

Neue Produzenten gesucht

Die Nachfrage nach Qualitätsfleisch im Detailhandel und in der Gastronomie ist gut. Produzenten sind gesucht.

BETTINA KIENER

Die Marke «Swiss Black Angus» (SBA) gibt es seit drei Jahren. Das Fleisch vom Angus-Rind wird weltweit als qualitativ hochwertig bezeichnet, dessen Marmorierung hervorgehoben und oft mit dem Adjektiv «zart» beschrieben. Mit dem «Swiss Black Angus»-Label sollen diese Eigenschaften der Schweizer Angus-Tiere noch besser in Wert gesetzt werden. Gefordert wird ein Mindestblutanteil von 75 % Angus.

20 bis 30 Tiere mehr

Aktuell liefern 360 Betriebe ihre Tiere in diesen Kanal. «Wir konnten in den letzten Jahren stetig wachsen und wollen weiter wachsen», sagt Daniel Niklaus, Programmverantwortlicher «Swiss Black Angus» von IP-Suisse: «Wir suchen neue Produzenten. Zurzeit schlachten wir wöchentlich rund 60 bis 70 Tiere. Wir bräuchten jedoch rund 90 bis 100 Rinder und Ochsen.» Die Kälber bleiben mindestens acht Monate bei ihren Müttern. Danach werden sie in separaten Ställen und auf Weiden ausgemästet. Aus diesem Grund eigne sich das Label auch gut für Betriebe, die im Sommer mit ihren Tieren auf die Alp gehen würden. Ein bestimmtes Alter für die Schlachtung gebe es nicht; nur älter als zwei Jahre dürften die Tiere nicht sein.

Das durchschnittliche Schlachtgewicht liege bei 290 kg. 92 % der Tiere würden in der Fettklasse 3 und 4 taxiert, erzählt Daniel Niklaus: «Bei dieser Rasse erreicht man mit einer Raufutter-basierten-Fütterung



Das Label «Swiss Black Angus» eignet sich gut für Betriebe, die im Sommer alpen. (Bild: zvg)

eine Super-Fleischqualität und einen Super-Ausmastgrad.» Um die Wertschöpfung auf dem Betrieb zu halten, erfolgt die Ausmast der Angus-Rinder normalerweise auf dem Geburtsbetrieb. Doch längst nicht alle Mutterkuhhalter mästen ihre Kälber selber aus. Auch Mastrenten sind gesucht.

Partner sind wichtig

Ebenso ist die Nachfrage nach «Swiss Black Angus»-Mutterkühen gross, das Verarbeitungsfleisch kann gut verwertet werden: Hamburger, Braten, Trockenfleisch – um einige der beliebtesten Produkte zu nennen. «Die Edelstücke dieser Kühe sind eine Delikatesse», schwärmt Niklaus. Auch beim Hamburgerfleisch sei das Potenzial bei mittleren Hamburgerketten gross, erzählt Niklaus: «Wir liefern nicht nur das Fleisch, wir haben auch eine gute Geschichte dazu.» IP-Suisse realisierte den Brand «Swiss Black Angus» in Zusammenarbeit mit der Handelsfirma ASF-Sursee, mit dem privaten

Schlachtbetrieb Lucarna-Macana AG in Hinwil ZH und mit der Zuchtorganisation Swiss Angus. Die Vermarktung der Tiere erfolgt mehrheitlich über die ASF-Sursee. Geschlachtet werden die SBA-Tiere im Zürcher Oberland bei der Lucarna Macana AG.

Fokus auf Qualität

Die Reifung des Fleisches ist unterschiedlich. Teils am Knochen, teils im Vakuum. Erhältlich ist dieses in der Migros Tessin und bei der Migros Aare. Und auch Restaurants, namentlich die Gastro-Handelsfirmen Pistor und Fideco sowie private Metzgereien, sind Abnehmer von Schweizer Angus-Fleisch. Die Migros Tessin habe den Anstoss zur Initiierung des Labels gegeben, erzählt Daniel Niklaus. Die Verantwortlichen hätten sich wohl bewusst für eine Qualitätsstrategie entschieden, schätzt Niklaus, um sich so gegenüber billigem Importfleisch abheben zu können. Wie soll sich das Label weiterentwickeln? «Wir wollen weg von all-

fälligem Getreide in der Fütterung der Masttiere – , die meisten Betriebe haben diesen Schritt schon gemacht. Und wir wollen noch mehr auf die Fleischqualität fokussieren. Produzenten, deren Schlachttiere den gewünschten intramuskulären Fettanteil erreichen, sollen finanziell belohnt werden», so Niklaus.

PREISE

Der durchschnittliche Produzentenpreis betrug letztes Jahr für ein T3-Tier 11.20 Fr./kg SG. Aktuell werden Schlachttiere T3 für 11.60 Fr./kg SG gehandelt. *bki*

www.ip-suisse.ch
www.swissblackangus.ch

