

SIMMENTALER-FLEISCH: Migros Basel und Qualivo spannen zusammen für ein besonderes Genusserlebnis

Für Migros Basel werden Qualivo-Mäster gesucht

Wenn Original-Genetik aus dem Simmental auf Fütterungsspezialisten aus dem Oberraargau trifft, dann bekommen die Nordwestschweizer in der Migros Genussfleisch und die Bauern neue Verdienstmöglichkeiten.

RUDOLF HAUDENSCHILD

«Die Migros Basel setzt im Genussbereich auf Regionalität und Swissness und hat die Simmentaler-Rasse neu entdeckt», erklärt Alexander Hofmann, welcher als Geschäftsführer der Hofmann Nutrition AG das Markenprogramm «Simmentaler-Qualivo» 2017 zusammen mit der Migros Basel umgesetzt hat. Dabei wird die reinrassige Simmentaler-Genetik aus dem Berner Oberland kombiniert mit reiner Heufütterung und dem Qualivo-Müesli-Mix von Hokovit. Nur so erhalte das Fleisch eine genügende Fetteinlagerung und dadurch den typischen Geschmack, den Fleischliebhaber so sehr schätzten. Die Tiere haben kontrollierten Auslauf (RAUS) und werden auf Stroh gehalten.

Natur-Mikronährstoffe

«Das eigentliche Geheimnis der Qualivo-Fütterung sind die zugesetzten HOKOVIT-Mikronährstoffe aus über 60 verschiedenen Pflanzen-, Kräuter- und Hefeextrakten sowie anderen natürlichen Zutaten» erklären Jürg und Sohn Alexander Hofmann. Die natürlichen Mikronährstoffe sorgten nicht nur für beste Gesundheit und Leistung der Masttiere, sondern auch für beste Qualität und höchsten Genusswert des Fleisches. Diese Produktionsform ohne Silage, nur mit Heu und einer Ergänzungsfütterung mit natürlichen Mikronährstoffen hat Jürg Hofmann denn auch schon vor 24 Jahren unter der Marke «Qualivo» national und international geschützt. So wird Fleisch nach Qualivo-Richtlinien auch in Deutschland, der Tschechei und der Slowakei produziert. Auch in Russland wurden schon erste Versuche



Simmentaler-Qualivo-Mast für die Migros Basel: Eric Quiquerez; Alexander Hofmann von Hokovit; Robin Quiquerez.



Einfache Fütterung mit grosser Wirkung: Betriebseigenes Heu und Qualivo-Müesli-Mix. (Bilder: Ruedi Haudenschild)

mit Qualivo gemacht. Mit der Marke Qualivo werden qualitätsbewusste Fleischliebhaber im Detailhandel und in der Top-Gastronomie angesprochen.

Pionier bei Fleischlabels

Die Hofmann Nutrition AG in Bützberg BE gilt als Pionier in Sachen Fleischlabels, hat doch schon Mitte der 1980-er Jahre Jürg Hofmann für Bell und Coop das erste Markenfleisch der Schweiz für den Detailhandel entwickelt. Die Bell-Porc-Schweine wurden schon damals antibiotikafrei und mit natürlichen Mikronährstoffen von Hokovit gefüttert und in Offenfrontställen auf Stroh art-

gerechter gehalten als damals üblich war. Im Verkauf war dieses erste Label-Fleisch sehr erfolgreich und zog eine grosse Welle von weiteren Fleischlabels in der Schweiz nach sich.

Simmentaler-Qualivo

«Durch die Migros Basel wurde das Qualivo-Fleisch in den Schweizer Detailhandel gebracht. Das Simmentaler-Qualivo-Konzept ist Swissness pur und entwickelt sich, entgegen dem allgemeinen Fleischtrend, in der Migros Basel nach wie vor positiv im zweistelligen Bereich», erklärt Albin Oeschger. Der Marketingleiter Fleisch-Molki der Migros Basel hat mit dem Schweizer Qualivo-Fütterungskonzept schon in Deutschland gute Erfahrungen gemacht und will das Qualivo-Fleisch deshalb weiterentwickeln. Da-



Albin Oeschger, Marketingleiter Fleisch-Molki in der Migros Basel (Mitte) mit seinen Metzgern an der Verkaufstheke.

für werden nun weitere Produzenten gesucht.

