

LABELPRODUKTION: IP-Suisse sucht dringend zusätzliche Produzenten

Ritterschlag für Swiss Black Angus

IP-Suisse beliefert nebst der Migros seit Februar auch die Online-Metzgerei «Luma Delikatessen» mit Swiss Black Angus Beef.

CYRIL NIETLISPACH

«Bei Fleischliebhabern ist Black Angus schon seit Langem ein Begriff, nicht nur in der Schweiz, auch weltweit», erklärt Daniel Niklaus, Mitbegründer von IP-Suisse und Projektleiter des «Swiss Black Angus»-Programmes. Für Daniel Niklaus ist es wie ein Ritterschlag, dass IP-Suisse die Online-Metzgerei Luma Delikatessen seit ein paar Monaten mit Swiss Black Angus Beef beliefern kann. Und auch Luma Delikatessen ist begeistert: «Swiss Black Angus bedeutet Fleischqualität und Tierwohl auf allerhöchstem Niveau. Mit dem Swiss-Black-Angus-Rind haben wir eine geschmackliche Sensation gefunden», schreibt Luma auf der eigenen Website und betont: «Wir beziehen die Tiere von Betrieben, welche sich an die Vorgaben von IP-Suisse halten. Wir setzen auf Mutterkuhhaltung, wo die Kälber in den ersten zehn Monaten von ihren Müttern gesäugt werden und ihr ganzes Leben auf der Weide oder in Freilaufställen verbringen.»

Biodiversität als Plus

Nebst dem Fokus auf Fleischqualität und Tierwohl ist es den Verantwortlichen von Luma auch wichtig, dass die IP-Suisse-Bauern durch die Schaffung von Lebensräumen für Insekten, Säugetiere und Vögel auch viel für die Biodiversität auf ihren Höfen tun, heisst es weiter.

«Angefangen hat es vor fünf, sechs Jahren, als die Migros Tessin Black-Angus-Fleisch ins Sortiment aufnehmen wollte», verriet Daniel Niklaus und ergänzte: «Ausgerechnet im Tessin, wo man ennet der Grenze



Daniel Niklaus (l.) mit dem Betriebsleiterpaar Martin und Susanne Zuppiger und Sohn Nils. (Bild: cni)

LUMA DELIKATESSEN

Hinter der Online-Metzgerei Luma Delikatessen stehen Lucas Oechslin und Marco Tessaro. Die beiden Jungunternehmer wurden bekannt durch das Veredeln von Schweizer Frischfleisch mit einem speziellen Edelschimmelpilz, welcher bewirkt, dass Fleischstücke von Rind, Schwein und Kalb eine maximale Stufe an

Zartheit und Geschmack erreichen. Das Unternehmen zählt Spitzengastronomen zu seinen treuesten Kunden. Im Jahre 2015 gewann Luma den bedeutendsten Jungunternehmerpreis der Schweiz: den Swiss Economic Award. Das Unternehmen beschäftigt mittlerweile in Neuhausen SH über 30 Mitarbeitende. cni

in Italien das Fleisch zum halben Preis kaufen konnte.» Dann sei die Migros Aare dazugekommen, und auch Spitzenköche seien auf Swiss Black Angus aufmerksam geworden, ebenso einige Metzgereien, die von der Qualität und Nachhaltigkeit von Swiss Black Angus überzeugt gewesen seien.

100 Tiere pro Woche

«Mittlerweile schlachten wir rund 100 Tiere pro Woche im zürcherischen Hinwil aus über 400 Betrieben», verkündete Daniel Niklaus sichtlich stolz. Einer dieser Betriebe ist das herrschaftliche Hofgut Mapprach in Zeglingen BL. Die Pächterfamilie Zuppiger bewirtschaftet seit rund 15 Jahren den 70 Hektaren gros-

sen Biobetrieb mit 50 Mutterkühen und 7 Hektaren Brotgetreide (Urinkel).

Label passt perfekt

Für Martin Zuppiger ist es ein Riesenglück, dass IP-Suisse das Swiss-Black-Angus-Programm lanciert hat, denn: «Dieses Label passt perfekt auf unseren Betrieb. Bisher waren wir mit unserer Fleischqualität in anderen Programmen eher unterbezahlt, aber jetzt stimmt alles.» Der Familienbetrieb Zuppiger, auch Frau Susanne und Sohn Nils arbeiten tatkräftig mit, ist ein wichtiger Remontierungsbetrieb des Swiss-Black-Angus-Programmes. Zwischen 10 und 20 Ochsen gehen jährlich zu anderen Betrieben

zur Weitermast; die restlichen Aufzuchttiere werden als Mutterkühe und Zuchtmuni remontiert.

«Seit 15 Jahren verfüttern wir nur Gras, Silage und Heu aus eigener Futterbasis, auch keinen Mais. Wir haben eine Mutterkuh gezüchtet, die viel Milch gibt und Tageszunahmen von 1400 Gramm ermöglicht. Das ist das Optimum, das wir auf unserem Betrieb an diesem Standort bezüglich Wirtschaftlichkeit erreichen können», ist sich Martin Zuppiger sicher. Auch Daniel Niklaus ist von der Wirtschaftlichkeit des Swiss-Black-Angus-Programmes überzeugt und kann dies auch belegen: «Gemäss aktuellem Katalog von Agridea erzielen Swiss-Black-Angus-Mutterkühe einen Deckungsbeitrag von mehr als 3000 Fr. pro Kuh und Jahr.» Der Preis für ein Swiss-Black-Angus-Rind beträgt Fr. 12.40 pro Kilogramm Schlachtgewicht. Zudem, so Daniel Niklaus: «Bei uns gibt es keine Abzüge bei der Fetttaxierung, auch nicht für die Fettklasse 5.» Für ihn und schliesslich auch für die Fleischliebhaber seien die Zartheit und die Marmorierung des Fleisches das entscheidende Kriterium.

Dringend neue Betriebe

Die IP-Suisse sucht für das Swiss-Black-Angus-Programm dringend neue Produzenten. Daniel Niklaus: «Für manchen Betrieb in der Schweiz, der mit seinen 20 Milchkühen am Anschlag läuft, ist dies eine grosse Chance. Sie müssen keine neuen Ställe bauen, können die Wohnsituation beibehalten, sie bleiben in der Landwirtschaft und können einem Nebenerwerb nachgehen.» Daniel Niklaus ist sich bewusst, dass auch der Pro-Kopf-Konsum von Rindfleisch in der Schweiz sinken wird, aber: «So wie wir positioniert sind, habe ich keine Angst um Swiss Black Angus Beef.»