

Das zarteste Steak der Stadt gibt's bei Metzger Hort

Wer das beste Steak in der Stadt sucht geht zu Metzger Hort an der Muhlernstrasse in Schliern bei Köniz. Sein Qualivo®-Fleisch ist besonders zart, aromatisch und einzigartig im Geschmack.

Herr Hort, warum wollen Sie das beste Rind- und Kalbfleisch der Stadt führen?

«Meine Überzeugung ist, dass wir als Fachgeschäft nur mit sehr guten Produkten eine Chance haben. Ich habe mich deshalb vor vier Jahren auf die Suche nach den besten Produzenten der Schweiz gemacht und bin dabei auf Qualivo gestossen. Die hervorragende Haltung und Fütterung der Tiere und die Degustation von Qualivo-Rindfleisch haben mich sofort begeistert.»

Warum gerade Qualivo und nicht ein anderes Fleisch-Label?

«Qualivo geht einen Schritt weiter als andere Markenfleischprogramme: Neben optimaler Tierhaltung ist eine ganz spezielle Fütterung vorgeschrieben. Die Tiere erhalten nur das Beste vom Besten: Neben Wiesenheu ein Müesli-Futter aus Mais- und Weizenflocken, pflanzlichen Eiweiss-trägern und 60 verschiedenen Kräutern, die für Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere sorgen. Natürlich ohne GVO und durch strikte Futterkontrollen garantiert rückstandsfrei. Das Qualivo-Premium-Futter aus dem Hause H.U. Hofmann AG in Bützberg macht aus den besten Fleischrassen-Rindern das beste Fleisch. Nicht nur Filet und Entrecôte sind ein

Erlebnis, auch günstigere Teile wie Siedfleisch, Hackfleisch, Ragout und Braten sind ein Genuss. Qualivo-Fleisch ist sehr feinfaserig und zart. Beim Kochen und Braten schrumpft es weniger und bleibt so saftig. Eine vergleichbare Qualität habe ich nirgendwo anders gefunden.»

Wieso führen Sie seit einem halben Jahr nicht nur Qualivo-Rind, sondern auch Qualivo-Kalbfleisch?

«Neue Wege gehen ist angezeigt, wenn «weisses» Kalbfleisch out ist. Qualivo-Kalbfleisch ist auf Grund der besonders natürlichen Fütterung (den Kälbern wird das notwendige Eisen im Futter nicht vorenthalten) nicht «weiss» wie das konventionelle Kalbfleisch heute meistens noch ist, sondern schön natürlich rosarot. Anfänglich hatte ich Bedenken, ob diese ungewohnte Kalbfleisch-Farbe bei meiner Kundschaft ankommt. Es stellte sich aber innert kurzer Zeit heraus, dass die KonsumentInnen und auch meine Gastrokunden von der Qualität, dem einzigartigen Geschmack und Essgenuss begeistert waren. Deshalb habe ich ganz auf Qualivo-Kalbfleisch umgestellt. Mir gefällt auch, dass die mit dem Natur-Müesli gefütterten Kälber weniger krankheitsanfällig sind als in der Weissmast, da sie keine Mangelerscheinungen haben.»

Dann ist Ihr Qualivo-Fleisch wohl teurer als anderes?

«Bessere Tierhaltung und -fütterung kommt natürlich etwas teurer. Ich hole die Tiere aber selber bei den Bauern Gody Grogg in Bützberg und Urs Murer in Rechterswil ab. Auch Schlachtung und Verarbeitung wird im eigenen Betrieb von unserem geschulten Fachpersonal vorgenommen. Damit ist die richtige Behandlung und Lagerung dieser wertvollen Rohstoffe gewährleistet. Der direkte Weg vom Qualivo-Bauern zum Qualivo-Metzger schafft nicht nur lückenlose Transparenz, sondern auch tiefere Kosten. So kann ich dieses Premiumfleisch zu nur unwesentlich teureren Preisen als das konventionelle abgeben. In den Genuss dieser ausgezeichneten Produkte sollte ja Jedermann, bzw. jede Frau kommen.»

Das Fleischproduktions- und Vermarktungssystem Qualivo wurde von der Futtermittelfirma H.U. Hofmann AG, HOKOVIT, 4922 Bützberg entwickelt. Futterhersteller, Landwirt und Metzger erzeugen in enger Zusammenarbeit tier- und umweltgerechtes Fleisch der Extraklasse. Mehr über Qualivo unter www.qualivo.ch

Probierangebot:

Qualivo-Rind- und Qualivo-Kalbfleisch im günstigen Mischpaket. Alles optimal gelagert, portioniert und vakuumverpackt. 2,5 kg Packung: Fr. 99.-. 3,75 kg Packung Fr. 147.-. Sie sparen 13%! Nur auf Bestellung.

Tel. 031 971 04 41 oder 079 652 31 25. Herr Hort oder Herr Hegglin beraten Sie gerne.



Hier erhalten Sie Hort's Qualivo-Fleisch:

Metzgerei Konrad Hort, Muhlernstrasse 238, Schliern bei Köniz, Tel. 031 971 04 41 und ab unseren Verkaufswagen auf folgenden Verkaufsplätzen:

Montag: 15.00 – 17.45 Uhr Post/Autowasch, Bremgarten-Bern |

Dienstag: 08.00 – 12.15 Uhr Neuhausplatz, Liebefeld

Mittwoch: 07.30 – 11.45 Uhr Bolligen-Märit | 07.30 – 12.00 Uhr Füllrichstrasse, Markt Gümligen

Donnerstag: 08.00 – 12.00 Uhr Oberstadt-Markt, Burgdorf | 08.30 – 11.30 Uhr bei Bäckerei Fischer, Ersigen | 08.00 – 12.00 Uhr Muri Markt Multengut

Freitag: 08.30 – 09.00 Uhr Aeschbrunnmattstrasse 21 bei Gärtnerei Riem, Bremgarten-Bern | 09.15 – 11.30 Uhr Post/Autowasch, Bremgarten-Bern | 09.00 – 11.30 Uhr Moosseedorf, Unterführung Nassegasse, Nähe Rest. Utiger | 16.30 – 20.00 Uhr Bläuacker, Köniz | 08.00 – 12.15 Uhr Wabern, bei Waberebeck |

Samstag: 07.15 – 12.15 Uhr Neuhausplatz, Liebefeld | 08.00 – 12.15 Uhr Oberstadt-Markt Schmiedegasse, Burgdorf, vormals Metzgerei Klaus | 07.30 – 12.00 Uhr Füllrichstrasse, Markt in Gümligen