



Fleisch und Feinkost

Schweizerische Metzgerzeitung



Unternehmen 5

Beim Savoir-Faire-Innovationswettbewerb 2019 geht es um die Verwertung von Nebenprodukten.



Wissen 8

Sie ist besser als ihr Ruf, und: Eine Wurst ist eben nicht einfach nur «eine Wurst».



Job und Bildung 9

Im Gastronomie-Modul lernen die Berufsprüfungskandidaten viel Wissenswertes über das Catering.



Inhalt

Knochen des Monats	3
Unternehmen	4
Markt und Preise	6



Auch Martha Spescha, Gastgeberin der Swiss Tavolata im bündnerischen Surcuolm, setzt auf die regionale Spezialität Bündner Puurachalb. (Bilder: zVg)

Schweizer Kälbermäster-Verband

Weitere Vermarkter gesucht

Tierfreundliche und damit teurere Produkte haben es auf dem Massenmarkt schwer. Die Schweizer Kälbermäster gehen deshalb neue Wege und lancieren das Bündner Puurachalb. Dieses tierfreundlich produzierte, hochwertige Kalbfleisch findet man ab sofort in lokalen Metzgereien und Restaurants.

Das Interesse des Detailhandels, den Produzenten für besonders tierfreundlich produzierte Lebensmittel den dafür notwendigen Mehrpreis zu bezahlen, ist nicht immer in befriedigendem Masse vorhanden.

Der Schweizer Kälbermäster-Verband reagiert darauf mit eigenen regionalen Projekten, die er gezielt ausdehnen will. Dazu gehört das neue Angebot des Bündner Puura-

chalbs, ein echtes Stück Graubünden.

Regionaler Wirtschaftskreislauf gewährleistet

Das Bündner Puurachalb ist eine Zusammenarbeit zwischen regionalen Metzgereien, Produzenten und Gastronomen. Jede Stufe der Wertschöpfung profitiert vom regionalen Wirtschaftskreislauf. Die Kälber geniessen eine besonders tierfreund-

Verpackungssysteme



Nur das Beste ist gut genug

info@vc999.ch www.vc999.ch

Editorial

Gleich lange Spiesse nur Wunschdenken?

Nach der Inkraftsetzung des aktuellen Lebensmittelgesetzes (LMG) und dem dazugehörigen Verordnungspaket «Largo» per 1. 5. 2017 steht derzeit die erste materielle Revision in Form von «Stretto 3» mit rund 600 Seiten Verordnungstexten, Anhängen und Erläuterungen an. Trotz des kleineren Umfangs als «Largo» darf «Stretto 3» keinesfalls unterschätzt werden, denn einmal mehr «liegt der Teufel im Detail!» Seitens des SFF ist man daher intensiv daran, eine entsprechende Stellungnahme auszuarbeiten. Nebst mehreren positiven Aspekten fällt vor allem eine Thematik auf, die den Fleischsektor negativ im Kern trifft, nämlich die vorgesehene Gebührenanpassung für die Schlachtier- (STU) und Fleischuntersuchung (FU). Dabei geht es um die geplante Flexibilisierung der Berechnungsbasis, indem nebst den bisherigen Gebühren pro Schlachtier neu auch Ansätze von 3 bis 6 Rappen pro kg Fleisch beziehungsweise 100 bis 160 Franken pro Arbeitsstunde der amtlichen Tierärzte beziehungsweise 60 bis 100 Franken für amtliche Fachassistenten zur Anwendung gelangen sollen! Überdies will man die jeweiligen Gebühren ausserhalb der normalen Arbeitszeiten von Montag bis Freitag, 6 bis 20 Uhr maximal verdoppeln können! Obwohl die STU im Herkunftsbestand neu auch wieder beim Rindvieh zulässig werden soll, ist von einer starken Erhöhung der STU- und FU-Kosten auszugehen, was besonders für gewerbliche, oft dezentral gelegene Schlachtbetriebe einer massiven Zusatzbelastung gleichkommen dürfte – dies im Gegensatz zur in der EU neu vorgesehenen Entlastung! Bedenkt man zudem, dass Lebensmittelkontrollen bei keinen oder geringen Beanstandungen gemäss LMG im Grundsatz gebührenfrei, die STU und FU davon leider ausgenommen sind, dann wird die geplante Verschärfung noch unverständlicher! Denn es geht nicht darum, ob die Besoldung der einzelnen Amtspersonen korrekt ist oder nicht, sondern um einen Paradigmenwechsel von einer Gebühr hin zu einer direkten Aufwandsentschädigung zugunsten der einzelnen Kantone! Nachdem der SFF seinen Missmut dazu gegenüber den Tierärzten schon mehrfach klar kundgetan hat, wird er nun wohl nicht darum herumkommen, eine möglichst breite Allianz gegen diesen Swiss Finish zu finden und nötigenfalls auch auf politischer Ebene aktiv zu werden – es sei denn, die Vernunft kehrt bei den zuständigen Amtsstellen gleichwohl noch ein!



