Published in GRSB newsletter on May the 8th , 2014

PREMIUM QUALITÄT, RENTABILITÄT UND NACHHALTIGKEIT – IST DAS MÖGLICH IN DER RINDFLEISCHPRODUKTION?

In den letzten 20 Jahren hat die Schweizer Unternehmung Hofmann Nutrition AG ein Premium-Rindfleisch-System (Qualivo) mit Nachhaltigkeit entwickelt und in verschiedenen Märkten eingeführt. Es gewinnt mehr und mehr Interesse in der heutigen Zeit. Jürg Hofmann, Inhaber der Firma, beantwortet unsere Fragen.

Herr Hofmann, was bewegte Sie dazu das Premium-Rindfleisch QUALIVO zu entwickeln und wann begannen Sie das Projekt?

Das war im Jahre 1995. Zu dieser Zeit fand ich, von meiner Warte als Hersteller von Spezialfutter und auch als Konsument, kein Rindfleisch auf dem Markt, dessen Genusswert wirklich überzeugte. Ich startete also das Projekt QUALIVO, weil ich das zarteste und schmackhafteste Rindfleisch produzieren wollte. Und das ist das, was QUALIVO heute ist.

Was macht den grossen Unterschied zwischen QUALIVO und anderen Rindfleisch-Labeln?

Es ist das Futter. Die QUALIVO-Fütterung macht den entscheidenden Unterschied im Genusswert! Über die spezielle Fütterung beeinflussen wir den Geschmack und die Zartheit des Fleisches.

Wie gelang es Geschmack und Zartheit des Rindfleisches über das Futter zu verbessern?

Durch exzellente Fütterung: Heu und Qualivo-Futter zur freien Verfügung und nichts anderes. Die Zusammensetzung der Qualivo-Futter ist genau spezifiziert und im System vorgeschrieben. Qualivo-Futter enthalten natürliche Mikronährstoffe, welche den Tieren helfen das eigene Immunsystem zu stärken, den Stoffwechsel verbessern, die Verdauung regulieren, Stress reduzieren und die Leistung verbessern.

Was sind diese Mikronährstoffe genau, wie können sie die Tiergesundheit, die Leistung und den Genusswert des Fleisches verbessern?

Das sind Hefeextrakte, Pflanzenextrakte, Kräuter, spezielle Fettsäuren, Polypeptide, Kolostrum, Toxinbinder, alles natürliche Wirkstoffe. Das Resultat unserer Forschung, Entwicklung und Versuche der letzten 4 Dekaden. Die natürlichen HOKOVIT-Mikronährstoffe verbessern das Immunsystem und den Stoffwechsel der Tiere. Entsprechend sind wesentlich weniger Behandlungen und Medikamente nötig. In der QUALIVO-Mast braucht es keine Hormone, andere chemische Leistungsförderer oder nutritive Antibiotika, da Gesundheit,

Futterverwertung und Wachstum durch die HOKOVIT-Mikronährstoffe stark verbessert werden. Mit diesen natürlichen Mikronährstoffen sind die Tiere gesund, gut in Form, ruhig, zufrieden und zeigen beste Leistungen. Der durchschnittliche Tageszuwachs bei QUALIVO-Bullen ab 150 kg Lebendgewicht bis zur Schlachtung liegt bei 1600 – 1800 g und die besten Tiere erreichen über 2000 g TZ. Entsprechend sind schon unter 1 Jahr alte Tiere sehr gut entwickelt, weisen einen guten Mastgrad auf und sind schlachtreif. Das gibt sehr zartes und schmackhaftes Fleisch. Die natürlichen Mikronährstoffe ermöglichen die Produktion von antibiotika- und medikamentefreiem Rindfleisch.

Warum ist nur Heu erlaubt und kein Gras oder Silagen?

Entgegen der weit verbreiteten Meinung bei Produzenten, Konsumenten und Metzgern weist im allgemeinen keineswegs das Fleisch jener Tiere, die nur geweidet haben die besten Eigenschaften auf. Rinder, die ausschliesslich auf Grasbasis gefüttert werden, liefern oft ein Fleisch mit einem sogenannten „Grasgeschmack“, im englischen Sprachgebrauch als „grassy flavour“ bezeichnet. Im Fett von Weidemasttieren gegenüber Tieren aus Getreidemast wurden mehr flüchtige Verbindungen gemessen, was einen wenig bevorzugten Geschmack verursacht. Überdies bewirkt die Verfütterung von viel Gras oder Grassilage ein bei den Kunden unbeliebtes, gelblich gefärbtes Fett. Insofern eignet sich für die Fütterung von Masttieren Heu besser als Gras. Heu bringt dem Tier nicht nur mehr strukturierte Rohfaser für eine wiederkäuergerechte Verdauung. Auch der Karotin-Gehalt (Gelbfärbung) nimmt beim Trocknen des Grases ab. Entsprechend ist in der Qualivo-Mast die Verfütterung von Gras oder Silagen nicht erlaubt, sondern ausschliesslich Heu als Raufutter.

Wie sieht QUALIVO aus der Sicht des Landwirtes aus?

