

Besseres Futter, feineres Fleisch

Roland Wyss-Aerni

Das Kälberfutter von Hofmann Nutrition aus pflanzlichen Rohstoffen, Co-Produkten der Lebensmittelproduktion und natürlichen Mikronährstoffen sorgt nicht nur für besseres Fleisch, sondern dient auch dem Tierwohl und dem Klima. Nun möchte die Firma das dazugehörige Qualivo-Programm in der Schweiz ausdehnen.



v.l.n.r.: Albin Oeschger, Migros Genossenschaft Basel, Jürg Hofmann, VR-Präsident Hofmann Nutrition, Alexander Hofmann, Geschäftsführer Hofmann Nutrition.

Qualivo[®]
EST. 1995

Hofmann Nutrition

Spezialfutter und Fleischqualität

Das Familienunternehmen Hofmann Nutrition AG wurde 1962 gegründet. Es ist spezialisiert auf natürliche, gesundheits- und effizienzfördernde Mikronährstoffe für die Tierfütterung. Das Spezialfutter unter der Marke Hokovit wird in 20 Länder exportiert, von Europa bis Amerika und Asien. «Die Entwicklung neuer Ideen, nachhaltige, effiziente, gesunde Tierernährung und die Produktion von hochwertigem Genussfleisch ist unser Anspruch und die Motivation», sagt Alexander Hofmann. Hofmann Nutrition AG ist hauptsächlich im Agrarbereich tätig, nicht nur mit hochwertigem Nutztierfutter, sondern unter dem Namen Hokovit Genetics sehr erfolgreich auch in der Rindviehgenetik. Das Unternehmen ist aber auch der einzige Schweizer Hersteller von Fischfutter und liefert namentlich für Schweizer Bioforellenproduzenten. Bedeutende Mengen Koifutter für Hobbyfischhalter gehen auch in den Export. Petfood und Spezialitäten für Sport- und Freizeitpferde runden das Programm ab.

Das Ende der Geschichte ist ein feines Mittagessen im Parkhotel in Langenthal. Das Kalbfleisch, das serviert wird, ist perfekt zubereitet, rosa, hat einen leichten Biss, ist saftig und aromatisch, leicht nussig. «Das Fleisch von einem gesunden Kalb ist nicht weiss, sondern rötlich», sagt Jürg Hofmann beim Essen. Hofmann ist Verwaltungsratspräsident des Futtermittelherstellers Hofmann Nutrition AG im bernischen Bützberg. Namentlich in der Gastronomie, aber auch bei manchen Metzgern sei leider immer noch häufig weisses Kalbfleisch gefragt, sagt er.

Wenn man einem Kalb aber nur Milch und Milchnebenprodukte füttere, um zuletzt weisses Fleisch zu erhalten, sei das keine ausgewogene Fütterung, weil das Eisen und andere wichtige Nährstoffe fehlten. «Weisses Kalbfleisch ist nicht besser oder zarter», sagt Hofmann. Das sei lediglich eine jahrzehntelange falsche Vorstellung. Alexander Hofmann, CEO von Hofmann Nutrition und der Sohn von Jürg, ergänzt: «Mit dem richtigen Futter sind nicht nur die Kälber gesünder, auch das Fleisch wird aromatischer.» Dazu komme, dass man so Co-Produkte aus der Lebensmittelindustrie sinnvoll veredeln könne. Und insgesamt erst noch den CO₂-Ausstoss der Kalbfleischproduktion reduziere.

Heu und Müesli-Futter bis genug

Aber der Reihe nach. Denn die Geschichte beginnt auf dem Hof von Gody Grogg in Bützberg. Hier liegen die Kälber gemütlich im Stroh, die unter dem Qualivo-Label von Hofmann gemästet werden. Sie erhielten in den ersten Monaten ihres Lebens Milch und haben jetzt im Futtertrog Heu und ein spezielles Müesli-Futter. «Davon können sie fressen, so viel sie wollen», sagt Vater Hofmann. Das Müesli-Futter ist eine Mischung

aus pflanzlichen Rohstoffen wie Maisflocken und Maiskeimen (aus der Maisstärke-Produktion), Weizen, Rapsschrot (aus der Ölproduktion) und Haselnussmehl (aus der Nussverarbeitung von Chocolat Frey). Dazu kommen Kräuter, Pflanzenextrakte, Hefeextrakte, gesunde Fette, ätherische Öle sowie wichtige Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente. Soja wird nicht verwendet wegen der Regenwaldproblematik.

