

Qualivo-Kalbfleisch für die Gastronomie

Roland Wyss-Aerni

Der Gastrolieferant Bianchi führt neu das Schweizer Qualivo-Kalbfleisch im Sortiment. Dessen Qualität hat die Verantwortlichen bei Bianchi überzeugt. Sie kommt dank der Fütterung der Kälber mit einem Spezialmüesli zustande – **Weniger CO₂. Mehr Geschmack.**

Bianchi, der traditionsreiche Gastrozulieferer mit dem charakteristischen roten Hummer-Logo, ist bekannt für sein breites Fisch- und Seafood-Sortiment, das aus aller Welt importiert wird. Bianchi führt aber auch Schweizer Fleischprodukte: Thurgauer Apfelschwein, Appenzeller Kräuterlamm, Alpstein-Poulet, Swiss Wagyu Fleisch oder Bruderhahn-Fleisch.

Neu ist bei Bianchi das Kalbfleisch aus dem Qualivo-Programm im Sortiment. Qualivo ist eine Marke des Schweizer Fütterungsspezialisten Hofmann Nutrition AG. Für foodaktuell Anlass genug für einen Ortstermin – mit Hofmann Nutrition Geschäftsführer Alexander Hofmann bei Bianchi im aargauischen Zufikon. Das Besondere am Qualivo-Kalbfleisch: Es stammt



Alexander Hofmann, CEO Hofmann Nutrition, Michelle Hämmerli, Marketingleiterin Bianchi, Massimo Trazza, Leiter Fleischeinkauf Bianchi.

Futtermittelsexpertise

Das Müesli-Futter für die Qualivo-Kälber enthält Maisflocken, Maiskeime aus der Maisstärke-Produktion, Weizen, Rapsschrot aus der Rapsölproduktion und Haselnussmehl aus der Nussverarbeitung, Kräuter, Pflanzenextrakte, Hefeextrakte, Fette, ätherische Öle, Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente.

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.

von Qualivo-zertifizierten Bauernhöfen in der Schweiz. Die Kälber werden wie alle Kälber in den ersten Monaten mit Milch gefüttert und dann mit Heu und dem Qualivo-Müesli der Firma Hofmann Nutrition in Bützberg (s. Box). Dank der Fütterung mit dem Müesli und dank einer etwas längeren Fleischlagerung nach dem Schlachten wird das Fleisch der Kälber aromatischer und hat etwas mehr Biss als konventionelles Kalbfleisch. «Die ausgeglichene Fütterung führt auch zu einer konstant hohen Fleischqualität», sagt Hofmann.

Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit

Diese Qualität hat auch Bianchi überzeugt, wie Leiter Fleischeinkauf Massimo Trazza bestätigt. «Bianchi muss zu hundert Prozent hinter den Produkten stehen können – die Kunden vertrauen uns.» Deshalb habe man das Fleisch und die Zusammenarbeit mit Qualivo gründlich geprüft, mit mehreren Degustationen. Geschmack, Qualität und die Haltung entsprächen dem, was seine Kundschaft in der gehobeneren Gastronomie wünsche, ist Trazza überzeugt. Die Gastronominnen und Gastronomen könnten dafür auch etwas mehr verlangen, weil eine tolle Geschichte dahinterstecke. «Bianchi lebt auch von guten Geschichten.»

Der Vorteil für die Qualivo-Landwirte: Bianchi kauft nicht nur Edelstücke, sondern übernimmt und verwertet ganze Kälber. Der Landwirt hat einen garantierten Verdienst, wie Hofmann erklärt. Im Online-Shop von Bianchi sind denn auch 20 verschiedene Artikel im Angebot – vom

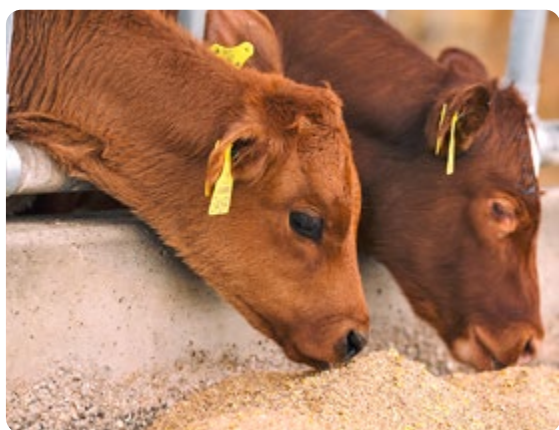


Metzger Reto Gehrig tranchiert ein Hohrücken vom Kalb.

parierten Filet und Nierstück über Flank Steak, parierte Baggli, Bürgermeisterstück und Spare Ribs bis zum Tafelspitz.