Die Landwirte bekommen einen besseren Preis für das bessere Fleisch. Aber nicht nur die Produzenten profitieren vom fairen Preis, sondern auch die Verwerter, also Metzgereien, Lebensmittelhandel und Restaurants generieren bessere Preise und Margen für den Mehrwert den QUALIVO bietet.

Mit welchen Rindvieh-Rassen wird QUALIVO produziert und wie ist die Tierhaltung?

Da beim Rindvieh die Fütterung entscheidet, was auf den Teller kommt, kann im QUALIVO-System mit allen Rinderrassen gutes Fleisch erzeugt werden, von reinen Milchrassen bis Fleischrassen. Üblicherweise werden bei uns Kreuzungen von Milch- und Fleischrassen verwendet. Die Haltung ist ein 3-Flächen-Stall mit einer Ruhezone mit Strohbett, einem Festboden mit Heuraufe, Futtertrog und Selbsttränke, sowie einem kontrollierten Auslauf ins Freie.

Published in GRSB newsletter on May the 8th , 2014

Sie sagen QUALIVO sei Premiumqualität *und* nachhaltig. Warum?

Die Qualivo-Fütterung ist möglich ohne Soja. Es müssen dafür also keine Regenwälder abgeholzt werden. Es braucht auch keine Sojaimporte mit langen Transportwegen. Soja kann in der QUALIVO-Fütterung wirtschaftlich mit anderen pflanzlichen Proteinträgern und/oder Nebenprodukten aus der Nahrungsmittel- oder Futtermittelproduktion ersetzt werden.

Die perfekte QUALIVO-Fütterung schützt die Umwelt. Werden Wiederkäuer nicht nur mit Gras, Silage oder anderen Raufutter, sondern mit einer ausgewogenen und intensiven Ration gefüttert, wird die Mast durch bessere Nutzung der Ressourcen pro kg produziertes Fleisch auch klimafreundlicher. Ausgewogene und intensivere Fütterung verbessert Futterverwertung und Wachstum und optimiert entsprechend die Nutzung von Futter und Land. Wenn die Produzenten rund um die Welt ihren Masttieren Getreide zufüttern und das Grasen ihrer Tiere kontrollieren würden, d.h. auf produktivere Systeme mit weniger Landverbrauch umstellten, könnten die Greenhouse-Gas-Emmissionen bis zum Jahre 2030 um 23 % verringert werden! Das ist das Resultat einer Studie welche unter dem International Institute for Applied Systems Analysis (IIASA) gemacht und im wissenschaftlichen U.S. Journal Proceeding of the National Academy of Sciencies publiziert wurde.

QUALIVO ist ein Premium-Fleisch, auch weil es in einem kontrollierten System mit tierfreundlicher Haltung produziert wird. Die perfekte Fütterung bringt den echten Unterschied auf dem Teller, eine aussergewöhnlich hohe Regularität und höchsten Genusswert. Sehr zart und schmackhaft, ohne chemische Tricks in der Mast der Tiere oder der Verarbeitung und Lagerung des Fleisches.

Wo wird QUALIVO produziert und vermarktet?

Heute wird QUALIVO in der Schweiz, Deutschland und der Tschechischen Republik produziert. Wir vermarkten 7000 QUALIVO-Bullen pro Jahr und zusätzlich auch schon QUALIVO-Kalb und QUALIVO-Schwein unter diesem Premium-Label. In diesen drei Ländern ist QUALIVO-Fleisch in Metzgereien, dem Lebensmittelhandel und in Restaurants erhältlich.

Warum wollen Metzgereien, der Handel und Gourmet-Köche QUALIVO Premium-Fleisch?

Ein gleichwertiges oder ähnliches Produkt auf dem Markt zu bekommen ist sehr schwierig und noch schwieriger ist es ein Fleisch von gleicher Regularität und Standard in der Qualität zu bekommen. Diese immer gleiche Qualität wird erreicht durch die standardisierte und strikt vorgeschriebene Fütterung, ausschliesslich Heu und QUALIVO-Futter, und das gleiche Schlacht-alter der Tiere. Der Erfolg und damit die Loyalität der Kunden zu unserem Produkt wird erreicht

durch höchste Produktequalität und deren Standardisierung. D.h., der Kunde, vom Verarbeiter bis zum Konsumenten, bekommt immer die gleiche Premiumqualität in Zartheit, Geschmack, Farbe und Struktur des Fleisches, bei jedem Einkauf. Die immer gleichen Qualitätskriterien, welche ein echtes Markenprodukt meiner Meinung nach aufweisen muss.

Warum entschlossen Sie sich GRSB beizutreten? Was können Sie der Vereinigung und den Mitgliedern offerieren?

Ich denke, eine nachhaltige Mastviehhaltung-und Fütterung und die Verbesserung des Images der Rindfleischproduktion wird je länger je wichtiger. "Weidehaltung" ist nicht gut genug und keine echte Lösung. Wir glauben mit QUALIVO ein ehrliches, durchdachtes, nachhaltiges und weltweit einfach anzuwendendes System für Rindfleischproduktion bester Qualität gefunden zu haben. Dieses können wir den Mitgliedern als Lizenzgeber anbieten.

Qualivo®

HOFMANN NUTRITION AG
BEST PARTNER

HOKOVIT

www.hokovit.ch
info@qualivo.ch
+41 62 958 80 80