

Mallorca: Spitzenfleisch von glücklichen Rindern

Ab sofort erleben Genießer im Restaurant FERA im Herzen von Palma de Mallorca ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse: Es vereint Spitzenqualität der Zutaten mit Tierwohl und Nachhaltigkeit auf besondere Weise. Der Kärntner Spitzenkoch und Mitinhaber Simon Petutschnig verwöhnt seine Gäste in einem romantischen Altstadtpalast von nun an mit kostbarem Wagyu-Rindfleisch direkt aus Spanien. Statt in Asien wachsen die japanischen Edel-Rinder in Teruel auf dem Festland auf. Wagyu-Fleisch ist zart und saftig, besonders wohlschmeckend und weltberühmt für seine einzigartige Fettmarmorierung.

Persönlich von der Aufzucht überzeugt

Die beiden FERA-Co-Besitzer Ivan Levy und Simon Petutschnig sind eigens nach Ostspanien gereist, um sich selbst ein Bild vor Ort zu machen. Beeindruckt von der Arbeit auf der biologisch bewirtschafteten Farm haben sie dann mit den Pionieren der dortigen Mudéjar-Wagyu-Rinderzucht die Allianz für erstklassige Qualität und den respektvollen Umgang mit Tieren besiegelt. Denn:

- Die Tiere leben, gut gepflegt, auf ausgedehnten Weiden in Freilandhaltung.
- Bei der Aufzucht kommen keine Antibiotika zum Einsatz.
- Ihr Bio-Futter (u.a. Hafer, Gerste) stammt aus Eigenproduktion.
- Der Dung der Rinder dient im Sinne der Kreislaufwirtschaft als natürlicher Dünger beim Getreideanbau.
- Die Mudéjar-Wagyu-Farm nahe des Dorfes Aliaga erzeugt ihre gesamte Energie nachhaltig mit Solar-Paneelen und verfügt über ein intelligentes Wasser-Management-System.
- Ihr Bio-Futter (u.a. Hafer, Gerste) stammt aus Eigenproduktion der Farm/Finca.

Das Top-Restaurant und die Nachhaltigkeit

Das Restaurant FERA, eine der besten Fine-Dining-Adressen Mallorcas, unterstreicht damit erneut sein Engagement für Nachhaltigkeit. „Darauf sind wir stolz“, betont Simon Petutschnig. „Für einen außergewöhnlichen kulinarischen Genuss sind die Qualität und eine nachhaltige Erzeugung der Produkte von höchster Bedeutung“. Der Österreicher ist die treibende Kraft hinter dem Engagement des FERA. Er ist überzeugt: Nur wenn die Umwelt geschont wird und die Tiere sich rundherum wohlfühlen, ist erlesenes Premium-Fleisch dieser Kategorie zu erzeugen.

Kürzere Transportwege, weniger CO₂

Gleichzeitig ist es ihm wichtig, den CO₂-Fußabdruck der von ihm verwendeten Zutaten so gering wie möglich zu halten. Allein durch den deutlich kürzeren Transportweg des Fleisches reduziert sich der Ausstoß des Klimagases Kohlendioxid erheblich. So beträgt die Luftlinie Mallorca–Japan zirka 10.000 Kilometer. Die Entfernung von Palma nach Teruel beläuft sich auf rund 330 Kilometer. Eine enorme Ersparnis!

Was sind Mudéjar-Wagyu-Rinder?

Bei den Mudéjar-Wagyu-Rindern handelt es sich um die japanischen Rinderrasse Tajima, eine der meistgeschätzten Rassen, die als Wagyu bekannt sind. Die Weltkulturerbe-Stadt Teruel im Süden Aragoniens wiederum ist bekannt für ihre jahrhundertealte Mudéjar-Architektur. Die gesamte Region ist für ihre hochwertige Rindfleischproduktion geachtet. Für die Mudéjar-Wagyu-Zucht wählen die Farmer nach strengen Richtlinien nur die besten, reinrassigen Tiere aus. Das wertvolle Wagyu-Fleisch zergeht auf der Zunge und zählt zu den erlesensten Fleischsorten überhaupt.