Ausgabe 3

www.qualivo.de

Qualivo® AKTUELL

Die Kunden-information Ihrer Premium-Metzgerei

GRATIS FÜR SIE

Da steckt ganz schön was drin

Seite 2

Zur Druckfreigabe

AKTUELL

Qualivo-Metzger besuchen Qualivo-Rindermastbetrieb

Seite 2

IM FOCUS

Landesweiter Vorzeige-Stall für Kälber

Seite 3

REZEPT-TIPP

Qualivo Krustenbraten

Seite 4

Liebe Kunden und Freunde hochwertigen Fleischgenusses

Vor 2 Jahrzehnten begann ich mit meiner Spezialfutterfirma Hokovit in der Schweiz das Premiumfleisch Qualivo zu entwickeln. Zu dieser Zeit fand ich als Kenner der Branche und auch als Konsument kein Rindfleisch auf dem Markt dessen Genusswert und Erzeugung wirklich überzeugte. Das high Quality Beef aus Übersee schmeckte zwar etwas besser. Die Produktionsmethoden allerdings ließen, und lassen heute noch, für europäische Ansprüche stark zu wünschen übrig. Hormone, Antibiotika, Gentech – alles war dort erlaubt und auch im Einsatz. Das hat sich bis heute nicht geändert. Das Weidefleisch brachte es denn auch nicht. Meistens war es zäh und hat wegen den ungesättigten Fettsäuren im Gras einen wenig bevorzugten Geschmack.

Es musste doch möglich sein mit bestem Futter und guter Tierhaltung ein Premiumfleisch zu produzieren, dachte ich mir. Also starteten wir das Projekt Qualivo, mit dem Ziel, das zarteste und schmackhafteste Rindfleisch zu produzieren und zwar ohne unerwünschte Nebenwirkungen für Mensch, Tier und Umwelt. Bald war klar: Die Fütterung bestimmt, was auf den Teller kommt! Die ausschliesslich mit Qualivo-Futter und Heu ernährten Rinder entwickelten sich hervorragend, waren gesund und zufrieden und lieferten das beste Fleisch, auch bezüglich Schlachtkörperqualität. Aber vor allem überzeugte die Fachleute und Verbraucher der einzigartige Genusswert schon bei den ersten Verkostungen.

Das war die Geburtsstunde des Qualivo-Spezialfutters, welches heute noch nach den gleichen strengen Regeln wie vor 20 Jahren hergestellt wird. Im Laufe der Jahre sind ebenso erfolgreiche Futterrezepturen für Qualivo-Schwein und Qualivo-Kalb entwickelt und eingeführt worden, so dass auch das Fleisch dieser Tiere einfach besser schmeckt und dank der nachhaltigen Produktion mit gutem Gewissen genossen werden kann.

Jürg Hofmann
Inhaber der Hofmann Nutrition AG,
Hokovit, Schweiz.
Entwickler von Qualivo-Fleisch.

AKTUELL

Qualivo-Metzger besuchen Qualivo-Rindermastbetrieb

Transparenz bei der artgerechten Tierhaltung ist ein Merkmal unserer Erzeugergemeinschaft – Qualivo-Mezger konnten sich davon überzeugen

Nur ein paar Kilometer sind es von der Autobahnabfahrt bis zum Hof von Familie Freitag in Ilshofen-Oberschmerach, wo jedoch nichts von hektischer Betriebsamkeit zu spüren ist. Ganz im Gegenteil liegt an diesem sonnigen Sonntagnachmittag eine sehr beschauliche Ruhe über dem Betrieb wo seit nunmehr über 10 Jahren Qualivo-Jungbullen gemästet werden. Auch heute scheint alles wie immer: Durch die weit offenen, großen Schiebetüren fällt viel Licht in die hohe Scheune, in der sich mehrere Kleingruppen von Qualivo-Jungbullen tummeln. Während manche entspannt im Strohbett liegen und wiederkäuen oder dösen, spielen oder blödeln andere mit ihren Artgenossen. Wieder andere tun sich am frischen Heu gütlich, welches immer zur freien Verfügung steht.

