

## Keine Chemie im Futter von Qualivo-Rindern

Gestern wurde in Frick die erste Produktions- und Vermarktungsgemeinschaft von Qualivo-Rindfleisch in der Nordwestschweiz vorgestellt. Qualivo-Tiere bekommen bloss Futter ohne chemische Zusätze.



**Den Konsumenten ist es wichtig, dass die Fleisch- und Milchlieferanten gesund sind und den Kühen ist mit gesundem Heu wohl.** Foto Muelhaupt

**Frick/Ueken.** Im Herkömmliche Bio- und Markenfleischprogramme beschränken sich heute auf naturnahe Haltung und Fütterung. Aber damit ist es eben nicht getan. Die Leute von Qualivo gehen einen entscheidenden Schritt weiter. Sie vertreten die Ansicht, dass das Tierfutter den allerhöchsten Ansprüchen gerecht werden muss. Nur so nämlich können sich die Tiere gut entwickeln und ein zartes, schmackhaftes Fleisch erlangen.

Gestern Morgen wurde im Restau-

rant Engel in Frick ein für die Nordwestschweiz aussergewöhnliches Konzept vorgestellt. Ein Landwirt (Markus Schmid aus Ueken), zwei Metzger (Kurt und René Blaser aus Frick) und eben das Hotel Engel (Walter Hildebrand) beteiligen sich an einer Produktions- und Vermarktungsgemeinschaft von Qualivo-Rindfleisch.

### Futter ohne Zusätze

Qualivo-Tiere werden mit kontrolliertem Futter ernährt. Das Qualivo-

Futter stammt von einer Firma in Bern. Es enthält Maisflocken, Weizenflocken, Getreideprodukte, Leinsamen, Zuckerrübenmelasse sowie viele gesunde Kräuter, Mineralstoffe und Vitamine.

### Ohrmarken für die Tiere

Jedes Tier wird mit einer Qualivo-Ohrmarke markiert. Der Futterverzehr wird täglich im Stalljournal festgehalten. Das wichtigste dabei ist, der Einsatz von Fleischmehl, Antibiotika, künstlichen Leistungsförderern, Hormonen und Medikamenten ist bei dieser neuen Form der Rinder-Mast nicht erlaubt.

Da bei diesem Qualitätsfleisch der Preis vom Metzger und vom Bauern ausgehandelt wird, entfällt das bei Massenware übliche Preisdiktat von oben; damit ist natürlich ein Einkommensvorteil gewonnen.

### Metzger garantiert Absatz

Bei allen Qualivo-Tieren besteht eine Absatzgarantie durch den Metzger. Dieser ist jederzeit in der Lage, seiner Kundschaft umfassend Auskunft über Gesundheit, Herkunft und Unbedenklichkeit seines Markenprodukts zu geben. Der Dritte im Bunde in der Produktions- und Vermarktungsgemeinschaft ist der Gastronom. Walter Hildebrand vom Hotel Engel in Frick führt seit einigen Wochen Qualivo-Rindfleisch auf seiner Karte – mit grossem Erfolg. In der heutigen Zeit wird eben wieder mehr auf Top-Fleisch mit einwandfreier Qualität geachtet als auf Industriefleisch zu entsprechenden Tiefpreisen.