

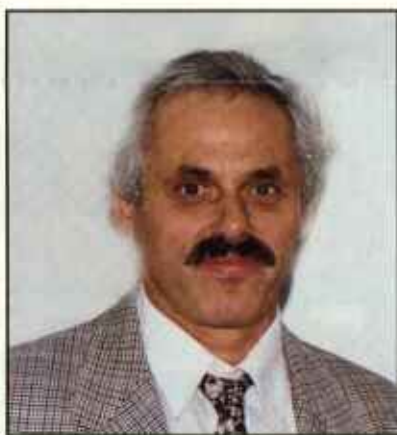
Bietet Qualivo-Fleisch eine neue Chance?

afz/mm, Frankfurt. Die als Rindfleischvermarkter überregional tätige Qualivo Deutschland GmbH (74575 Schrozberg), für die derzeit 50 Landwirte Premiumfleisch produzieren, will Fleischer-Fachgeschäften mit ihrem Produkt helfen, einen gangbaren Weg aus der Rindfleisch-Krise zu finden. Die afz ließ sich von Unternehmenssprecher Werner Neff erläutern, wie sich Qualivo-Fleisch vom herkömmlichen Rindfleischangebot unterscheidet.

afz: Qualivo Deutschland wirbt damit, dass bei den von der Erzeugergemeinschaft produzierten Rindern das geringste Risiko in Bezug auf BSE besteht. Wie können Sie diese These untermauern?

Werner Neff: Qualivo ist ein Premiumfleisch mit einem geschützten Markennamen. Bei der Produktion von Premiumfleisch herrschen ganz andere Voraussetzungen als in der konventionellen Mast. Es muss ein Unterschied beim Metzger unter dem Messer und beim Verbraucher auf dem Teller wahrnehmbar sein. Um dies zu erreichen, wurden bei Qualivo im Gegensatz zur bisherigen Rindermast verändert. Qualivo-Rinder werden nach einem neu entwickelten Fütterungs- und Mastsystem, das eine gläserne Produktion vom Stall bis zur Ladentheke gewährleistet, gefüttert und gehalten. Auch beim Rind ist es so: Ein Tier ist, was es frisst. Qualivo-Tiere werden ausschließlich mit Heu, Getreide, Körnermais, pflanzlichem Eiweiß, Mineralstoffen, Vitaminen und Kräutern gefüttert – nichts anderem! In ganz Deutschland, und immer gleich. Unsere Landwirte setzen nur hochwertige Futtermittel ein. Silagen sind verboten. Die Fütterung ist dem Alter und der Entwicklung der Tiere entsprechend angepasst. Bei Qualivo wurden noch nie künstliche Leistungsförderer, Antibiotika, Hormone oder gar Tiermehl eingesetzt. Die Rinder werden in Stallungen auf Stroh mit genügend Freilauf, Licht und Luft gehalten. Diese Haltungsform, verbunden mit der optimalen Ernährung, fördert die Widerstandskraft und damit die Gesundheit der Tiere. Auf Grund der Fütterung und des Schlachalters ist BSE bei Qualivo kein Thema. Qualivo-Kälber wer-

den nur aus anerkannten Betrieben in Baden-Württemberg oder angrenzenden Bundesländern aufgestellt. Beim Ankauf der Tier wird darauf geachtet, dass die Kälber vital und gesund sind. Eine strikte Produktionsbeschreibung, die der Qualivo-Mäster vertraglich einhalten muss zeigt, wie ernst es uns um eine saubere, ökologische und verbraucherorientierte Rindfleischerzeugung ist. Qualivo-Tiere werden im Alter von zehn bis zwölf Monaten geschlachtet. Das Resultat der 100 Prozent kontrollierten und standardisierten Premiumfüt-



Werner Neff

Foto: egs

terung sind hervorragende Schlachtkörper von 260 bis 300 Kilogramm Gewicht in den Handelsklassen U2/U3 und R2/R3, ca. 90 Prozent in Fettstufe 2.

afz: Welche Herkunfts- und Qualitätsgarantien können Sie Ihren Abnehmern, zu denen derzeit etwa 50 Fleischer-Fachgeschäfte und Gastronomiebetriebe aus dem süddeutschen Raum gehören, geben?

Neff: Bei Qualivo gelten strikte, einfache und deshalb auch gut durchführbare und kontrollierbare Regeln. Qualivo-Fleisch ist dank der Fütterung und Haltung der Tiere sowie durch das eng definierte Schlachalter zwischen zehn und zwölf Monaten sehr konstant in der Fleischqualität, der kurzen Fleischfaser, der Farbe und der Struktur. Das Fleisch hat durch den Verzicht auf die Fütterung von Silagen ein feines Aroma und ist Woche für Woche sehr konstant in der Qualität. Ein weiterer Vorteil für den Verbraucher ist, dass sich die Garzeiten um etwa 30 bis 50 Prozent verringern.

afz: Wie beschreiben Sie die Qualität von Qualivo-Rindfleisch?

Neff: Ein Premiumfleisch wie Qualivo ist ein klar de-

finiertes Produkt von konstanter Qualität mit einem deutlich wahrnehmbaren Unterschied beim Essen. Das verdanken die Erzeuger der standardisierten Fütterung mit unbedenklichen Rationsanteilen. Hinzu kommt, neben dem relativ jungen Schlachalter, die Regelmäßigkeit der Schlachtkörper – sowohl in Gewicht, Handelsklasse, Fettabdeckung sowie Fleischfaser, -struktur und -farbe. Der Schlachtkörper solch junger Tiere bietet auch die Möglichkeit, das Vorderviertel besser zu bewerten. So ist beispielsweise Siedfleisch vom Qualivo-Rind eine echte Delikatesse. Die Garzeiten sind um 30 bis 50 Prozent kürzer. Und vielleicht das Wichtigste: Mit Qualivo-Premiumfleisch kann sich der Metzger eine unverwechselbare Identität schaffen.

afz: Können Sie Ihre Qualitätsaussagen belegen?

Neff: Uns liegt das Untersuchungsergebnis der Universität München vor, die die Qualitätsaussagen

unserer Erzeuger- und Vermarktungsvereinigung eindrucksvoll bestätigt. Die Merkmale Sensorik – alles, was man mit Händen und Augen wahrnehmen kann – sowie Flüssigkeitsverlust, Konsistenz, Zartheit und Scherkraft wurden wissenschaftlich untersucht. In der Fünfpunkte-Skala der Universität wurde im Bereich Sensorik, also Aussehen, Farbe, Zusammensetzung, Konsistenz, Geruch und Geschmack die Höchstpunktzahl 5 erreicht.

Der Flüssigkeitsverlust in der Vakuumverpackung betrug, bezogen auf das Nettogewicht 0,6 Prozent, wobei der Normalwert bei drei bis fünf Prozent liegt. Der Gewichtsverlust beim Garen wurde ebenfalls mit der Höchstnote 5,0 bewertet, wobei die Höchstpunktzahl für den niedrigsten Verlust steht. Das Ergebnis der Scherkraftprüfung lag bei 107,0 N, was ein sehr gutes Ergebnis darstellt und für besondere Zartheit beim Roastbeef spricht. Metzger, die bereits seit längerer Zeit regelmäßig Qualivo-Fleisch verarbeiten und verkaufen, bieten mehr Sicherheit und vertrauen und verkaufen in der jetzigen Situation mehr Rindfleisch.

Erschienen am 7.2.2001
in Deutschlands grösster
Fleischerzeitung, AFZ