

# Trendiges Exotik-Fleisch

*saldo 15/2000 vom 27. September 2000*

Neuster Trend in Schweizer Restaurants ist Känguru- und Krokodilfleisch. Auslöser für den Boom sind die Olympischen Spiele in Sydney: Verschiedene Restaurants und Einkaufszentren führen zurzeit "Australische Wochen" durch, wo es neben Wein und Bier auch Kulinarisches aus Downunder gibt. Freude über die Nachfrage hat die Firma Mep SA in Coinsins VD, Marktführerin im Import von exotischem Fleisch. Mep-Mitarbeiterin Trudi Perrenoud bestätigt: "Die Wettkämpfe in Sydney und die Popularität von Australien als Reiseland haben dazu geführt, dass immer mehr Schweizer auch hier Spezialitäten aus dem fernen Kontinent essen möchten."

Jährlich importiert die Mep SA 20 bis 30 Tonnen Kängurufleisch und ein paar Tonnen Krokodilfleisch aus Australien. Nach Schätzungen von Experten dürften gesamtschweizerisch zwischen 150 und 200 Tonnen des Beuteltieres eingeführt werden, vom Krokodil etwa drei Dutzend Tonnen. Das sieht nach gewaltigen Mengen aus. Doch im Verhältnis zum gesamten Fleischkonsum der Schweizer machen Känguru und Krokodil nur 0,05 Prozent aus. Erlaubt ist der Import erst seit 1994.

Im Mutterland Australien ist der Verzehr von Kängurufleisch wenig verbreitet. 1998 landeten nur gerade 200 Tonnen als Steaks in den Bratpfannen der Aussis. Der grösste Teil des Kängurufleisches ist ein Nebenprodukt aus der Lederproduktion und wird zu Tierfutter verarbeitet.

Für höchst fragwürdig hält Mark Rissi vom Schweizer Tierschutz den Genuss von Känguru- und Krokodilfleisch: "Es ist absurd, Fleisch von so weit weg zu importieren."

fis

## **Kommentare**

0

[Kommentar hinzufügen](#)