

BERNER ZEITUNG

STELLENMARKT
357 ANGEBOTE

BZ

SAMSTAG, 7. FEBRUAR 1998

OBERAARGAU

«Qualivo»-Fleisch im Ausland

«Qualivo», das neue Markenrindfleisch aus dem Oberraargau, ist nun auch in den Nachbarländern erhältlich.

◆ **Kaspar Dreier**

Die Idee des neuen Markenrindfleisches «Qualivo» stammt aus dem Oberraargau und fasst dank seiner Qualität nun auch im Ausland Fuss. Seit dem Sommer 1997 wird die Marke in Frankreich und Deutschland eingeführt. Das Fleisch wird dort nach «Qualivo»-Richtlinien produziert und über Grossverteiler vertrieben. In Frankreich erfolgt die Produktion in einer Genossenschaft, der 1200 Züchter angeschlossen sind.

Die «Qualivo»-Fleischproduzenten in der Schweiz sind nicht auf sich allein gestellt. Sie gehen eine Partnerschaft ein, die vom Futtermittelproduzenten – der gleichzeitig Berater und Betreuer ist – über den Mäster und den Metzger bis hin zum Konsumenten reicht. So entstand in Bützberg 1995 die erste regionale Partnerschaft zwischen Jürg Hofmann, Experte für Tierernährung, dem Landwirt Gottfried Grogg, dem Metzger Christoph Ambühl und Gastronom Walter Jenzer.

Bis 2000 Tiere jährlich

Zurzeit bestehen in der Schweiz elf Produktions-Partnerschaften. 500 bis 700 Tiere werden im laufenden Jahr für «Qualivo»-Fleisch gezüchtet. Auch nach einem weiteren Ausbau sollen es höchstens 2000 Tiere jährlich sein, denn die



Die «Qualivo»-Pioniere aus dem Oberraargau (von links): Jürg Hofmann, Experte für Tierernährung, Landwirt Gottfried Grogg, Metzger Christoph Ambühl, «Kreuz»-Wirt Walter Jenzer sowie Landwirt Martin Russ, «Qualivo»-Förderer aus Baden-Württemberg.

BILD KASPAR DREIER

Marke soll in der Schweiz eine Exklusivität bleiben. Die höheren Kosten werden dem Landwirt durch einen höheren Preis abgegolten.

Der Bützberger Gastronom Walter Jenzer beurteilt «Qualivo» als «das beste Fleisch», das derzeit in der Schweiz erhältlich sei und stützt sich dabei auch auf das Urteil seiner Gäste. «Es ist aussergewöhnlich zart und besonders schmackhaft», so Jenzer, «und selbst Sied- und Hackfleisch-Zubereitung werden mit diesem Fleisch zu Spezialitäten, die geschätzt werden.» ◆

Spezielle Fütterung

«Qualivo»-Fleisch unterscheidet sich dank spezieller Fütterung und Haltung von herkömmlichem Fleisch. Der Unterschied liegt im Futter mit hochwertigsten Rohstoffen. Es enthält Maisflocken, Weizenflocken, Getreideprodukte, Leinsamen und Zuckerrübenmelasse, gesunde Kräuter, Mineralstoffe und Vitamine, alles gezielt dem Bedarf der Tiere angepasst. Untersagt sind dem

Züchter die Beimischung von Tiermehlen, künstlichen Leistungsförderern, Antibiotika, Medikamente oder gar Hormone. «Qualivo»-Tiere werden in Offenfront-Freiluftställen auf Stroh gehalten, mit ständigem Kontakt untereinander und zur Umwelt. Die Tiere können bei den entsprechenden Landwirten jederzeit und ohne Voranmeldung besichtigt werden. *kdh*