



1

Filialen

Wo ist Qualivo erhältlich?

Simmentaler Qualivo-Rindfleisch ist in folgenden Filialen der Migros Basel erhältlich:

- Bubendorf
- Drachen-Center
- MParc Dreispitz
- Gelterkinden
- Oberwil
- Paradies
- Schönthal
- Delémont

Fleisch-Label

Gesunde Tiere, gutes Fleisch

Höchster Genuss auf dem Teller und **Verantwortung für Tier und Umwelt:**
Das macht das Label «Qualivo» aus. Die Migros Basel bezieht dieses spezielle Rindfleisch von der Metzgerei Nyffeler in Moutier.

Text: Moritz Weisskopf **Bilder:** Michelle Weber, Moritz Weisskopf



1 In der Metzgerei Nyffeler entstehen aus dem Qualivo-Rind verschiedenste Fleischstücke.

2 André Nyffeler weiss um die positiven Aspekte von Qualivo-Rindfleisch.

3 Das Qualivo-Futter beinhaltet diverse pflanzliche Stoffe und fördert die Entwicklung und Gesundheit der Rinder.

Es ist ein eher kleiner Betrieb, der in Moutier steht, leicht versteckt abseits der Hauptstrasse. Die Nyffeler SA, vor 67 Jahren gegründet, wird heute von André Nyffeler, dem Sohn des Gründers, geleitet. Für die Migros Basel verarbeitet er und seine 15 Mitarbeitenden Rindfleisch. Doch nicht einfach ein Rindfleisch. Es handelt sich dabei um solches mit dem «Qualivo»-Label. Während herkömmliche Marken sich auf eine gute Haltung der Tiere beschränken, geht Qualivo noch einen Schritt weiter: Neben optimaler Tierhaltung ist eine ganz spezielle Fütterung vorgeschrieben.

Die Tiere erhalten **ausschliesslich Heu sowie das Qualivo-Spezialfutter, bestehend aus Maisflocken und -keimen, Weizen, Getreideprodukten, Raps, Kräutern, Mineralstoffen und Vitaminen.** Streng verboten sind dagegen Tiermehle, Leistungsförderer, Antibiotika oder Hormone. Das Resultat sind besonders gesunde und gut entwickelte Tiere, die bereits nach zwölf Monaten schlachtreif sind und aromatisches, sehr zartes Fleisch liefern. Das Label ist eine Entwicklung des Tierfutterexperten Jürg Hofmann, der die Rezeptur des Futters 1995 erstmals zusam-

mengestellt hat. Auch André Nyffeler ist von der Qualität überzeugt. «Das Fleisch ist sehr feinfaserig, saftig, zart und geschmacklich einzigartig», so der Metzgermeister. Nicht nur Filet und Entrecôte seien sehr fein, sondern auch günstigere Teile wie Siedfleisch oder Braten.

Nachhaltiger Fleischgenuss

Nyffeler erhofft sich dadurch, dass auch «weniger beliebte» Fleischstücke wieder gefragter werden: «Das allseits beliebte Filet macht nicht einmal zwei Prozent vom gesamten Rindfleisch aus. Nachhaltige Tierhaltung bedeutet jedoch die Wertschätzung des ganzen Tieres und somit auch die Vermarktung des gesamten Tieres.» Das ist auch der Grund warum die Migros Basel von den Qualivo-Rindern praktisch das ganze Fleisch verwendet. Neben Nuss, Eckstück, Saftplätzli, Filet, Entrecôte, Hals sowie Siedfleisch, Ragout und Hackfleisch sind auch neue Schnitte dabei. «Das Schulter Steak/de palette, Skirt Steak/Flanchet und das weisse Stück/Aiguillette baronne schmecken ausgezeichnet und bringen ein bisschen Abwechslung auf den Grill», weiss Nyffeler. **MM**

Qualivo-Rezept Rindsgulasch

Zutaten für

4 Personen:

- 1200 g** Qualivo-Rindsgulasch kleingeschnitten
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Bund** Lauchzwiebeln
- 200 g** kleine Champignons
- 200 g** vollreife Tomaten
- 5 EL** Öl
- 1/4 l** Tomatensaft
- 1/8 l** Madeira
- 2** Thymianzweige
- 1** Knoblauchzehe

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Lauchzwiebeln die Wurzeln und grünen Enden entfernen, die Pilze putzen, Tomaten kurz abbrühen, häuten, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. In einem Schmortopf 3 EL Öl erhitzen, Fleischwürfel anbraten, in den Backofen schieben und etwa 50 min. unter häufigem Begiessen mit Wasser (insgesamt 1/2 l) fertig garen.

3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons scharf anbraten dann mit Tomatensaft und Madeira unter das Ragout mischen und noch etwa 10 min. köcheln lassen.

4. Die Thymianblättchen abrufen und mit der geschälten Knoblauchzehe fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen, falls nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Beilage: Dazu passen handgeschabte Spätzle oder breite Bandnudeln.