

Jürg Hofmann

Er «erfand»

Rindfleisch

neu



Der Rindfleischmarkt ist am Boden. Die BSE-Seuche hat dem übervollen Markt den Rest gegeben. Ausgerechnet in dieser Zeit beginnt einer damit, Rindfleisch zu produzieren: Jürg Hofmann von der Bützberger Futtermittelfirma HOKOVIT lancierte mit der Marke QUALIVO ein Rindfleisch, mit dem er gleich in mehrfacher Hinsicht gegen den Strom schwimmt. Im Gespräch mit der NOZ sagt Hofmann, weshalb er Rindfleisch produziert, das anders ist als alles bisherige.

Von Beat Alder

NOZ: Jürg Hofmann, geht es Ihnen gut?

Hofmann: Ja, sehr gut sogar. Warum fragen Sie?

NOZ: Na ja, es ist doch schon etwas eigenartig. Oder finden Sie es völlig normal, in der heutigen Zeit Rindfleisch zu produzieren?

Hofmann: Stop stop. Ich produziere kein Rindfleisch. Ich bin lediglich der Initiator einer Idee...

NOZ: ...die Sie uns jetzt erklären.

Hofmann: Richtig. Sehen Sie, unsere Firma HOKOVIT hat vor bald 20 Jahren die Weichen in eine Richtung gestellt, die sich heute als richtig erweist. Damals war es eine Vision. Wir haben unsere Geschäftstätigkeit auf die Entwicklung und Produktion von Spezialfuttermitteln ausgerichtet, weil wir der Meinung waren, dass mit herkömmlichen Futtermitteln auf die Dauer keine Kränze mehr zu gewinnen sein würden. Heute ist die damalige Vision die Grundlage dafür, dass unsere Firma rund 50 Mitarbeitern eine Existenz bietet. Wir exportieren unsere selber entwickelten Spezialfuttermittel in die ganze Welt, von Malaysia bis Kanada. Damit sind wir die einzige Schweizer Futtermühle, die Futtermittel ins Ausland liefert.

NOZ: Nun haben Sie wieder eine Vision...

Hofmann: Wenn Sie dem so sagen wollen. Ich rede lieber von einer Idee. Ich will ein Rindfleisch in den Markt bringen, das aromatischer und zarter ist als alles andere. Ein Fleisch, das wieder einen Wert hat und auf das sich die Konsumenten blind verlassen können.

NOZ: Das ist doch nichts Neues...

Hofmann: Doch, absolut. QUALIVO ist einzigartig in jeder Beziehung.

NOZ: Damit schaffen Sie sich aber bei Biobauern keine Freunde. Die sagen auch, sie hätten das beste Fleisch.

Hofmann: Ach, wissen Sie, geredet wird in dieser Branche viel. Auch viel Unsinn. Tatsache ist, dass der Geschmack des Rindfleisches hauptsächlich durch die Fütterung beeinflusst werden kann. Fragen Sie mal einen Spitzenkoch in einem guten Restaurant, weshalb er US-Beef und kein Biofleisch verwendet.

NOZ: Und die Tierhaltung spielt keine Rolle?

Hofmann: Aber natürlich. Die Tierhaltung ist ganz wichtig. Ein schlecht gefüttertes Tier, das in einen engen Stall eingepfercht wird und ständig gestresst ist, gibt kein gutes Fleisch ab. Wenn ich von der Fütterung rede, setze ich voraus, dass ein Tier artgerecht gehalten wird. QUALIVO-Rinder, das können Sie jederzeit beim Bützberger Bauer Gottfried Grogg überprüfen, werden zu sechst in ei-

nem grosszügigen Offenfrontstall aufgezogen. Sie sind nicht angebunden, und sie haben jederzeit freien Zugang zum Futter.

NOZ: Also, wie ist das jetzt mit dem Futter?