Plötzlich jedoch dringt der Lärm von mehreren Motoren herüber und gleich darauf schaukelt eine Handvoll PKWs auf den Hof. Heraus schwirrt ein bunt zusammengewürfeltes Häuflein von Qualivo-Metzgern, welche heute alle den Weg ins Hohenlohische gefunden haben um dem Betrieb von Bauer Freitag einen Besuch abzustatten. Und schon ist‘s vorbei mit der ländlichen Idylle. Im roten Polo-Shirt vorneweg marschiert Organisator Werner Neff, erklärt, plaudert, zeigt, kümmert. Dahinter eine munter schwatzende Schar, die vor allem durch eine bunte Vielfalt an Dialekten auffällt. Den wohl weitesten Weg gemacht hat das Ehepaar Hornung aus dem schönen Lautertal im Odenwald, dicht gefolgt von der kurpfälzer Mannschaft des „Schlemmer-Land Hertel“ in Mannheim-Rheinau. Ebenfalls auf einen weiten Weg gemacht hat sich aus dem tiefen Süden die Familie Amann aus Hüttisheim bei Ulm. Die Hofstätters aus Reutlingen bringen herzhaften Schwaben-Humor mit. Und auch die Kinder von Familie Zeller aus dem fränkischen Markterlbach scheinen sich bereits mit dem hohenloher Landleben angefreundet zu haben und tollen munter im Heu herum. Nicht fehlen will auch Gerhard Horlacher, alteingesessener Qualivo-Metzger der ersten Stunde aus dem nahegelegenen Schwäbisch Hall. Er kennt und schätzt die Qualität der Bullen von Bauer Freitag wie kein Zweiter – hat er doch jahrelang seine Schlachttiere ausschließlich von diesem Hof bezogen.

Schließlich, nach viel geschäftigem Geplauder, will man noch eine kleine Erinnerung vom Tag mitnehmen – und auch einmal ein bisschen nachspüren, wie‘s den Qualivo-Tieren denn so ergeht in ihrem Strohbett... Voilà! Wenn das nicht authentisches Engagement ist!

Qualivo-Metzger beim Strobett-Test

WISSEN

Da steckt ganz schön was drin!

Fleisch versorgt unseren Körper mit vielen lebenswichtigen Nährstoffen so z.B. mit sehr hochwertigem Eiweiß, welches alle essenziellen Aminosäuren in günstiger Menge und Relation zueinander besitzt. Im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln ist hierbei die „Biologische Wertigkeit“ sehr hoch.

75%	der empfohlenen Tagesmenge an **Vitamin B12**	sind enthalten in 120g **Rinderfilet**
25%	der empfohlenen Tagesmenge an **Kalium**	sind enthalten in 120g **Kalbfleisch**

FLEISCH-INFO

Filet vom Qualivo-Rind

Das Rinderfilet ist der längliche Rückenmuskel, der sich links und rechts der Wirbelsäule, bis hin zur Keule des Tieres zieht und wird auch als die innere Lendenmuskulatur bezeichnet. Das Filet gehört zu den zartesten und begehrtesten Teilen des Rindes. Charakteristisch sind sein magerer, feinfaseriger Fleischkern und der relativ geringe Fettgehalt, er liegt je nach Marmorierung bei 3% bis 4,5%.

Das Rinderfilet ist hervorragend zum Kurzbraten geeignet. Das berühmte Chateaubriand oder zart gebratene Tournedos entstehen aus dem dicken Mittelstück. Aus dem schmalen Mittelstück, das für Steaks oder Tournedos zu dünn ist, werden Filet mignons geschnitten. Geschnetzeltes (z.B. Bœuf Stroganoff) oder Fleisch für Fondue erhält man aus der Filetspitze und dem Filetkopf.

Zur Druckfreigabe

IM FOCUS

Landesweiter Vorzeige-Stall für Kälber

Viel Licht und Luft für die Tiere auf Hof Russ. Zahlreiche Standbeine sichern den Erfolg.

Lottstetten – Das Hofgut der Familie Russ in Lottstetten-Dietenberg mit seinem nach neuesten Erkenntnissen errichteten Kälberstall für 200 Tiere ist in Fachkreisen ein Begriff. „Unser neuer Stall ist im Rahmen der Kalbfleischerzeugung deutschlandweit einzigartig“, so Martin Russ beim Besuch der beiden Abgeordneten Felix Schreiner und Gabriele Schmidt auf dem Dietenberg. Begleitet wurden die beiden CDU-Abgeordneten vom früheren Landtagspräsidenten Peter Straub.

Martin Russ hieß zusammen mit seiner Frau Michaela und Sohn Stefan die Gäste willkommen und stellte seinen Hof mit vier eigenständigen Betriebszweigen vor. Die Landwirtschaft umfasst 129 Hektar Ackerland und Wiesen, 60 Bullen und 470 Kälber, davon 350 männliche und 120 weibliche zur Kälbermast. Sie werden alle im Markenfleischprogramm Qualivo vermarktet. Zum Betrieb gehören auch 2300 Hühner in Bodenhaltung.

