

Biltong mal anders

Herr Holzer aus Zürich war in Südafrika in den Ferien. Neben wunderschönen Landschaften, der beeindruckenden Tierwelt und herzlichen Menschen, lernte er auch die kulinarischen Schätze Südafrikas kennen, allen voran Biltong. Diese Spezialität überzeugte ihn nicht nur durch seine einzigartige Würze, sondern auch durch seine Qualität, seine Bissfestigkeit und seine unschlagbaren Nährwerte (nur 253 Kalorien pro 100g, kaum Fett). Zurück in der Schweiz fehlten ihm sowohl die Wärme des Landes wie auch die kulinarische Vielfalt. Um sein eigenes Fernweh und dasjenige zahlreicher Südafrikaner in der Schweiz zu lindern, beschloss er, als bis heute einziger Schweizer Händler, **Original Biltong** direkt aus Südafrika zu importieren.

Seit der Import von südafrikanischem Fleisch in die Schweiz jedoch gestoppt wurde, musste er sich etwas Neues überlegen, um an sein Biltong zu kommen. Einerseits hat er begonnen **Coan Biltong** in den Geschmacksrichtungen Original-, Chili- und Pepper-Beef direkt aus England, wo der Konsum von Biltong weit

verbreitet ist, zu importieren. Andererseits verwirklichte er seinen langjährigen Wunsch, sein eigenes Biltong herzustellen. Dieses sollte eine Mischung aus erstklassiger Schweizer Qualität und der geschätzten südafrikanischen Original Würze werden. So entstand das **Swiss Alpine Biltong**. Für dieses verwendet er ausschliesslich Schweizer Qualitätsrindfleisch, welches mit Gewürzen (u.a. Koriandersamen und weisser Pfeffer) direkt aus Südafrika verfeinert und anschliessend während 3 Wochen in der Metzgerei Buchli (nominiert für den Prix Montagne 2013) im Bündner Safiental getrocknet wird. Seine neuste Idee war, nach südafrikanischer Tradition, auch Biltong aus Wild herzustellen, nämlich aus Hirschfleisch aus Schweizer Jagd.

Es liegt ihm viel daran, das Biltong auch in Stangen anzubieten, so wie es in Südafrika Tradition ist. Herr Holzer wird sein Sortiment ständig erweitern. Er hofft immer noch, dass Biltong eines Tages auch in der Schweiz an jeder Ecke erhältlich ist.

Weitere Informationen unter: **www.catora.ch** (siehe Inserat in der April 2014 – Ausgabe des New Look).