



Qualivo®-Premiumfleisch: Genuss und Verantwortung!

Höchster Genusswert auf dem Teller und Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt. Das macht das Schweizer Premium-Fleischlabel QUALIVO aus. Die Metzgerei Hort in Schliern bei Köniz führt QUALIVO-Produkte. Dank QUALIVO-Spezialfutter ist ihr Rinds- und Kalbfleisch besonders zart und saftig.



Bio- und andere Markenfleischprogramme beschränken sich auf naturnahe Haltung und Fütterung. Das Qualivo-Label aber geht einen Schritt weiter: Nicht nur eine gute Haltung muss gewährleistet sein, auch das Futter muss allerhöchsten Ansprüchen genügen. Deshalb werden die Tiere ausschliesslich mit Qualivo-Futter, Milchprodukten und Heu gefüttert. Das Qualivo-Futter – auch Muesli genannt – enthält Getreide, weitere pflanzliche Rohstoffe, gesunde Kräuter, Mineralstoffe und Vitamine. Mit diesem Premiumfutter bleiben die Tiere gesund und frohwüchsig und brauchen wenig tierärztliche Behandlung. Futterhersteller, Landwirte und Metzger erzeugen so in enger Zusammenarbeit tier- und umweltgerechtes Rinds- und Kalbfleisch der Extraklasse. Kalbfleisch steht im Fokus. «Weisses» Kalb-Fleisch? Nein Danke! Von Natur aus ist

Kalbfleisch rosa bis rot. Dann gehts auch dem Kalb gut und sein Fleisch schmeckt herrlich zart und aromatisch. Deshalb erhalten die Qualivo-Mastkälber zuerst Milch, aber früh auch Qualivo-Muesli aus Mais, Getreide und allen wichtigen Nährstoffen (z.B. Eisen), damit sie gesund und ohne Mangelernährung aufwachsen können. Die Qualität überzeugt auch Profis, wie Konrad Hort von der gleichnamigen Metzgerei in Schliern bei Köniz. Er sagt: «Als Fachgeschäft haben wir nur mit sehr guten Produkten eine Chance. Und so bin ich bei meiner Suche nach den besten Produzenten der Schweiz auf QUALIVO gestossen. Die Haltung und Fütterung der Tiere und die Degustation von Qualivo-Premiumfleisch haben mich überzeugt». Konrad Hort bietet seine Produkte aus eigener Schlachtung auch auf Standplätzen und Märkten an (siehe rechts).

Qualivo®-Premiumfleisch Genuss und Verantwortung!

- ◆ **Bestes Futter:** ohne Gentech, ohne Silagen, ohne Soja, ohne unerwünschte Rückstände, ausgewogen und mit allen Nährstoffen, die das Tier braucht
- ◆ **Gesundes Schweizer Nahrungsmittel:** transparente Produktion mit überwachten Richtlinien, artgerechter Tierhaltung, kurzen Transportwegen, stressfreier Schlachtung und schonender Verarbeitung
- ◆ **Regionalität:** Arbeitsplätze sichern, Umwelt schützen und wissen, was wir essen
- ◆ **Exzellente Fleischqualität:** superzart und saftig, appetitlich in Farbe und Struktur, aromatisch und mild im Geschmack

www.qualivo.ch

Metzgerei Hort

Ladenöffnungszeiten in Schliern

Mo:	9.00–12.00 Uhr	Nachmittag geschlossen
Mi:	7.30–12.00 Uhr	Nachmittag geschlossen
Di, Do, Fr:	7.30–12.00 Uhr und 14.00–18.30 Uhr	
Sa:	7.30–16.00 Uhr	durchgehend geöffnet

Standplätze und Märkte

Mo:	15.00–17.45 Uhr	Post, Bremgarten
Di:	8.15–11.45 Uhr	Restaurant Bären (Bahnhof), Laupen
Mi:	7.30–12.00 Uhr	Markt Einkaufszentrum, Bolligen
Do:	8.00–12.00 Uhr 8.30–11.30 Uhr 14.00–17.00 Uhr	Oberstadt-Markt, Burgdorf Bäckerei Fischer, Ersigen kehr Oberscherli-Oberbalm
Fr:	9.00–11.30 Uhr 8.30–12.00 Uhr	Post, Bremgarten Max-Bill-Platz (Bahnhof), Moosseedorf
	15.00–18.00 Uhr	Bäckerei Wüthrich, Niederscherli
Sa:	7.30–12.15 Uhr 8.00–12.15 Uhr 7.30–12.00 Uhr	Neuhausplatz, Liebefeld Oberstadt-Markt, Burgdorf Markt Friedrich-Glauser-Weg (Post), Gümliigen

Restaurants, die Qualivo-Fleisch beziehen

Löwen (Thörigen), Bären (Laupen), Zum Brunnen (Fraubrunnen), Spanische Weinhalle (Burgdorf), Sternen (Köniz)

Kontakt

Metzgerei Hort, Muhlernstrasse 238, Schliern b. Köniz; Tel. 079 652 31 25; www.metzgereihort.ch; metzgerei.hort@bluewin.ch

Donnerstag, 29. August 2013 Heute Mietmarkt Bern mit 24 Angeboten

B7 BERNER ZEITUNG



PENSIONSKASSEN

Vor dem finalen Seilziehen

SP-Grossrat Markus Meyer muss nächste Woche im Kantonsparlament sein ganzes politisches Gewicht einsetzen, wenn die Sanierung der Pensionskassen auf die Zielgerade kommen soll. **SEITE 13**

MUSIKFESTIVAL BERN

Singende Narren und närrische Sänger

Die Hauptstadt in Narrenhand: Im Rahmen des Musikfestivals Bern tritt der Cirque de Loin mit seinem spartenübergreifenden Programm «The Fool and the Princesses» im Stadttheater auf. **SEITE 31**

ANZEIGE



**Informationsveranstaltung
Pflegehelferin SRK**
am 05.09.2013 um 18.30 Uhr
SRK Bildungszentrum – Bernstrasse 162 – 3052 Zollikofen
Telefon 031 919 09 19 – www.srk-bern.ch/kurse

Schweizerisches Rotes Kreuz
Croix-Rouge suisse
Kanton Bern
Centre de Berne

AZ Bern, Nr. 200 | Preis: CHF 3.70 (inkl. 2,5% MwSt)

AUSGABE STADT + REGION BERN

www.bernerzeitung.ch

Der Bund

Donnerstag, 29. August 2013