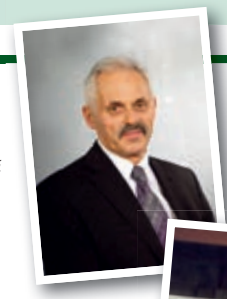
Der zweite Betriebszweig ist die Bioenergie Dietenberg GbR von Martin und Stefan Russ mit einer Gesamtleistung von 460 Kilowatt. Mit der Abwärme der Biogasmotoren werden 50 Häuser mit Wärme versorgt; jährlich werden rund zwei Millionen Kilowatt abgegeben. Derzeit im Bau ist eine Hackschnitzel-Trocknungsanlage für die Nutzung der im Sommer nicht benötigten Abwärme. Dritter Zweig ist die Photovoltaik, wo rund 100 Kilowatt Strom erzeugt werden. Vierter Betriebszweig ist die Geschäftsführung der Erzeugungs- und Vermarktungsorganisation Qualivo durch Martin Russ. Auf dem Hof werden zwei Vollzeitarbeitskräfte und eine Teilzeitangestellte beschäftigt.

Kernpunkt auf dem anschließenden Rundgang war der nach neuesten Erkenntnissen gebaute Kälberstall mit viel Luft und Tageslicht sowie der durchgängigen Haltung auf Stroh. Dazu kommen tiergerechter Auslauf und natürliche Ernährung mit Milch und einem hochwertigen Müsli aus Getreideflocken, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Großes Interesse bei den Besuchern fand ebenso die Besichtigung der Biogasanlage, wo Stefan Russ die Funktionsweise eingehend erklärte. MdL Felix Schreiner war sehr beeindruckt von dem landwirtschaftlichen Betrieb, der sich sehr gut entwickelt habe und wo der Strukturwandel in der Landwirtschaft meisterhaft bewältigt wurde, wie er es ausdrückte. „Ich bin beeindruckt, wie sich dieser Betrieb vorbildlich entwickelt hat, dazu kann man gratulieren“, lobte Peter Straub. *(Text: Rolf Wipf, Alb-Bote Nr. 185, Ausgabe 13. August 2014)*

Stallführung (von links): Gabriele Schmidt, Stefan Russ und Felix Schreiner lauschen den Erklärungen von Martin Russ über tiergerechte Haltung von Kälbern. (Bild: Wipf)

INTERN



Werner Neff
Geschäftsführer
bis 31.03.2014

Martin Russ
Geschäftsführer seit 01.04.2014

Qualivo Deutschland GmbH: Stabsübergabe in der Geschäftsleitung

Mit 65 Jahren übergibt Werner Neff die Geschäftsführung an seinen Vorstandskollegen Martin Russ.

Werner Neff war sein Leben lang in der Agrarwirtschaft tätig und hat sich ein reiches Wissen in allen Belangen der Tierproduktion, -verwertung und -vermarktung erworben. In den 90-er Jahren führte er einen Bullenmastring in Hohenlohe. Die konventionelle Haltung, Fütterung und Fleischqualität befriedigte ihn schon damals nicht. Seine Suche nach dem Besseren führte ihn unter anderem auch in die Schweiz, wo er Qualivo kennen lernte. Die Idee und die Resultate, sowohl beim Landwirt wie im Schlachthof und schliesslich auf dem Teller waren auch für ihn als Kenner und kritischer Fachmann der Materie so überzeugend, dass er sich nach kurzer Zeit für diesen neuen Weg in der Rindfleischerzeugung entschied.

1998 übernahm er die Geschäftsführung für die damals gegründete Qualivo Deutschland GmbH. Ihm und seinem Vorstandskollegen Martin Russ ist es zu verdanken, dass sich das Qualivo-Premiumfleisch in Süddeutschland durchgesetzt und etabliert hat. Seine Überzeugungskraft, Hartnäckigkeit, unermüdliches Schaffen und die umsichtige Geschäftsführung waren von entscheidender Bedeutung für die Errichtung der festen Säulen auf denen Qualivo Deutschland heute steht. Leicht war es nicht, ein völlig neues Produkt, ein Premium-Markenfleisch neben den etablierten Mitbewerbern in einem hart umkämpften Markt einzuführen. Und das mit den bescheidenen finanziellen Mitteln, die der Qualivo Deutschland GmbH zu Verfügung standen. Natürlich sind Qualivo-Rind, -Schwein und -Kalb von hervorragender Qualität und haben höchsten Genusswert. Aber es braucht gute Leute um diese Botschaft zu verbreiten und die geeigneten Partner in Landwirtschaft und Vermarktung zu finden. Werner Neff war und ist einer der Besten von ihnen.

