

Das «Power-Müesli» für Kälber kommt Tier, Mensch und Natur enorm zugute

Schweizer Kalbfleisch besticht durch Geschmack und Qualität. Doch trotz der Güte des Produktes stehen die bei der Produktion anfallenden CO₂-Emissionen in der Kritik. Mit dem innovativen Qualivo-Ansatz schafft die Hofmann Nutrition AG Abhilfe: Dank einer ausgewogenen Fütterung steigen Tierwohl und Fleischqualität, während gleichzeitig der CO₂-Ausstoss sinkt. «Fokus» machte sich ein Bild vor Ort.



Zufrieden und wohligh kauend liegen die Kälber im Strohbett. Sie haben sich an diesem heissen Junitag in den schützenden Schatten zurückgezogen und geniessen die kühle Brise, die durch die Stallungen weht. «Es herrscht gerade ein bisschen Siesta-Stimmung», meint Gody Grogg, Inhaber des weitläufigen und modernen Hofes im Bützberg, mit einem Schmunzeln. Bei den Jungtieren, die sich entspannt im Stroh ausstrecken, handelt es sich um Mastkälber, die Grogg unter dem Label «Qualivo» produziert. Was das genau bedeutet, erklärt Jürg Hofmann, Verwaltungsratspräsident der Hofmann Nutrition AG. «Bei Qualivo handelt es sich um ein Spezialitäten-Label für Kalbfleisch, welches auf einer besonderen Art der Tierfütterung basiert», sagt er. Denn anders als bei der konventionellen Kälberfütterung werden die Qualivo-Tiere nur während ihrer ersten Lebensmonate hauptsächlich mit Milch gefüttert. Schon früh erhalten die Qualivo-Kälber zusätzlich ein spezielles Müesli-Futter sowie Heu. «Von beidem können sie so viel fressen, wie sie mögen – es steht ihnen im Futtertrog sowie der Heuraufe jederzeit zur freien Verfügung», erläutert Gody Grogg.

Das Geheimnis des Qualivo-Müeslis sind die natürlichen Mikronährstoffe.

Aber warum ist der Einsatz des Qualivo-Kälbermastmüeslis aus dem Hause Hofmann Nutrition so bahnbrechend? Alexander Hofmann, CEO und Geschäftsführer der dritten Generation des traditionsreichen Familienunternehmens, hat die Antwort: «Das Müesli basiert auf unserer jahrzehntelangen Erfahrung im Bereich der Spezial-Tierfütterherstellung und ist aus diesem Grund exakt auf die Bedürfnisse der Jungtiere zugeschnitten.» Damit sorgt es dafür, dass Qualivo-Kälber nicht eine einseitige Milchfütterung erhalten, sondern von einer vielseitigen und vollwertigen Ernährung profitieren. Konkret besteht das Qualivo-Kälbermastmüesli aus pflanzlichen Rohstoffen wie Maisflocken und Weizen. Darüber hinaus werden auch Nebenprodukte aus der Herstellung von Lebensmitteln für den Menschen wie Maiskeime, Rapschrot und Haselnussmehl damit verarbeitet. Mit dem Qualivo-Kälbermastmüesli erhalten die Kälber sämtliche benötigten Nährstoffe und sind vor Mangelerscheinungen geschützt. Für Produzenten wie Gody Grogg stellt dies einen enormen Vorteil dar: «Meine Tiere erfreuen sich idealer Gesundheit, entwickeln sich bestens und fühlen sich wohl – eine perfekte Ausgangslage für alle», betont er.

Das gewisse Etwas

Eine weitere Besonderheit des Müeslifutters liegt in der Beimischung von speziellen, natürlichen Mikronährstoffen: Kräuter, Pflanzenextrakte, Hefextrakte, gesunde Fette, ätherische Öle sowie weitere wertvolle Naturextrakte werden in exakter Dosierung und korrektem Verhältnis beigemischt, um die Gesundheit und den Stoffwechsel der Tiere wirksam und positiv zu beeinflussen. Jürg Hofmann nennt diese exklusiven Mikronährstoffe liebevoll den «Zaubertrank» der Hofmann Nutrition AG. «In diesem Bereich treiben wir seit Jahrzehnten Innovationen voran und diese Erfahrung können wir hier mit grosser Wirkung zum Tragen bringen.»

Die ausgewogene Ernährung der Qualivo-Kälber hat natürlich nicht nur positive Auswirkungen auf ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden, sondern sorgt auch für eine aussergewöhnliche Fleischqualität. Das lässt sich unter anderem an der besonderen Fleischfarbe erkennen: Qualivo-Kalbfleisch verfügt über einen rosaroten Farbton. Doch Moment – sollte

Kalbfleisch eigentlich nicht weiss sein? «Das ist nicht ganz korrekt», klärt CEO Alexander Hofmann auf: Die natürliche Fleischfarbe eines Kalbes ist rosa bis rot. Der weisse Farbton entsteht oft durch eine einseitige Fütterung. Für Qualivo-Kalbfleisch verfolgt man bewusst einen anderen Ansatz. Und diesen sieht man nicht nur – man schmeckt ihn auch: Das zarte rosarote Kalbfleisch schmeckt hervorragend und weist eine angenehme, aromatisch-nussige Note auf.

