

# Deluxe Burger als Fastfood

McDonald's setzt seit Februar bei ausgewählten Burgern auf Fleckvieh-Simmentaler-Fleisch



Foto: McDonald's

Vorher - nachher: Das Fleckvieh-Fleisch wird chargenrein zerlegt und anschließend zu den sogenannten Patties verarbeitet. Ganz rechts der fertige Simmentaler-Burger.

**F**astfood und Qualität – eine Kombination, die sich für viele Verbraucher kaum vereinen lässt. Fettig, minderwertig, ungesund, von diesem Stigma versuchen sich die Fastfood-Burger-Ketten schon seit längerer Zeit zu lösen. Um die Konsumenten zu überzeugen, wird derzeit die Regionalitätsschiene mit der Verwendung von Lebensmitteln aus heimischer Produktion zunehmend offensiv nach außen getragen.

Mit der aktuellen Aktion, ausgewählte Burger aus 100 Prozent Simmentaler- (also Fleckvieh-) Fleisch aus Deutschland zu vermarkten, wurde diesem Bestreben im Jubiläumsjahr (60 Jahre) von McDonald's ein komplett neues Gesicht verpasst. Eine Form der Außendarstellung, von der Züchter, Halter und Mäster von Fleckvieh eigentlich nur träumen konnten. Ohne dass sie selber auch nur einen Cent in die Hand nehmen mussten, wurde hier in beispielhafter Weise Werbung für sie und die deutsche Fleckvieh-Simmentalarasse gemacht und das in ganz Deutschland.

## Heimat zieht

Die seit einigen Jahren anhaltende Lust auf Heimat, Land und Regionalität nutzt auch McDonald's seit einiger Zeit für sich. Mit speziellen Burgern, wie dem Simmentaler Deluxe, dem Big Rösti oder neuerdings dem Clubhouse Bacon Beef aus 100 Prozent deutschem Fleckviehfleisch, wird den verwendeten Fleischpatties jetzt sozusagen eine eigene, sehr regionale Identität verpasst.

Ähnliche Aktionen gibt es auch in Frankreich oder Italien, nur dass hier mit den dortigen, regional verbreiteten Rassen geworben wird.

Rund um die Aktion wird der Verbraucher und Gast ausführlich über das Produkt informiert. In einem knapp zweieinhalbminütigen, schön gemachten Kurzfilm, der unter anderem in den Filialen der Burgerkette gezeigt wird, kommen oberbayerische Fleckviehzüchter zu Wort, die Eigenheiten und Vorzüge ihrer Rasse beschreiben. Gleichzeitig lernt der Kunde etwas über die Schweizer Herkunft und Geschichte der Rasse.

## Das Fleisch der Adeligen

Zudem erfährt der Kunde, dass das Fleisch dieser traditionsreichen Rasse schon früher von adeligen Feinschmeckern sehr geschätzt wurde. Und auch heute noch wissen Spitzenköche um die Qualität dieses Fleisches.

In der zeitgleich gestarteten Aktion ›Wilde Küche‹ erzählt der aufstrebende junge Koch Taylan Köse aus Prien am Chiemsee in einem Fernsehspot, dass er Burger mag und erklärt, warum das Simmentaler-Fleckviehfleisch bei Gastronomen so beliebt ist.

In einem zweiten Kurzfilm von McDonald's wird außerdem gezeigt, was das besondere am Simmentaler-Fleckvieh-Fleisch ist und welche Teilstücke des Rindes aus welchen Gründen Verwendung finden.

Zurück zu den Tatsachen: McDonald's verwendet seit jeher fast ausschließlich Fleisch aus Deutschland und davon stammt ein großer Anteil aus Süddeutschland. Um generell deutsche Landwirte und die Nachhaltigkeit der Rinderhaltung zu unterstützen, ist die Burgerkette Partner von Qualitätsprogrammen, wie dem Projekt ›Best Beef‹.

Der Exklusivlieferant für McDonald's ist auch für die aktuelle Simmentaler-Fleckvieh-Aktion das Unternehmen OSI Food-solutions in Günzburg.

Für die Fleckviehfleisch-Lieferung wurde eine spezielle Auswahl aus der Liste aller OSI zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetriebe vorgenommen. Wichtig war eine ausreichende Mengenerlieferung mit chargenreiner Ware von Fleckviehrindern.

Die Erfassung und Zertifizierung erfolgt bei der Schlachtkörper-Klassifizierung durch ein unabhängiges Unternehmen, welches die entsprechende Auszeichnung des Fleisches, beispielsweise mit Schlachtnummer oder Rasse überprüft.

Bei OSI werden hauptsächlich Vorderviertel von Milchkühen verarbeitet und nur zu geringen Anteilen Jungbullen oder Färsenfleisch. Das Fleisch von Milchkühen hat sich als besonders geeignet für die Produktion von Burgern herausgestellt, da es eine etwas festere Fleischfaser und einen intensiveren Geschmack hat.

Um den Fettgehalt im Endprodukt standardisieren zu können, werden sowohl magere Muskelfleischstücke aus Schulter, Hals und Hochrippe verwendet als auch durchwachsene Teilstücke wie die Brust.

## Aktion erfolgreich

Die Simmentaler-Fleckvieh-Fleisch-Aktion scheint gut anzukommen. Laut McDonald's Deutschland sind die Reaktionen der Gäste durchwegs positiv. Die Entscheidung, reine Fleckvieh-Simmentaler-Patties einzusetzen, ist momentan zeitlich nicht befristet und der seit Ende März angebotene Clubhouse Bacon Beef wurde sogar ins Standard-Programm aufgenommen. AH