Werner ist auch weiterhin Mitglied des Vorstandes der Qualivo Deutschland GmbH und im Norden von Baden-Württemberg, Bayern und Hessen unvermindert aktiv für Qualivo tätig. Er tritt nun aber verdientermassen in der Qualivo Deutschland GmbH etwas kürzer und hat die Geschäftsführung an seinen jüngeren Kollegen, den 50-jährigen Martin Russ weitergegeben.

Auch Martin Russ war ein Mann der ersten Stunde und von Anfang im Vorstand der Qualivo Deutschland GmbH dabei. Er betreut die Qualivo-Produktion und -Vermarktung im südlichen Baden-Württemberg und ist ab 01.04.2014 der neue Geschäftsführer der Firma. Er kommt aus der Landwirtschaft und hält auf seinem Hof selber auch Qualivo-Mastbullen und Qualivo-Mastkälber. Dieses Jahr hat er einen neuen, für Deutschland wegweisenden, besonders tierfreundlichen Auslaufstall für die Kälbermast erstellt. Ebenfalls wurde letztes Jahr ein neues Gebäude für Schulungen, Präsentationen, Verkostungen und alle Anlässe rund um Qualivo auf seinem Betrieb errichtet. So schaut Qualivo Deutschland sehr zuversichtlich und positiv in die Zukunft. Die Signale vom Markt für bessere Fleischqualität, mehr Genuss, gesunde Lebensmittel aus der Region, mehr Tierwohl, Nachhaltigkeit der landwirtschaftlichen Produktion werden seit Jahren immer stärker. Genau das sind die Kernkompetenzen über die Qualivo verfügt.

Herzlichen Dank an Werner Neff für all das, was er für Qualivo in den vielen Jahren seiner Geschäftsführung geleistet hat und alles Gute und weiterhin viel Erfolg für den neuen Geschäftsführer Martin Russ! *(Jürg Hofmann, Teilhaber der Qualivo Deutschland GmbH)*

Übrigens…

So verarbeiten Sie rohes Fleisch richtig

Hände vor und nach der Zubereitung von rohem Fleisch gut reinigen. Unterschiedliches Fleisch sollte generell getrennt gelagert und verarbeitet werden.

Säubern Sie die Arbeitsflächen und die Arbeitsgegenstände nach getaner Arbeit gut. Auch die verwendeten Lappen und Handtücher sollten bei mindestens 60°C gewaschen werden. Beim Braten sollten Sie darauf achten, dass beim Fleisch klarer Fleischsaft austritt. Hackfleisch sollte mindestens solange gebraten werden bis es eine graubraune Farbe annimmt.

Ein gutes Gefühl – Das Qualivo-Kontrollsystem

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Qualivo steht für qualitativ hochwertiges Premium-Fleisch und hohe Kontrollstandards. Dafür haben wir ein dreigliedriges Kontrollsystem zur Sicherung aller Warenströme eingerichtet:

Qualivo-Zertifizierung:
Die Gesamtorganisation ist ISO 9001 : 2008 zertifiziert (DEKRA Stuttgart).

Qualivo – Eigenkontrollsystem:
Jeder Mastbetrieb wird mittels Checkliste pro Quartal einmal auf augenscheinliche Mängel überprüft.

Etikettierungssystem:
Qualivo hat sich aus Sicht der Regionalität mit den örtlichen Qualitätssicherungsunternehmen auf ein Prüfkonzept im Rahmen der fakultativen Rindfleischetikettierung verständigt. Dies garantiert Sicherheit und Transparenz von der Aufzucht bis zur Ladentheke!

