

# Luxusfleisch bringt Gourmets zum Schwärmen



Bauer Gody Grogg verfüttert .....

**Premiumfleisch Qualivo – das einzigartige Markenrindfleisch – wird nun auch vom «Mozart unter den Schweizer Köchen» angeboten.**

Seit einem Jahr tüftelt Starkoch Nik Gygax im Landgasthof Löwen in Thörigen (18 Gault-Milau-Punkte) an Gerichten mit Qualivo-Fleisch. Liebhaber seiner Küche können jetzt die entstandenen Kreationen ab dem 8. November geniessen. Neben den Kurzbratstücken wie Filet und Entrecôte zaubert er neu auch Qualivo-Leckereien aus Hackfleisch, Siedfleisch, Braten und Huft auf die Teller. Und das erst noch zu Preisen, die den Appetit nicht verderben.

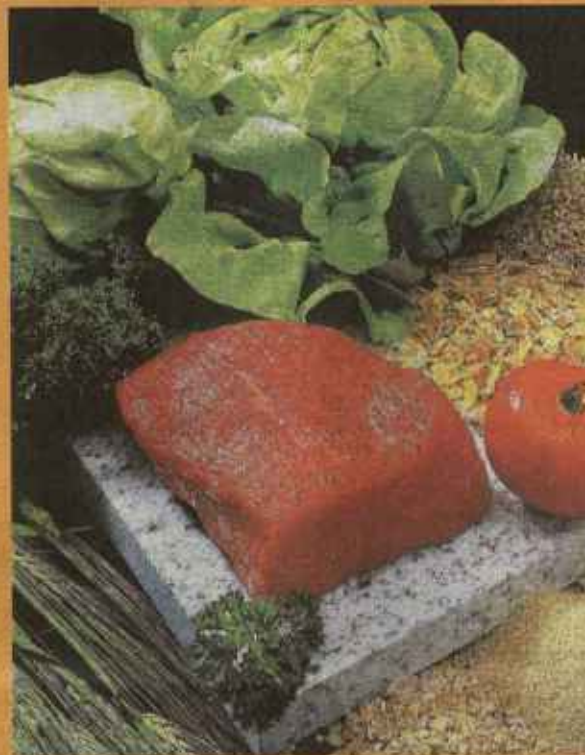


... das Qualivo-Premium-Muesli...

## Ein Muesli für die Rinder

Doch was ist Qualivo? Die Bützberger Futtermittelfirma H.U. Hofmann AG, HOKOVIT beliefert seit Jahren die Viehzüchter rund um den Globus mit qualitativ hochstehendem Futter. Die natürlichen Mikronährstoffe aus Kolostrium, Hefe-, Kräuter- und Pflanzenextrakten stärken das Immunsystem und verbessern den Stoffwechsel der Tiere. Entsprechend gesünder und schmackhafter sind Milch, Fleisch und Eier. Schon in den 80-er Jahren entwickelte der heutige Firmeninhaber Jürg Hofmann zusammen mit Coop «Bell Porc» ein Markenfleisch für Schweine, das später Pate stand für die erfolgreiche Linie «Coop Naturaplan». Während der ersten BSE-Krise, Mitte der 80-er Jahre, etablierte er das Fleischproduktions- und Vermarktungssystem

Qualivo. Nicht nur tierfreundliche Haltung, regionale Produktion und ein sicheres, gesundes Lebensmittel waren das Ziel. Das Fleisch sollte auch ganz besonders gut schmecken. Der Schlüssel zum Erfolg lag in der Fütterung. Sämtliche Faktoren, welche die Fleischqualität negativ beeinflussen, wurden ausgeschaltet. Qualivo veredelt ausschliesslich



hochwertige Futtermittel wie Kräuter, Heu, Getreide und Mais. Diese Rohstoffe werden zu einem schmackhaften Muesli gemischt, das von den Rindern ausserordentlich gerne aufgenommen wird. Die Rinder werden ausschliesslich mit Qualivo-Futter, Milchprodukte und Heu gefüttert. Das Resultat ist eine hervorragende Entwicklung der Tiere. Ihr Fleisch ist aussergewöhnlich zart und wegen seiner feinen «Marmorierung» (intramuskuläres Fett) besonders schmackhaft. Neutrale Vergleichstests zeigen

immer wieder den deutlichen Unterschied von Qualivo zu herkömmlichem Fleisch.

## Qualivo im Oberaargau

Heute führen rund 30 ausgewählte Metzgereien in der Schweiz und 130 Metzgereien in Baden-Württemberg und Bayern das feine Qualivo-Fleisch. Die Tiere werden jeweils in der Region aufgezogen, wo sie auch vermarktet werden. So entstehen weder Stress noch lange Transportwege. Im Oberaargau hält Gody Grogg auf seinem schönen Oberaargauer Hof Längmatt in Bützberg 100 Qualivo-Stiere. Er war der allererste Qualivo-Produzent und ist heute noch mit Freude und Stolz dabei. Die Tiere werden auf weichem, sauberem Stroh gehalten und haben jederzeit Auslauf ins Freie. Das Fleisch der Tiere gelangt via Qualivo-Metzger der ersten Stunde, Christoph Ambühl in Bützberg, zu den Konsumentinnen und Konsumenten oder eben via Nik Gygax, der das edle Fleisch durch seine

Kochkunst weiter veredelt. Jedermann ist vom Oberaargauer Sterne-Koch herzlich eingeladen, auch ohne Krawatte und in Jeans, seine speziellen Qualivo-Gerichte und Kreationen zu geniessen.

## Mit dem richtigen Wein

Dazu liefert ihm die Firma Caves Hammel SA in Herzogenbuchsee, eine der führenden Weinbau- und Weinhandelsfirmen, erlesene Weine, die den besonders guten Geschmack des Fleisches nicht übertönen, sondern unterstützen.



... Metzger Christoph Ambühl verwertet sie...



... und Starkoch Nik Gygax ...



... der Firma HOKOVIT...



... vom Landgasthof Löwen ...

## 24. Wein-Markt Herzogenbuchsee

Freitag, 2. Dez. 2005 16<sup>00</sup> bis 20<sup>00</sup>  
 Samstag, 3. Dez. 2005 11<sup>00</sup> bis 18<sup>00</sup>  
 Sonntag, 4. Dez. 2005 11<sup>00</sup> bis 17<sup>00</sup>  
 Tag der offenen Tür, Herzogenbuchsee

## Einladung

... zum Weinerlebnis der besonderen Art



Neu:  
 «Vinorama» Hammel  
 Ihr Weinfachgeschäft

HAMMEL VINS, LAGERSTRASSE 25 - 3360 HERZOGENBUCHSEE  
 Tel.: 062/961 28 88 Fax: 062/961 60 30, E-Mail: info@hammel.ch - www.hammel.ch



... macht daraus köstliche Gerichte.



... an seine Tiere..