

Qualivo-Fleisch gibts bei der Metzgerei Hänni

Das zarteste Steak der ganzen Stadt bietet die Metzgerei Hänni an der Forchstrasse 193. Qualivo macht's möglich.

Das Fleischproduktions- und Vermarktungssystem Qualivo wurde von der Schweizer Firma H. U. Hofmann AG, Hokovit in Bützberg, entwickelt. Futterhersteller, Landwirt und Metzger erzeugen in enger Zusammenarbeit tier- und umweltgerechtes Fleisch der Extraklasse. Bauer Gottfried Grogg zieht die Qualivo-Tiere auf Stroh in geräumigen Ställen mit Auslauf für die Metzgerei Hänni auf. Seit Juli letzten Jahres betreibt diese die Familie Gasser. Urs Gasser arbeitete davor 16 Jahre lang im Betrieb. Als neuer Besitzer übernahm er von seinem Vorgänger alle Rezepturen. Wer also das beste Steak in der Stadt sucht, geht zu Metzger Gasser an der Forchstrasse. Sein Qualivo-Fleisch ist besonders zart, aromatisch und einzigartig im Geschmack.



Setzen auf Qualitätsfleisch von Qualivo: Andrea, Urs und Fabian Gasser mit Lehrling Samuel Schneider (v.l.).

Foto: rwy.

Urs Gasser, warum wollen Sie in Ihrer Metzgerei das beste Rindfleisch der Stadt führen?

Meine Überzeugung ist, dass wir als Fachgeschäft nur mit sehr guten Produkten eine Chance haben. Ich habe mich deshalb vor Jahren auf die Suche nach den besten Produzenten der Schweiz gemacht und bin dabei auf Qualivo gestossen. Die hervorragende Haltung und Fütterung der Tiere und die Degustation von Qualivo-Rindfleisch haben mich sofort begeistert.

Warum gerade Qualivo und nicht ein anderes Fleischlabel?

Weil das Futter bestimmt, was auf den Teller kommt! Qualivo geht einen Schritt weiter als andere Markenfleischprogramme: Neben optimaler Tierhaltung ist eine ganz spezielle Fütterung vorgeschrieben. Die Tiere erhalten nur das Beste vom Besten: neben Wiesenheu ein Müeslifutter aus Mais- und Weizenflocken, pflanzlichen Eiweissträgern und 60 verschiedenen Kräutern, die für Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere sorgen. Natürlich ohne GVO und durch

strikte Futterkontrollen garantiert rückstandsfrei. Das Qualivo-Premiumfutter macht aus den besten Fleischrassenrindern das beste Fleisch. Nicht nur Filet und Entrecôte sind ein Erlebnis, auch günstigere Teile wie Siedfleisch, Hackfleisch, Ragout und Braten sind ein Genuss. Qualivo-Fleisch ist sehr feinfaserig und zart. Beim Kochen und Braten schrumpft es weniger und bleibt so saftig. Eine vergleichbare Qualität habe ich nirgendwo anders gefunden.

Dann ist Ihr Qualivo-Fleisch wohl teurer als anderes?

Bessere Tierhaltung und Fütterung kommt natürlich etwas teurer. Die schonende Verarbeitung wird im eigenen Betrieb von unserem geschulten Fachpersonal vorgenommen. Damit sind die richtige Behandlung und Lagerung dieser wertvollen Rohstoffe gewährleistet. Sehr beliebt sind unsere Qualivo-Mischpakete. Alle optimal gelagert und vakuumverpackt. (zb.)

Metzgerei Hänni, Forchstrasse 193. Qualivo-Mischpakete: Bestellungen unter Tel. 044 381 56 30. www.qualivo.ch.