Für die Durchführung der Kontrollen sind zuständig:

Lacon GmbH
Brünnlesweg 19
77654 Offenburg

QAL GmbH
Am Branden 6b
85256 Vierkirchen

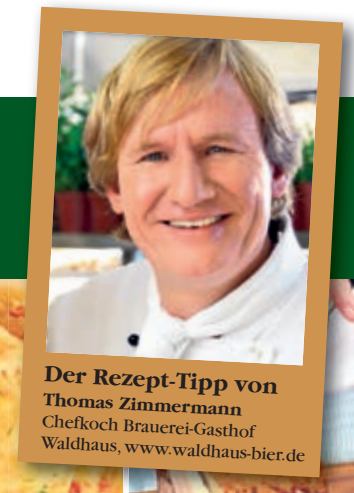
K & K GmbH
Talstraße 3
54597 Burbach

Zur Druckfreigabe

Qualivo Krustenbraten

UNSER REZEPT-TIPP

Rezept und Bilder mit freundlicher Genehmigung entnommen aus: Das Kochbuch von der Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH



Der Rezept-Tipp von
Thomas Zimmermann
Chefkoch Brauerei-Gasthof Waldhaus, www.waldhaus-bier.de

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,5 kg Dicke Schweineschulter
200 g Knochen
jeweils 100 g Sellerie, Lauch, Karotten
2 St. Knoblauchzehen
5 g Stärke
20 g Tomatenmark
150 ml Waldhaus Schwarzwald Weisse
250 ml Wasser / Fond
2 St. Zwiebel
Majoran, Kümmel, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
2. Schweineschulter mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben.
3. Die Knochen im Ofen bei 180 Grad mit dem Tomatenmark anbräunen.
4. Anschließend mit Waldhaus Schwarzwald Weisse und 150 ml Wasser aufgießen.
5. Das Fleisch in der Pfanne kurz anbraten und auf Gemüse und Knochen legen.
6. Den Braten 2 bis 2,5 Stunden bei 130 Grad garen, die Kerntemperatur sollte bei 68 Grad liegen.
7. Den Braten für weitere 20 Minuten bei 220 Grad auf das Grillgitter setzen, bis eine Kruste entsteht.
8. Bratenfond durch ein Sieb gießen, Majoran dazugeben und eventuell mit Stärke binden.

QUALIVO AUF DER SÜFFA 2014

Auch dieses Jahr war Qualivo wieder auf der Süffa in Stuttgart vertreten. Hier kommen Menschen und Märkte zusammen. Die „Fachmesse für die Fleischbranche“ zog zehntausende Besucher an. Auch den Qualivo-Stand besuchten zahlreiche Kunden und Interessierte um sich über artgerechte Tierhaltung zu informieren.

BESONDERES

Buchtipp

Das große Buch vom Fleisch

(Teubner Edition)

Ob Alltagsküche oder Spitzengastronomie - Fleisch kommt in vielen Variationen auf den Tisch. Ob warm oder kalt, gekocht, geschmort oder gegrillt, Fleisch bildet in Deutschland sehr häufig die Hauptkomponente eines Gerichtes oder den kulinarischen Höhepunkt in einem Menü. Und nicht nur Fleisch, sondern auch Innereien finden in der Küche wieder (mehr) Verwendung. Dabei ist die Auswahl an Fleischarten groß, ob Schwein, Kalb, Rind, Lamm, Ziege, oder Bison. Für jede Fleischart gibt es absolute Liebhaber und die Vielfalt der Rezepte und Verwendungsmöglichkeiten ist kaum zu überblicken. Von 6 Spitzenköchen rezeptiert und getestet. „Das große Buch vom Fleisch“ bietet als umfassendes und opulentes TEUBNER Standardwerk zu diesem Thema die einzigartige Kombination von Warenkunde, Küchenpraxis und genussvollen Rezepten mit Profi-Tricks und Küchengeheimnissen. So wird das Zubereiten von Fleisch zum kulinarischen Erlebnis.

Gebundene Ausgabe: 320 Seiten
Verlag: GRÄFE UND UNZER Verlag GmbH
ISBN-10: 3833801670
ISBN-13: 978-3833801679
Preis: EUR 69,90

Zur Druckfreigabe

ÜBERREICHT VON IHRER QUALIVO-METZGEREI

IMPRESSUM

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:
Qualivo Deutschland GmbH
Dietenberg 2
79807 Lottstetten
Telefon 07745/9273903
info@qualivo.de · www.qualivo.de

Konzeption und Gestaltung:
sieglesign · 73728 Esslingen
www.sieglesign.de

Bildnachweis:
© Qualivo, © www.waldhaus-bier.de, © Jürg Hofmann - Hofmann Nutrition AG, © Hans Adler OHG, © Kesu - Fotolia.com, © Mara Zemgaliete - Fotolia.com, © Wipf - Alb Bote, © Maria Volosina - 123rf.com, © lightwise - 123rf.com.