



Jürg Hofmann aus Bützberg entwickelte ein Futterprogramm für Premium-Fleisch. Das Fleisch ist jetzt bei Christoph Ambühl erhältlich.

Lesen Sie Seite 11

## Neu bei OMI-Metzger Christoph Ambühl QUALIVO Premium-Fleisch aus Bützberg

Sternstunde für Metzger Christoph Ambühl in Bützberg. Er bringt eine absolute Neuheit in seinen Laden: QUALIVO - das geschmacklich ganz spezielle Fleisch, wie es in der Schweiz noch nicht produziert worden ist. Fleisch von Rindern, die mit aus-erlesenem Futter beim Bützberger Meisterlandwirt Gottfried Grogg artgerecht aufgezogen wurden.

Die Idee, ein einzigartiges Fleisch auf den Markt zu bringen, stammt von Jürg Hofmann, dem Präsidenten des Familienunternehmens «H.U. Hofmann AG» in Bützberg, die sich mit ihrem Spezialfutter der Marke «HOKOVIT» weltweit durchgesetzt hat. «Wir haben schon vor über 15 Jahren damit begonnen Futter-Spezialitäten zu entwickeln», sagt Jürg Hofmann. Damit hat sich die Firma im hart-umkämpften Markt auch international, von Malaysia bis nach Kanada, behaupten können.

Jürg Hofmanns Idee ist einfach: Er möchte Fleisch auf den Markt bringen, das nach einer Qualitätsnorm produziert wird und auf das sich die Konsumenten verlassen können. «Und dazu gehört neben der artgerechten Tierhaltung vor allem die Fütterung», sagt Hofmann. Also entwickelte er ein spezielles Futterprogramm, das sich direkt auf die Fleischqualität auswirkt. Um die Auswirkungen des Programms zu testen, spannte Hofmann mit dem Bützberger

Bauer Gottfried Grogg zusammen, der zu den Pionieren in Sachen artgerechter Schweinehaltung gehört.

Das von Hofmann und Grogg produzierte Rindfleisch, das unter dem Markennamen QUALIVO vermarktet wird, unterscheidet sich stark vom herkömmlichen Rindfleisch. Die wichtigsten Unterschiede sind:

### Fütterung

- ▶ Die Rinder werden ausschliesslich mit Heu und hochwertigem, natürlichem Getreidefutter gefüttert, das mit einer Auswahl spezieller Kräuter angereichert ist.
- ▶ Das Futter ist frei von künstlichen Zusätzen. Kein Antibiotika, keine Medikamente, keine Hormone.
- ▶ Die Rinder erhalten kein Silofutter, wie das bei der Rindermast sonst üblich ist.

### Tierhaltung

- ▶ Die Rinder werden in einem Freiluftstall mit eingestreuten



Metzger Christoph Ambühl aus Bützberg

- ▶ Böden gehalten. Keine Spaltenböden.
- ▶ Das Platzangebot pro Tier ist wesentlich grösser als bei der herkömmlichen Rindermast.
- ▶ Die Rinder werden in kleinen Gruppen (bei Grogg sind das sechs Tiere pro Stall) gehalten. Keine Massentierhaltung.

Die Rinder werden nach 8 bis 10 Monaten mit einem Gewicht von 400 bis 450 Kilo geschlachtet. Bei der herkömmlichen Mast werden die Tiere nach 13 bis 18 Monaten mit 500 bis 600 Kilo Gewicht geschlachtet.

«Das QUALIVO-Fleisch ist garantiert frei von unerwünschten Rückständen», versichert Jürg Hofmann, der sein Programm bei Bauer Grogg persönlich verfolgt.

### QUALIVO zeichnet sich aus durch:

- ▶ Ausserordentliche Zartheit

- und Schmackhaftigkeit
- ▶ Schöne Struktur und Farbe
- ▶ Hervorragende Zubereitungs- und Lagereigenschaften

Bevor das Fleisch erstmals bei OMI-Metzger Christoph Ambühl in den offiziellen Handel kommt, wurden über ein Dutzend Rinder nach Hofmanns Programm aufgezogen. Das Fleisch wurde in privaten Kreisen getestet. «Die Resultate», so Hofmann, «sind hervorragend. Kein Vergleich zu herkömmlichem Rindfleisch. Und zwar nicht nur die feinen Stücke. Das Fleisch vom ganzen Rind schmeckt ganz einfach besser.»

### Premiere am 23. November

Nach der erfolgreich abgeschlossenen Testphase ist es diese Woche (Donnerstag 23. November) soweit. Metzger Christoph Ambühl bringt QUALIVO erstmals offiziell auf den Ladentisch einer Metzgerei.

## Aktion QUALIVO!

Noch ist dieses geschmacklich unvergleich delikate Rindfleisch etwas Besonderes. Die Menge ist vorderhand noch beschränkt. Dennoch offeriert Christoph Ambühl das erste QUALIVO-Fleisch zu vergleichsweise günstigen Preisen. Als Premiere offeriert Ambühl Siedfleisch und Hackfleisch zum Aktionspreis. Die Details erfahren Sie im Laden. Es hat, solange es hat.

Das QUALIVO-Team (v.l.n.r.): Gottfried Grogg mit Gattin, Jürg Hofmann und Christoph Ambühl vor dem offenen Rinderstall.

