



Foto beige stellt

## Das beste Schweinefleisch der Schweiz

Sie sind alt, sie sind selten – und sie sind saulecker. Die Rede ist von Berkshire-Schweinen, einer fast vergessenen englischen Rasse, die mitten im Zürcher Weinland eine Heimat gefunden hat.

18. Juni 2020

Zürich Binz, Ende Februar. Wir sitzen im Provisorium, einem Co-Working-Space, der an diesem Abend zum Dinnersaal umfunktioniert wurde, und geniessen ein Stück Schweinefleisch. Laura Schälchli von Sobre Mesa hat zur Libertine Kitchen gebeten, einer Serie von Dinners mit unterschiedlichen Köchen, die den Versuch der kulinarischen Abstraktion wagt. Heute kocht Mirjam Eberle mit den Produkten von Schweinezüchter Fabio Müller aus Oberwil Dägerlen in der Nähe von Winterthur. Das Kotelett vor uns nimmt unsere Sinne völlig ein. Wunderschöne Marmorierung, zart, saftig, geschmacklich intensiv, selbst das Fett ein Hochgenuss.

### Einmal Kuro, immer Kuro

Schweinefleisch wird in der nächsten Zeit wohl anders schmecken, geht uns durch den Kopf. Fabio Müller lacht, als wir ihm davon einige Wochen später am Telefon erzählen. «Dass man nach Kuro-Schweinefleisch kein anderes Schweinefleisch mehr essen kann, höre ich nicht zum ersten Mal. Auch ein Mann hier aus dem Dorf hat mir schon gesagt, dass er das gemein findet», berichtet Müller. Seine Berkshire-Schweine, die den Kern des Projekts Kuro darstellen, brachte Müller erst vor knapp drei Jahren in die Schweiz, Schweinezüchter wurde der studierte Industriedesigner aber schon vorher. Alles fing mit der Hochzeit eines Freundes an, für die Müller ein Ferkel organisieren sollte, das man dem Brautpaar schenken wollte. Das war im Jahr 2008. Ein Ferkel zu finden, erzählt Müller, war nicht schwierig, die Aufzucht desselbigen auf einem Bauernhof bis zum schlachtreifen Alter zu organisieren aber schon. Eine Aufgabe, der sich Müller annahm und aus der nicht nur ein schmackhaftes Hochzeitsgeschenk resultierte, sondern auch das Projekt «Mein Schwein», das es Schweizer Fleischgeniessern ermöglicht, beispielsweise eine halbe Freilandsau zu kaufen. Moderner Fleischkonsum also, regional und qualitativ hochwertig. Mit Kuro ging Müller dann noch einen Schritt weiter in Richtung Qualität, denn die schwarzen Berkshire-Schweine spielen im Gegensatz zu den «Rosafarbenen», wie Müller die konventionellen Mastschweine während unseres Gesprächs nennt, in einer ganz anderen Liga. «Ich selbst finde es faszinierend, dass die Fleischqualität noch mal so viel höher ist als bei den anderen Schweinen, die bei uns heranwachsen», erklärt Müller.



die Effizienz. Und sicher ein Grund, weshalb der Genuss von Kuro-Schweinefleisch einem Point of no Return gleichkommt.

## Kuro kaufen



Foto beigestellt

### **Kuro**

Hertiweg 1

8471 Oberwil Dägerlen

T: +41 79 7901462

[kuro.ch](http://kuro.ch)

### **Vinothek Gran Reserva**

Neustadtgasse 1A

8400 Winterthur

T: +41 52 2131616

[granreserva.ch](http://granreserva.ch)

**Bauernhof Familie**  
Werffeli  
Friedhofstrasse 4  
8104 Weiningen  
T: +41 79 6454568  
[bauernhof-werffeli.ch](http://bauernhof-werffeli.ch)



ERSCHIENEN IN  
**Falstaff Nr. 03/2020**  
[Zum Magazin](#)

## MEHR ENTDECKEN



25.03.2020

### [Online-Shops: Tipps für Fleisch-Lieferanten](#)

Wir haben Top Empfehlungen für Webshops gesammelt, die Wurst- und Fleischspezialitäten in bester Qualität liefern.



05.02.2019

### [Best of: Rezeptideen mit Schweinefleisch](#)

Zum Start des chinesischen Jahr des Schweins am 5. Februar haben wir «schweinish-köstliche» Inspirationen parat.



05.05.2020

### [San Daniele: Dolce Vita con Prosciutto](#)

Feinwürziger Duft, süsslich-zartschmelzender Geschmack – der berühmte Rohschinken aus dem Friaul. Falstaff verrät, wie Sie beste Qualität...



25.04.2019

### [World Wide Wurst: Die besten Würste der Welt](#)

Ob Lamm oder Rind, Schwein oder Kalb – die grandiose Vielfalt unter den Wurstsorten erfreut jeden Feinschmecker. Wir stellen neun Würste...



22.06.2019

### [Garmethoden am Grill: Feuer frei!](#)

Einfach nur den Grill anzünden und das Fleisch auflegen? Das war einmal. Für ein Grillerlebnis der Extraklasse kommt es entscheidend darauf...



31.05.2019

### [Grillen: Glühende Liebe](#)

Ein Feuer anzünden, herunterbrennen lassen und über der Hitze rohes Fleisch garen: Kaum eine Technik aus der Küche ist so alt wie das...



28.01.2020

### [Kochbuchtipps: Fleischverliebt](#)

Grosse Braten, köstliche Schmorgerichte und saftige Steaks eignen sich perfekt für ein richtig gutes Fleischkochbuch. Claudia Hütthaler hat...



29.07.2019

### [Steak-ABC](#)

Der Schweizer ist ein Fleischliebhaber – aber wissen Sie, was hinter Begriffen wie Alte Kuh, Dry Aged, Englischer oder Strip Loin steckt?...



08.07.2019

### [Der Kobe-Kult](#)

In Japan ist Kobe Beef eine traditionelle Delikatesse. Längst ist das fettdurchzogene Fleisch weltberühmt. Aber was hat es mit all den...