Hofmann: Ganz einfach. QUALIVO kommt aus der Erkenntnis heraus, dass ein Rind, das optimal gehalten und gefüttert wird, ein wesentlich zarteres, aromatischeres Fleisch abgibt.

NOZ: Das ist die Theorie. Und die Praxis?

Hofmann: Wir haben 1995 mit der praktischen Umsetzung begonnen. Wir haben die Tiere nur mit Heu und dem QUALIVO-Spezialfutter aus Getreide- und Pflanzenprodukten gefüttert. Dazu kamen Kräuter, Vitamine und Mineralstoffe.

NOZ: Es gibt aber Stimmen, die sagen, das sei nicht normal, Tiere mit solchem Kraftfutter zu mästen...

Hofmann: Das ist natürlich Blödsinn. Wir bieten den Tieren Heu und Stroh, also Rohfutter, zur freien Verfügung an. Dazu, ebenfalls zur freien Verfügung, das natürliche HOKOVIT QUALIVO-Futter, selbstverständlich ohne Tiermehle, künstliche Leistungsförderer, Antibiotika, Hormone oder ähnlichem. Ausserordentlich wichtig für Gesundheit, Wohlbefinden und Entwicklung sind die weltweit vertriebenen, natürlichen HOKOVIT-Mikronährstoffe: z.B. Kräuter, Spurenelemente mit hoher Bioverfügbarkeit, etc.

NOZ: Ihre QUALIVO-Fütterung ist aber nicht billig. Das verteuert doch das Fleisch. Und das ausgerechnet in einer Zeit, in der die Rindfleischpreise am Boden sind.

Hofmann: Jetzt haben Sie den Nagel auf den Kopf getroffen. Genauso ist es, genauso muss es sein. Die Idee von QUALIVO ist ja gerade, aus der Spirale, die ins Elend führt, auszubrechen. Was mit dem Rindfleisch heu-

zutage los ist, wissen wir. QUALIVO ist – der Name sagt's – ein absolutes Spitzenprodukt. Mit nichts zu vergleichen. Deshalb darf es auch etwas kosten. QUALIVO ist keine Massenware, QUALIVO ist einzigartig.

«Jeder konventionell produzierende Landwirt ist abhängig von einem Preisdiktat. Jürg Hofmann»

NOZ: Das müssen Sie unseren Leserinnen und Lesern schon noch etwas näher erklären.

Hofmann: Der Markt funktioniert so: Jeder konventionell produzierende Landwirt ist abhängig von einem Preisdiktat. Er muss das Tier zu einem festgelegten Preis abgeben. Mal etwas teurer, mal billiger. Bis auf die Direktvermarkter haben die bäuerlichen Produzenten keinen Einfluss auf den Preis. Der Bauer muss sein Tier geben, wenn es das Schlachtgewicht erreicht hat. Nicht vorher, nicht nachher. Was kann der Bauer in dieser Situation tun? Er kann aufhören oder er produziert so, wie der Markt es verlangt – möglichst kostengünstig. Aber die Spirale hat irgendwann mal ein Ende.

NOZ: Und Sie glauben, dass mit einem hochqualitativen, dafür aber teureren Pro-

dukt eine Umkehr der Spirale möglich ist? Hofmann: Ob das generell möglich ist, weiss ich nicht. Aber «vo nüt chunnt nüt». Ich weiss nur, dass es bei uns funktioniert. Das Echo jedenfalls ist hervorragend. Wir haben zahlreiche Kunden in den Metzgereien Ambühl und Lüthi, die dank QUALIVO wieder Fleisch essen. Eigentlich ist es ja logisch.

NOZ: Und wie schmeckt das Fleisch?

Hofmann (schmunzelnd): Probieren Sie es. Man kann es schon von Auge erkennen. Es ist feiner marmoriert, hat eine schöne, natürliche Farbe. Und es ist zart. Oder können Sie sonst von einem Vorderviertel ein Geschnetzeltes machen, bei dem die Leute glauben, es sei vom Filet? Das können Sie ja mal selbst ausprobieren.