Regionale Produzenten

«Da es ein Produkt im Sortiment Aus der Region für die Region (AdR) ist, können vorläufig nur Bauern in der Nordwestschweiz mästen», erklärt Alexander Hofmann bei einer Besichtigung auf dem Betrieb von Eric und Robin Quiquerez in Grandfontaine JU. Vater und Sohn Quiquerez gaben die Milchproduktion bereits vor einigen Jahren auf und mästeten im Kuhstall Muni konventionell. «Als Ackerbaubetrieb in der Ajoie suchten wir nach einem einfachen, klaren und tierfreundlichen Konzept, wo wir unser Heu und Stroh verwerten und einen Mehrerlös erwirtschaften können», erklärt Vater Eric Quiquerez, welcher 2017

als erster Betrieb diese Vertragsproduktion aufgenommen hat. Auf dem Betrieb Quiquerez werden pro Jahr 150 bis 160 schlachtreife Simmentaler-Qualivo-Muni der Klasse C und H mit 290 bis 310 Kilo Schlachtgewicht und mit einer guten Fettabdeckung für die Migros Basel produziert.

Eine garantierte Marge

«Wir sind vollständig überzeugt vom Konzept», erklärt Vater Eric Quiquerez. Mit einer Trockenration aus Heu und sojafreiem Müesli ad libitum gebe es deutlich weniger Arbeit und Maschinenkosten. Die Simmentaler-Muni seien im Stroh mit Auslauf (RAUS) wohl. Als Mäster und IP-Suisse-Produzent schätze er am Qualivo-Konzept der Hofmann Nutrition AG aber auch die Produkti-

onssicherheit: Bei der Lieferung der rund 230 Kilo schweren Mastremonten durch die ASF ab Marktplätzen im Berner Oberland, wird durch die Hofmann Nutrition AG zum Einstellungspreis auch gleich der Verkaufspreis festgelegt und durch die Migros Basel garantiert. «So haben wir zusammen mit der Absatzgarantie höchste Produktionssicherheit», erklärt der sichtlich zufriedene Mäster.

Spezielles AdR-Produkt

«Qualivo ist ein AdR-Produkt mit einzigartigen Alleinstellungsmerkmalen. Denn Qualität ist für den Konsumenten meist wenig greifbar – besseres Aroma und Zartheit sind hingegen sehr real bei Qualivo» sagt Albin Oeschger von der Migros Basel. «Für einmal wird nicht nur Wert gelegt auf eine gute Tierhaltung, sondern auf ein ganz besonderes Genusserlebnis auf dem Teller.» Das mache den Unterschied aus und erkläre die wachsende Beliebtheit von Fleisch der jungen Qualivo-Muni beim Konsumenten. «Nicht nur Filet und Entrecôte, sondern gerade auch die sonst schwerer verkäuflichen Fleischteile wie Siedfleisch, Ragout, Braten oder Hackfleisch (Burger) sind bei der Kundschaft sehr beliebt und ganzjährig gut verkäuflich» bestätigen die Migros-Metzger an der Theke. «Nur so gelingt die Ganztierverwertung, was nicht nur wirtschaftlich interessant, sondern auch im Sinne einer echten Nachhaltigkeit und Wertschätzung der Tiere ist», sagt Albin Oeschger. Nicht unerheblich sei auch der bessere CO-2 Fussabdruck pro Kilo Fleisch durch bessere Futtermittelverwertung und frühere Schlachtreife mit Hokovit-Nährstoffen. Qualivo sei eine rundum gute Sache; auch für den Mäster, dessen Verdienst über ein eigenes Preissystem geschützt sei.

Produzenten gesucht

Die Hofmann Nutrition AG in Bützberg BE sucht für das Simmentaler-Qualivo-Konzept weitere Vertragspartner.

Info: www.hokovit.ch

E-PAPER

10 weitere Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper.