

Auch Rindviecher haben ein Recht auf Gourmetfutter

Sein oder Schein, das ist hier die Frage. Heisst bessere Fütterung und bessere Haltung auch besseres Fleisch? Wenn das Tierfutter plötzlich schmeckt wie Zmorgemüesli, die Rinder ein kuscheliges Strohbett haben, dann sind die Chancen gross, dass die Behauptung seine Richtigkeit hat.

von
Monique Trummer
(Text)
und Marcel Studer
(Fotos)

Würde mit Qualivo das Rindfleisch neu erfunden oder einfach nur verbessert? Vor vier Jahren begann der Bützberger Experte für Tierfutter Jürg Hofmann mit dem Aufbau der ersten Qualivo-Partnerschaft in der Region. Der Unterschied zum herkömmlichen



Am Qualivo-Stall
hängt ein Schild
'Füttern verboten':
Christine und
Daniel Hug



Biofleisch liegt vor allem in der Fütterung: Spezielles Qualivo-Futter, Heu, Milchprodukte und eine Tierhaltung im Offenfrontstall mit Sicht ins Grüne, viel Luft, Licht und Platz.

Wer den Hugschen Hof in Wetzikon sucht, lässt sich am besten vom hohen, blauen Silo den Weg weisen. Nicht nur das Silo ist auffallend. Auch der Holzstall erscheint dem interessierten Besucher ungewohnt. «Siebenhundert Nägel habe ich eingeschlagen», meint Daniel Hug grinsend und blickt rüber zum Stall, der eher an ein Eisstadion erinnert als an einen Kuhstall. Sowieso, Rindvieh müsste man sein auf dem hugschen Hof, mit eigener Kratzbürste, eigener Milchbar für die Kälber, grossen geräumigen Boxen und viel, viel Stroh. Der Stall übertrifft bereits die heutigen Anforderungen zur Qualivo-Tierhaltung. Nur, als die Familie Hug ihren Stall anfangs der neunziger Jahre baute, da gab es weder Richtlinien noch ein Label namens Qualivo...

Adressen

Daniel und
Christine Hug
Bachtelstrasse 71
8620 Wetzikon
01 930 14 36
Fax 01 930 14 36

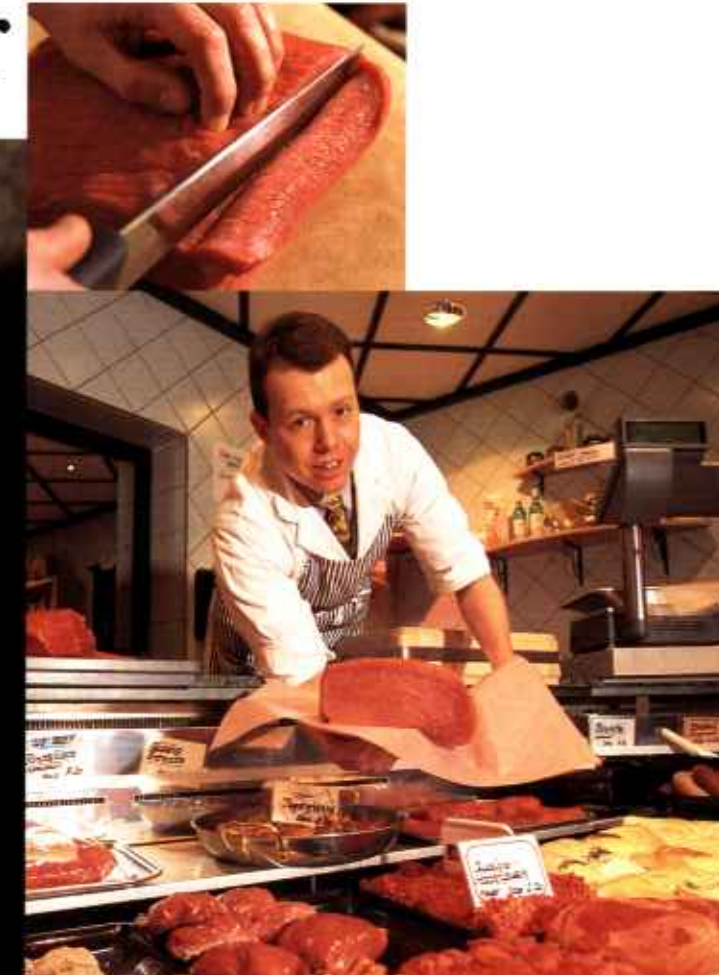
Hotz W. Fleisch
und Wurst
Hochstrasse 6
8330 Pfäffikon
01 01 950 12 52
Fax 01 950 58 07

