



Hartl Rettenbacher mit einem seiner prächtigen Haflinger. Bild: J. Wind

Jeden Tag neue Horrormeldungen über falsch gekennzeichnete Lebensmittel, Bio-Eier die keine sind, Lasagne und Kärntner Würstel mit Pferdefleisch und vieles andere mehr. Gesundheitsminister Alois Stöger kündigt nun an, dass für Betrüger, die gefälschte Waren in den Handel bringen, drastische Strafen vorgesehen sind. Diese können laut Entwurf bis zu 50.000 Euro betragen, im Wiederholungsfalle sogar bis 100.000 Euro. Apropos Pferdefleisch. Radio Salzburg widmete diesem Thema letzte Woche sogar einen ganzen Vormittag. Und einer, der es wissen muss, wie man mit Pferdefleisch umgeht, ist Hartl Rettenbacher, Wirt vom Berggasthof „Hias“ in Rußbach am Fuße des Paß Gschütt.

Begonnen hat alles 1990. Damals übernahmen Hartl und Kathi Rettenbacher den Berggasthof „Hias“ ihrer Mutter. Und als sie so in die herrliche Natur und die Bergwelt blickten, waren sie sich einig. Aus diesem Haus in der einmaligen Lage machen wir etwas Besonderes. Aber was, war die Frage. Einige Urlaubstage führten die jungen Wirtsleute nach Südtirol. Am Fuße des mächtigen Schlern aßen sie im Gasthof „Weißes Rössl“ ein wunderbares Beiried von einem jungen Pferd. Für Italien nichts Ungewöhnliches, denn dort hat sich Pferdefleisch schon seit ewiger Zeit etabliert. In unseren Breiten zählte dieses

wunderbare Fleisch damals aber noch zu den Exoten. „Das machen wir“, waren sich Hartl und

gibt es im Gasthof „Hias“ täglich zwei Gerichte aus Pferdefleisch. Hartl Rettenbacher eignete sich

pro Jahr – ähnlich wie Jungrinder. Der Vertrieb erfolgt über den Hof-Verkauf.

Im Bild Hartl und Alexander Rettenbacher. Der Junior tritt als Koch in die Fußstapfen seines Vaters und tüftelt immer wieder an neuen Genussvarianten mit Pferdefleisch. Bild: J. Wind



Kathie Rettenbacher nach der Heimreise einig. Die Bauern der Umgebung wurden überzeugt, dass es sicherlich sinnvoller ist, das Fleisch in der Heimat zu verkaufen, als die jungen Fohlen mit schlechten Transportmöglichkeiten nach Italien zu karren. „Unsere Bauern waren dann die ersten Werbeträger“, schmunzelt Hartl Rettenbacher, der die „Pferdefleisch-Spezialitätentage“ in seinem Gasthof aber rasch zu einem Riesenerfolg machte. Neben „Pferdefleisch-Spezialitätentagen“

das Wissen um die Zubereitung selbst an, da es fast keine Vergleiche gab: „Es ist nicht schwierig, denn das Pferdefleisch wird ähnlich wie Rindfleisch zubereitet“. Das Rösslfleisch schmeckt etwas süßlich und ist zwischen Rind und Hirsch angesiedelt. Das Fleisch kommt von den Bauern der Umgebung. Der Verkauf an die Endverbraucher ist erst im Aufbau. Aber rund 30 bis 40 Landwirte von Golling, Annaberg-Lungötz, Abtenau, Scheffau und Russbach schlachten derzeit an die 50 Rössln

Rösslfleisch ist gesund und schmeckt

Hartl Rettenbacher vom Berggasthof „Hias“ aus Rußbach ist Pionier des Pferdefleischgenusses.

von Josef Wind

Der Speisezettel

Es gibt Gulasch, Filetsteak, T-Bonsteak, Beiried, Schnitzel, Leberkäse und vieles andere mehr. „Rösslfleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel, sehr mager, eine ausgezeichnete Eiweiß- und Zinkquelle und zeichnet sich durch den Gehalt von B-Vitaminen aus. Der Genuss von Pferdefleisch wird in Österreich häufig tabuisiert, obwohl es sich um eine hochwertige Fleischsorte und eines der ältesten Lebensmittel handelt.