Ruedi Hadorn, SFF-Direktor



Die Produktvielfalt ist gross. Besonders beliebt ist die Bündner Puurachalbsbratwurst nach einem Rezept der Metzgerei Mark in Schiers-Lunden.

liche Haltung und kurze Transportwege, die Bauern bekommen einen fairen Preis, die Fleischfachleute, Gastronomen und am Schluss die Konsumenten ein hervorragendes Produkt.

Regelmässiger Auslauf ins Freie

Das Programm des Bündner Puurachalbs räumt dem Tierwohl und der Tiergesundheit höchste Priorität ein. Die Bauern müssen die strengen Auflagen von IP Suisse oder Bio Suisse einhalten. Das garantiert den Kälbern unter anderem ein weiches Strohbett und täglichen Zugang ins Freie. Weil die Bündner Kühe im Sommer auf der Alp sind, ist das Bündner Puurachalb ein saisonales Lebensmittel, das vorwiegend in der Zeit von Dezember bis Juli erhältlich ist.

Neue Absatzmöglichkeiten gesucht

Bündner-Puurachalb-Produkte sind aktuell in ausgewählten Metzgereien vor allem im Kanton Graubünden erhältlich. Dies soll sich aber ändern, in Zukunft soll die regionale Spezialität auch im Unterland erhältlich sein. Aus dem Kalb-

fleisch entstehen je nach Verarbeiter andere Fleischprodukte. Eines davon ist die Bündner Puurachalbsbratwurst, deren Rezeptur die Metzgerei Mark in Schiers-Lunden entwickelt hat. Gemäss Feinschmeckern kann sie sich mit der Olma-Bratwurst messen!

Bündner Puurachalb ist ein lokales Fair-Trade-Produkt: Es erlaubt den Genuss von hochwertigen Fleischprodukten mit gutem Gewissen. **Graubünden Puurachalb**

Sind Sie am Bündner Puurachalb interessiert?

Möchten Sie Fleischprodukte des Bündner Puurachalbs auch in Ihrer Metzgerei anbieten? Vor allem für die Region Zürich werden weitere Vermarkter gesucht.

Treten Sie mit uns in Kontakt:

Bündner Puurachalb
Schweizer Kälbermäster-Verband
Laurstrasse 10
5201 Brugg
info@kaelbermaester.ch
www.buendner-puurachalb.ch

Fleisch und Feinkost

Offizielles Organ des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

Erscheint jeden zweiten Mittwoch
Verbreitete Auflage: 3745 Expl.
(WEMF/SW-Beglaubigung 16-17)

Redaktion und Verlag:
Schweizer Fleisch-Fachverband
Postfach 1977
Sihlquai 255
8031 Zürich
Postkonto 80-2960-4
Telefon 044 250 70 60
Telefax 044 250 70 61
E-Mail: info@sff.ch
www.sff.ch

Chefredaktorin: Alexandra Bechter (be)
Redaktoren: Deborah Bläuer (db),
Philipp Sax (ps) und Markus Roten (ro)

Bezugspreise (jährlich):
SFF-Mitglieder Fr. 99.90
Private Fr. 99.90
Metzgerei-Nichtmitglied Fr. 167.–
Ausland Fr. 125.–

Anzeigenmarketing:
Stämpfli AG
Wölflistrasse 1, Postfach, 3001 Bern
Anzeigenleiterin: Manuela Stolina
Telefon 031 300 63 81
E-Mail: inserate@staempfli.com
www.staempfli.com

Satz, Layout, Druck:
NZZ Media Services AG
9015 St. Gallen
nzzmediaservices@nzz.ch
www.nzzmediaservices.ch