Weniger CO₂-Ausstoss

Ein zentraler Kritikpunkt der Fleischproduktion liegt in ihren hohen CO₂-Emissionen. Auch in diesem Feld schafft die Hofmann Nutrition AG mit ihrem nachhaltigen Qualivo-Ansatz Verbesserung: «Durch ein unabhängiges Institut wurde kürzlich eine neutrale Studie zur Berechnung des CO₂-Footprints der Qualivo-Kälbermastfütterung durchgeführt», erzählt Alexander Hofmann. Die Ergebnisse waren verblüffend: Die Qualivo-Kälbermastfütterung emittiert pro Kilogramm produziertem Fleisch sechsmal weniger CO₂-Äquivalente als die konventionelle Fütterungsmethode. «Auch hier stellt die Direktfütterung von pflanzlichen Rohstoffen über unser Qualivo-Kälbermastmüesli ein Schlüsselement dar», führt Hofmann aus. Die Qualivo-Kälbermastfütterung bedeutet damit allein für die Schweiz ein enormes Einsparpotenzial an CO₂-Emissionen angesichts der jährlich rund 190 000 hierzulande produzierten Mastkälber. Diese Faktoren machen Qualivo-Fleisch zu einer genussvollen Spezialität mit einzigartigen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Tierwohl und ökologischer Nachhaltigkeit.

Von diesen Faktoren liess sich in der Schweiz die Migros Genossenschaft Basel/Nordwestschweiz überzeugen. Sie ist bis jetzt der einzige Grossverteiler, der in seinen Filialen Qualivo-Rind, Qualivo-Kalb und Qualivo-Schwein anbietet. Der Migros Genossenschaft Basel ist es mit Qualivo-Fleisch sogar gelungen, über ihre 43 Filialen eine funktionierende Ganztierkörperverwertung zu etablieren (from Nose to Tail). Dieser Ansatz stellt einen weiteren wichtigen und wertvollen Beitrag zu einer nachhaltigen Fleischproduktion und -Nutzung dar. Im europäischen Ausland haben sich viele Metzgereifachgeschäfte und sogar der Lebensmittelhandel Rewe in Süddeutschland zum einzigartigen Qualitätsfleisch bekannt. Qualivo-Kalbfleisch

wird in Deutschland auch über den Lebensmittelhändler Tegut vermarktet. In Tschechien und der Slowakei wiederum wird Qualivo-Fleisch über den Online-Handel Rohlik sowie den Gastrohandel vertrieben.

Ein Produkt mit Zukunft

Jürg und Alexander Hofmann freuen sich über den Erfolg ihres Qualivo-Labels. «Doch wir sind der klaren Überzeugung, dass unser Produkt noch mehr Potenzial hat, welches es auszuschöpfen gilt», betont der CEO. Die Schweiz sei nach wie vor ein Land mit einem sehr hohen Pro-Kopf-Konsum an Kalbfleisch, auch wenn dieser in den letzten Jahren stetig abgenommen hat. «Eine echte Innovation mit den enormen Vorteilen von Qualivo-Kalbfleisch tut diesem Markt und allen Beteiligten gut, vom Bauern über den Verwerter und den Handel bis zum Konsumenten», ergänzt Jürg Hofmann. Aus diesem Grund werde Hofmann Nutrition die Produktion und Vermarktung von Qualivo-Kalbfleisch als Spezialität noch weiter ausbauen. «Wir sind offen und bereit für neue Partnerschaften in Lebensmittelhandel, Metzgereien und Gastronomie», betonen beide. Ihr Engagement zeigt bereits Wirkung: Verschiedene wichtige Marktteilnehmer im Detail- und Gastrohandel haben grosses Interesse am Qualivo-Kalb bekundet.

Weitere Informationen finden Sie unter www.qualivo.ch



Über die Hofmann Nutrition AG

Unter den Markennamen «Hokovit» und «Qualivo» vertreibt Hofmann Nutrition ihren in der Schweiz produzierten, exklusiven Mikronährstoffe für die Tierernährung mit grossem Erfolg in über 20 Ländern der Welt. Sie werden überall dort eingesetzt, wo Verbesserung der Tiergesundheit und Leistung sowie weniger Medikamenten- und Antibiotika-Verbrauch gefragt sind. Hofmann Nutrition ist Pionier für Genussfleisch, bessere Tierhaltung und effiziente Produktion: Als erste Firma in der Schweiz entwickelte Hofmann Nutrition schon in den 1980er-Jahren ein Fleischlabel mit antibiotikafreiem Futter und artgerechter Tierhaltung. Dieses erste Marken-Schweinefleisch wurde unter dem Namen Bell Porc im Lebensmittelhandel (Coop) ein grosser Erfolg und stellt damit die eigentliche Basis für die heute gängigen Fleischlabels dar.



Alexander Hofmann, CEO (links) und Jürg Hofmann, VR-Präsident (rechts) der Hofmann Nutrition AG