

Extraklasse garantiert

Im Gegensatz zu herkömmlichem Bio- und Markenfleisch beschränkt sich Qualivo nicht allein auf naturnahe Fütterung und Haltung. Das Premiumfleisch garantiert auch Gaumenfreunden der Extraklasse und wird zunehmend beliebter.

Fraglos gibt es dank veränderter Konsumentenwünsche inzwischen einige erstklassige Bio- und Markenfleischprogramme, die mit Labels erkenntlich ausgestattet in der Beliebtheit der Konsumenten gestiegen sind. Dennoch wird nach Ansicht von Alphonse Laurent, «Qualivo»-Vermittler zwischen Bauer, Metzger und Öffentlichkeit, herkömmliches Fleisch, gleich welchen Labels, als Folge des Diktats von Produzentenpreisen primär kostenorientiert produziert. Daneben aber wird Fleisch mit der seit 1995 geschützten Markenbezeichnung Qualivo, kompromisslos auf Qualität und Sicherheit ausgerichtet pro-



Überzeugt vom Produkt: Hokovit-VR-Präsident Jürg Hofmann (l.), «Mr. Qualivo» Alphonse Laurent (r.) und Topkoch Heinz Witschi.

duziert und vermarktet. Das heisst: Qualivo-Erzeuger beschränken sich nicht allein auf naturnahe Haltung und Fütterung, sondern auch auf tier-schutzgerechte Haltung, in Ställen mit viel Licht und Luft, auf stets frischen Strohhetten, und eine Verwertung mit Vertrieb in der Region.

Gesunde Fütterung

Qualivo-Tiere, vor allem Rinder und Kälber, seit kurzem auch Schweine, werden ausschliesslich mit Qualivo-Futter, Milch und Heu aufgezogen. Das bei der Firma Hokovit im bernischen Bützberg hergestellte Qualivo-Futter enthält

Getreide- und Maisflocken sowie hochwertige Pflanzenprodukte und -öle, gesunde Kräuter, Mineralstoffe und Vitamine.

Diese klar definierte Fütterung wird dem Alter und der Entwicklung des Tiere angepasst und dient einer maximalen Fleischqualität. Auf kostengünstiges Futter (wie zum Beispiel Silage) wird verzichtet. Demzufolge wird eine geschmacklich bessere Fleischqualität erzielt, die auch ihren Preis hat. Jürg Hofmann von der Hokovit: «Zarteste Kalbs- oder Rindshaxen zum Beispiel kosten zwischen 15 bis 25 Prozent mehr als anderes Label-

Fleisch. Der etwas höhere Preis für den deutlich wahrnehmbaren, höheren Genusswert von Qualivo-Fleisch aber ist mehr als gerechtfertigt.»

Seit Beginn der Produktion von Qualivo-Fleisch im 1995 ist das Interesse von Produzenten und Metzgereien, aber auch das von Gastronomen unentwegt gestiegen. Heute bieten in der Schweiz bereits 30 Metzgereien Premiumfleisch mit der Bezeichnung Qualivo an. In Süddeutschland (vor allem Schwarzwald) sind es schon 100, die das erstklassige Fleisch direkt aus der Schweiz beziehen.

Auch Spitzenköche überzeugt

Anlässlich einer Präsentation sah sich Heinz Witschi (Bar und Restaurant in Unterengstringen) erstmals direkt mit Qualivo-Fleisch konfrontiert. Die Qualität für die Zubereitung wunderbarer Fleischspezialitäten überraschte ihn: «Die sehr feine Marmorierung (intramuskeläres Fett) garantiert bei einwandfreier Zubereitung ein Endprodukt, welches kaum zu überbieten ist.» Witschi ist überzeugt, dass Qualivo Gaumenfreunden der Extraklasse garantieren und jeden Fleischliebhaber begeistert.

Mehr Infos:

www.hokovit.ch/qualivo