«Dank dem ausgewogenen Futter sind die Kälber robuster und gesünder», sagt Alexander Hofmann. Hinter der richtigen Futterrezeptur steckt ein tiefes Know-how über die Verdauungsprozesse bei Nutztieren, das die Firma Hofmann in 40 Jahren aufgebaut hat. Etwas Kräuter und Hefeextrakte ins Futter zu geben, sei einfach, sagt Alexander Hofmann, das könne jeder. «Wir wissen genau, was die jeweiligen Wechselwirkungen der verschiedenen Ingredienzen sind und wie sie optimal zusammenpassen.» Das optimale Futter sei auch dem jeweiligen Alter der Tiere angepasst.

Langsameres Wachstum, mehr Geschmack

Die Kälber auf dem Hof von Gody Grogg wachsen mit dem Müesli-Futter etwas langsamer, sie sind bei der Schlachtung nach sechs Monaten etwas älter als intensiv gemästete Kälber. Auch dies trägt dazu bei, dass ihr Fleisch aromatischer ist und etwas mehr Biss hat. Speziell ist auch, wie Jürg Hofmann betont, dass das Qualivo-Kalbfleisch nach der Schlachtung etwas länger gelagert werden kann, damit Aroma und Biss optimal sind.

Label-Pionier Hofmann

Hofmann Nutrition ist ein Label-Pionier. Bereits 1987 lancierte die Firma zusammen mit Bell und Coop die erste antibiotikafreie Schweinefleischproduktion unter dem Namen Bell Porc. 1995 startete Hofmann unter der Marke Qualivo das

Premium-Rindfleisch-Programm. Damit konnte man vor allem in Deutschland punkten, wo viele Fachmetzgereien und sogar Rewe Rind, Schweine- und Kalbfleisch aus Qualivo-Produktion verkaufen. Auch bei Tegut wird Qualivo-Kalbfleisch angeboten. In Tschechien und in der Slowakei konnte Hofmann 2012 Fuss fassen und dort das erste Premium-Markenfleisch lancieren.

«Wir wollen jetzt auch in der Schweiz mit Qualivo an Boden gewinnen», sagt Alexander Hofmann. In den Filialen der Migros-Genossenschaft Basel wird das Rind-, Kalb- und Schweinefleisch von Qualivo bereits verkauft. Treibende Kraft ist Albin Oeschger, Marketingleiter Molkerei, Fleisch, Fisch und Käse bei der Migros-Genossenschaft Basel. «Wir haben mit Qualivo auch eine Ganztierverwertung erreicht», sagt Oeschger, «im Sinne von nose to tail.» Oeschger hatte in seiner früheren Karriere als Foodleiter auch schon in den damaligen Migros-Filialen in Deutschland und später bei Rewe viel Erfolg mit Qualivo-Fleisch.

Hofmann bietet an, in der Schweiz mit weiteren Migros-Genossenschaften und anderen Detailhändlern sowie dem Schweizer Gastrokanal eine Zusammenarbeit mit Qualivo-Kalbfleisch aufzubauen und ist bereits mit sehr interessierten Marktplayern in Kontakt, wie Alexander Hofmann sagt.

Deutlich weniger CO₂-Ausstoss

Neben der Fleischqualität und dem Tierwohl hat Hofmann seit kurzem ein weiteres starkes Argument. In einer Studie, die von der Nachhaltigkeitsberatungsfirma Swiss Climate durchgeführt wurde, zeigte sich nämlich, dass die Kalbfleisch-Fütterung aus dem Qualivo-Programm pro Kilogramm Fleisch bis zu sechsmal weniger CO₂-Emissionen verursacht als konventionelle Kalbfleisch-Fütterung. Die konventionelle Fütterung mit Milch und Milchpulver verursacht gemäss der Studie einen CO₂-Ausstoss von 20 Kilogramm CO₂-Äquivalenten pro Kilogramm Schlachtgewicht, bei der Qualivo-Kalbfleisch-Fütterung sind es 3,1 Kilogramm. «Dass der Unterschied so enorm ist, hat dann doch sehr erstaunt», sagt Alexander Hofmann. Es bestärke ihn umso mehr im Bestreben, das Qualivo-Programm weiter auszudehnen und weitere Partner für die Produktion und eine gute Vermarktung zu finden.



Weitere Informationen



Die Kälber haben im Qualivo-Programm Auslauf ins Freie und Müesli-Futter und Heu zur freien Verfügung.

Hofmann Nutrition