft. „In letzter Zeit war das Klima ideal“, sagt Martín, „aber der Preis für Premiumqualität ist von 4,70 pro Kilo 2008 um mehr als einen Dollar gefallen.“ Auch die Preise für Land haben sich in 15 Jahren in Uruguay fast verzehnfacht: Hier in Artigas für Weideland von unter 1000 Dollar auf über 6000 pro Hektar.

Eigentlich wollte sich Martín hinter der Grillstelle des verwitterten Hauses, in dem die Familie lebt, ein großes Herrenhaus bauen. „Aber wir können nichts zurücklegen“, sagt er, „die Ausbildung der Kinder, es muss ja alles bezahlt werden.“ Martín wünscht sich, dass eines Tages einer seiner Söhne seinen Weg weitergeht. Juan Ignacio überlegt gerade, wie sein Vater vor 30 Jahren, ob er lieber Ingenieur werden soll. Martín hofft, dass daraus nichts wird. Denn der Junge genießt das urige Leben in der Natur: „Ich will so oft wie möglich kommen. Jeden Freitag nach der Schule kann ich es kaum erwarten.“ Und so wächst hier im entlegenen Norden Uruguays wohl doch noch eine weitere Generation exzellenter Fleischproduzenten heran. 

Juan Carlos

Die Namen dieser drei „Novillos“ sind natürlich ausgedacht. Wer könnte sich Tausende davon merken. Der Unterschied zu Stieren (Bullen): Ochsen sind kastriert



FLEISCHFAKTEN URUGUAY

12 Millionen Rinder grasen auf den Weiden Uruguays. Zum Vergleich: In dem Land leben 3,5 Millionen Menschen. Sie verzehren 58 Kilo Beef pro Kopf im Jahr – und stehen damit beim Verbrauch an der Weltspitze.

Handel: Uruguay exportiert 434 600 Tonnen Rindfleisch in 135 Länder. 54 000 Tonnen gehen in die Staaten der Europäischen Union – das Land steht auf Platz drei nach China (189 000 t) und den USA (70 000 t).

Aufzucht: In Uruguay gibt es rund 36 000 Rinderzüchter. Auf den nährstoffreichen Weiden des Landes arbeiten sie hauptsächlich mit den britischen Rassen Hereford und Black Angus. Zum Teil wird Silage zugefüttert (Gärfutter aus Getreide und Soja); der Einsatz von Antibiotika, Wachstumshormonen sowie antimikrobiellen Stoffen zur Leistungsförderung (AML) ist generell verboten.



Pablo Ruiz

Ein Black-Angus-Ochse, flankiert von zwei Brown-Angus-Brüdern. Die Kombination von Rasse und reiner Weidehaltung macht die hohe Qualität des Fleisches aus

José Ángel

Im schwülen Sommer brauchen er und seine Mitrinder auch mal Schatten. Den finden sie in Eukalyptuswäldern, die die Naturweiden säumen

10 Prozent der Tiere leben zum Schluss in Mastanlagen, den sogenannten „Feedlots“. Hier verbringen sie maximal 120 Tage und erhalten Kraftfutter. Vor ihrer Schlachtung wiegen sie dann 480 bis 500 Kilo.

Qualität: Hereford-Rinder sind weltweit am meisten verbreitet. Sie stammen ursprünglich aus der milden englischen Grafschaft Herefordshire. Die robusten Tiere können aber auch in heißem und trockenem Klima

gehalten werden. Das Hereford-Rumpsteak (Roastbeef) ist das Stück der Spitzenköche. Durch die „Hilton Quota“, eine von der EU jährlich neu festgelegte Importmenge für Rindfleisch, kommen pro Jahr 6300 Tonnen solcher Spitzenqualitäten (ohne Knochen, gefroren oder gekühlt) aus Uruguay nach Europa – vor allem nach Deutschland. Die Preise richten sich nach Alter, Geschlecht, Aufzucht und Fettgehalt der Tiere.

Jetzt ein BEEF!-Steak

Am besten gleich zuschlagen: Das BEEF!-Rumpsteak wird aus dem Roastbeef geschnitten, hat einen schönen Fettrand und ist besonders saftig, zart und aromatisch. Danke, liebe Steaknation Uruguay, für dieses erstklassige Souvenir!



Preis: 12,99 €*

Hier gibt's das BEEF!-Steak

Das saftige, aromatische Rumpsteak mit Fettrand wird mindestens sechs Wochen gereift. Es wiegt 225 Gramm und ist tiefgefroren. Im Lebensmitteleinzelhandel und online erhältlich

*(UVP)

