

# Blick

UNABHÄNGIGE SCHWEIZER TAGESZEITUNG

Freitag, 28. Mai 1999

Fr. 1.50

Redaktion: 01/259 62 62 Abo: 062/746 43 43 AZ 4800 Zofingen Nr. 120

Fax: 01/262 29 76 Internet: <http://www.blick.ch> 40. Jahrgang ★★ ★★

L 3200; Pta. 250; Kan. Inseln  
Pta. 275; fFr. 10.-; OeS 20.-;  
DM 1.80; £ 1.50; \$ 2.60; Dr.  
550; GE 1.-; Esc. 370; TRL  
200000; Ft 300



## Luxus-Fleisch bringt Gourmets zum Schwärmen

**PFÄFFIKON ZH** – Soll noch einer sagen, die Schweizer Konsumenten hätten keinen Sinn für Qualität. Da verkaufen über ein Dutzend Metzger ein besonderes Rindfleisch, das bis zu 25 Prozent teurer ist als gewöhnliches – und sie können die Nachfrage kaum decken.

Beispielsweise Metzger Werner Hotz im zürcherischen Pfäffikon: «Bei mir gehen bereits 95 Prozent in der neuen Qualität über den Ladentisch, und ich könnte noch mehr verkaufen.»

Das Luxusfleisch, das Kenner zum Schwärmen bringt, hat einen Namen und ein La-

bel: «Qualivo». Es stammt von Rindern, die verwöhnter sind als das normale Vieh. Der ganz grosse Unterschied zu herkömmlichem, aber auch zu Biofleisch liegt in einer speziellen Fütterung. Die Tiere erhalten ausschliesslich das «Qualivo»-Spezialfutter, das aus Maisflocken, Weizenflocken, Getreideprodukten, Raps und Zuckerrübenmelasse mit Kräutern, Mineralstoffen, Heu und Vitaminen besteht. Streng verboten sind dagegen Tiermehle, Leistungsförderer, Antibiotika oder Hormone.

Das ganze Programm ist eine Entwicklung des Tierfütter-

experten Jürg Hofmann aus Bützberg BE, vor vier Jahren ausgelöst durch die BSE-Hysterie. Inzwischen hat Hofmann im ganzen Land Bauern und Metzger als Partner gewonnen. Zum «Qualivo»-Programm gehören auch klare Tierhaltungskriterien: Die Tiere erhalten das Luxusfutter zur freien Verfügung, sie werden in luftigen tierschutzgerechten Ställen mit frischem Strohbett gehalten, auf Massentierhaltung wird verzichtet.

Das Resultat sind besonders gut entwickelte Tiere, die bereits nach acht bis zehn Monaten schlachtreif sind und ein aromatisches, sehr zartes

Fleisch liefern. Metzger Hotz: «Besonders gefragt sind Voresen, Geschnetzeltes, Gehacktes und alle Stücke an Stelle von US-Beef. Und natürlich Tatar. Mit «Qualivo» kann das rohe Fleisch bedenkenlich genossen werden.»

**RUTH DEUTSCH**

**Zutaten für ein Tatar:** Als Hauptgenuss braucht es 150 g Rindfleisch vorzugsweise vom Bällgeli, beim Metzger gehackt

**Rezept** (3er-Scheibe) oder von Hand. Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl (pro Portion), 1 TL Senf, eine kleine gehackte Schalotte. Fakultativ ein Sprutz Cognac und weitere Gewürze nach individuellem Geschmack. Mit einer Gabel alles gut vermengen, zu einem Steak formen.

■ **Tip:** Metzgerieren mit «Qualivo»-Rindfleisch sind deutlich gekennzeichnet. Bezugsquellenachweis bei Qualivo-Hokovit in 4922 Bützberg, ☎ 062/963 17 01.



**Werner Hotz in seiner Metzgerei in Pfäffikon ZH: Das Luxus-Fleisch findet reissenden Absatz.** FOTO HANS FRIEDLI