Eigentlich war der Daniel Hug nur auf der Suche nach einem zusätzlichen Abnehmer für sein konventionelles Fleisch, als er eines Tages in den Laden von Metzgermeister Werner Hotz in Pfäffikon kam. Dieser brauchte zwar kein Fleisch, aber dass es da einen Bauern gibt, der sich beim Metzger selber vorstellt... Ja, das machte ihm Eindruck. Qualivo bedeutet auch Partnerschaft. Klar, dass der Hotz an die Familie Hug dachte, als er sich für das Qualivo-Fleisch entschieden hatte und der Lieferant noch fehlte.

Kein Wunder also, dass sich auch die Leute vom Bützberg so für den hugschen Hof begeisterten. Doch Daniel und Christine Hug waren gar nicht überzeugt von den Qualivo-Spielregeln. Nicht nur die Kosten bereiteten Sorgen. Sie hatten Bedenken, ob der Konsument auch längerfristig bereit sei, die teureren Rindfleischpreise zu bezahlen. Beruhigend für den Qualivo-Bauern ist, dass der Metzger mindestens acht Monate vorher die Rinder bestellen muss, zu einem festgelegten Fixpreis, und

genau so viele, wie der Metzger will, wird der Bauer dann zur Schlachtung grossziehen – mit Abnahmegarantie. Auch das eine gescheite Idee. So wird der Markt nicht übersättigt, der Standard von Qualivo kann gehalten werden, und der Produzent weiss, auf was er sich einlässt.

Qualität kann nicht einfach günstig sein, irgendwo muss es einen Haken haben. Davon ist Werner Hotz überzeugt. Seit langem war er auf der Suche nach einem Label-Produkt, aber nie war er ganz mit der Genussqualität des Fleisches zufrieden. «Dem Konsumenten ist es egal, ob das Fleisch nach ethischen Grundsätzen hergestellt wurde, wenn es ihm nicht schmeckt. Dann geht er halt trotzdem lieber wieder in den Supermarkt und kauft irgend ein Plastikfleisch.» Gerade weil das Qualivo-Fleisch zarter und feinstrukturierter ist als normales Rindfleisch und auch in der Farbe eher dem Kalbfleisch gleicht, sind bei den Leuten auch die minderwertigen Stücke, wie Siedfleisch und Bratenstücke, zu Rennern geworden. «Am meisten Kopfzerbrechen hat mir die Frage



bereitet, ob ich diese bisher eher schwierigen Stücke beim Qualivo wegbringen würde, denn irgendwo muss das Qualitätsfleisch halt trotzdem rentieren», sinniert der junge Metzgermeister, dessen Urgrossvater schon Metzger war. Dass er eines Tages fast zu wenig Siedfleisch und Rindsvoressen haben würde, hätte er sich nicht träumen lassen.

Was als schönes Stück in die Pfanne kommt, endet beim Qualivo nicht als Enttäuschung auf dem Teller. Davon dürfen sich ab und zu auch die Gäste vom Hecht in Fehraltorf überzeugen. Aber wissen die Leute den Unterschied zu schätzen? Reinhard Scharnert spricht aus Erfahrung, wenn er meint, dass noch sehr oft das Bewusstsein dafür fehle, weil auch das bewusste Essen verloren gegangen sei. Man isst und trinkt, aber man geniesst nicht mehr von Herzen. Qualivo will eine gesunde Alternative für Feinschmecker sein. Wer einmal Scharnerts Qualivo-Rindstatar mit Trüffelöl gekostet hat, der weiss auch, das Genüssliche mit Genuss zu verzehren ist.

Natürlich ist Qualivo ein Stück weit Luxus. Aber ein Sprichwort sagt: Der Mensch ist, was er isst: Werner Hotz