Mehr vom Tier verwerten

Second Cuts wie ein Flank Steak hätten dank der Muesli-Fütterung mehr Geschmack und seien saftiger als üblich, betont Hofmann. Und Trazza sagt, Bianchi entwickle auch neue Artikel, um das Prinzip «nose to tail» zu fördern. Vor 20 Jahren seien Kalbsherzmilken nicht wirklich genutzt worden, heute seien sie gleich gut gefragt wie ein Filet.



Die Fütterung der Kälber mit Qualivo-Muesli führt zu mehr Geschmack und weniger CO₂-Emissionen verglichen mit der Kälbermast mit Milch und Milchpulver.

Auch das Kalbslaffenfilet oder das Flat Iron von der Schulter würden viele gar nicht kennen. «Man muss nicht immer alles zu Tartar verarbeiten.»

Geplant ist, dass Bianchi im nächsten Jahr rund 1000 Qualivo-Kälber kauft, etwa 20 pro Woche. Bei dieser Menge würden auch 2 200 000 kg CO₂-Emissionen eingespart, sagt Hofmann. Gemäss einer Studie von Swiss Climate verursacht die Kälber-Fütterung mit Qualivo-Muesli pro Kilogramm Fleisch sechsmal weniger CO₂-Emissionen als konventionelle Fütterung. «Weniger CO₂. Mehr Geschmack», lautet deshalb der Claim für das Qualivo-Kalb.

Kompromissloser Dienstleister

Bianchi hat eine lange und stolze Geschichte als Lieferant für Hotellerie und Gastronomie. 1881 eröffnete Giuseppe Bianchi in der Stadt Zürich sein Geschäft und verkaufte Früchte und Konserven. Schon bald nahm er Fisch und Meeresfrüchte ins Sortiment, später Fleisch, Wild und weitere Spezialitäten. Heute, mit Dario und Luca Bianchi als Geschäftsleiter der fünften Generation, ist Bianchi «Delikatessen-Spürnase und Logistikbetrieb in einem», wie es das Unternehmen selber formuliert.

Dabei sieht man sich kompromisslos als Dienstleister, wie Marketingleiterin Michelle Hämmerli betont. «Bei uns kann man bis 3 Uhr morgens bestellen und die Ware am gleichen Tag erhalten. Kein Mindestbestellwert, keine Lieferpauschale.» Bianchi liefert in die ganze Schweiz, auch an Private. 170 LKW sind täglich unterwegs. Auch Take-aways und kleinere Retailer sind unter den Kunden, aber der grösste Teil der Ware geht an Hotellerie und Gastronomie.

Ultraflexible Logistik

«Wir sind kein Käsehändler oder Pilzhändler. Aber die Kunden können bei uns fast alles an einem Ort bestellen, in guter Qualität, zu gutem Preis», sagt Trazza selbstbewusst. «Und unsere Logistik ist ultraflexibel», ergänzt Michelle Hämmerli. An Weihnachten fahre man teilweise täglich zwei Touren in die Wintersportorte. «Als Zermatt zugeschneit war, haben wir einen Heli gemietet und per Heli angeliefert.»

Die Schweizer Gastronomie ist in Bewegung – die Zahl der Schliessungen und Konkurse ist höher als auch schon, der Personalmangel frapant. Bekommt Bianchi etwas davon zu spüren? «Wir haben jedenfalls keine Umsatzeinbussen, im Gegenteil», sagt Trazza. Der Fleischumsatz war in diesem Jahr sogar ein Fünftel höher.» Eine Entwicklung, zu der im nächsten Jahr auch das Qualivo-Kalbfleisch beitragen könnte.

Bianchi AG

Bianchi AG hat am Hauptsitz im aargauischen Zufikon nicht nur Kühl- und Tiefkühlager für alles, was innerhalb von zwei Tagen umgeschlagen wird, sondern nebst der Kommissionierung und dem Wagenpark auch eine eigene Fischverarbeitung und Metzgerei. Hier wird nicht nur geschnitten und vakuumiert, in einem eigenen Gebäude werden auch Burger-Patties und Würste produziert. In Basel hat Bianchi ein TK-Fremdlager vor allem für Crevetten und Pouletbrüstli, im waadtländischen Saint-Prex befindet sich ein Verkaufsbüro, das die Feinverteilung der Lieferungen in der Romandie organisiert.