

# LUCARNA NEWS

006

JUNI  
2024

Swiss Black Angus

## Der Rolls Royce auf ihrem Grill



# Swiss Black Angus – was macht den Rolls Royce of Beef?

Geschmack und Zeit, Marmorierung und Innovation, der Käfer und seine starke Botschaft machen den Unterschied.

Die Angus, die Königinnen der Weiden. Sie gedeihen ohne Kraftfutter und liefern eine hervorragende Fleischqualität.



## Natürliche Fütterung und Zeit

Unsere Angus wachsen an der Seite ihrer Mütter auf. Die natürliche Ernährung mit der Milch aus dem Euter, dem Heu und dem Gras, das sie fressen, trägt zum sehr guten Geschmack ihres Fleisches bei. Dazu wachsen die meisten Tiere bis zu ihrer Schlachtreife auf dem Geburtsbetrieb auf. Das sind Grünlandbetriebe, die eher extensiv füttern. Die Tiere wachsen langsam und werden etwas älter als herkömmliche Rinder.

## Die Marmorierung

Die Marmorierung im Fleisch beeinflusst das Geschmackserlebnis ganz wesentlich. Die Angus weisen von allen Fleischrassen, nach den Wagyu, die klar beste Marmorierung aus. Dies wurde in zahlreichen wissenschaftlichen Untersuchungen bewiesen. Damit das so bleibt oder noch besser wird, hat die Lucarna Macana ein Projekt lanciert und ein Messgerät angeschafft, mit dem die Marmorierung, das intramuskuläre Fett am Schlachtkörper, gemessen werden kann. Ziel ist es, die Schlachtkörper, die über eine gute Marmorierung verfügen, besser zu bezahlen. Wissenschaftlich geführt wird das Projekt von Prof. Dr. Isabelle Gangnat, Dozentin am HAFL in Zollikofen.

## Der Bekanntheitsgrad steigt auch in der Schweiz

Angus ist weltweit zu einem Synonym für überdurchschnittliche Fleischqualität geworden. Die Umfragen vom Markt- und Meinungsforschungsinstitut Demoscope im Auftrag von IP-SUISSE zeigen, dass in der Schweiz bereits jeder vierte Konsumierende angibt, das «Swiss Black Angus»-Logo zu kennen. Das IP-SUISSE-Logo mit dem Marienkäfer wird



von neun von zehn Konsument\*innen erkannt. Der Bekanntheitsgrad des Käfers liegt damit noch vor Bio Suisse und vielen anderen bekannten Nahrungsmittelmarken.

### Bei Ihnen in der Metzgerei in den besten Händen

Der persönliche Kontakt zu Ihren Kunden, Ihr Fachwissen und die Leidenschaft für Ihren Beruf machen Sie zu den besten Botschaftern. Nutzen Sie die Botschaft von IP-SUISSE und die starke Marke Swiss Black Angus. So kommen Genuss und Verantwortung auf den Teller, und Ihre Kunden werden merken, wie gut das schmeckt.

ERFAHREN SIE MEHR



swissblackangus.ch

SWISS  
BLACK ANGUS



EIN LABELPROGRAMM  
VON IP-SUISSE

Fleisch aus Gras  
und die IP-SUISSE-  
Standards machen's



Swiss Black Angus ist ein ehrliches Stück Natur, dazu kommen die Biodiversitäts- und Klimamassnahmen der IP-SUISSE-Höfe und das starke Käferlabel. Dieses Paket gibt es nur mit Swiss Black Angus und es hat Gewicht, wenn es um die Objektivierung der Klimawirkung von Fleisch geht.

## Hot Tipp vom Ures



Urs Kaufmann  
CFO Lucarna  
Macana AG

### CREMIGE KRÄUTERBUTTER Perfekt für den Sommer

Feinste Schweizer Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, damit sie gut verarbeitet werden kann.

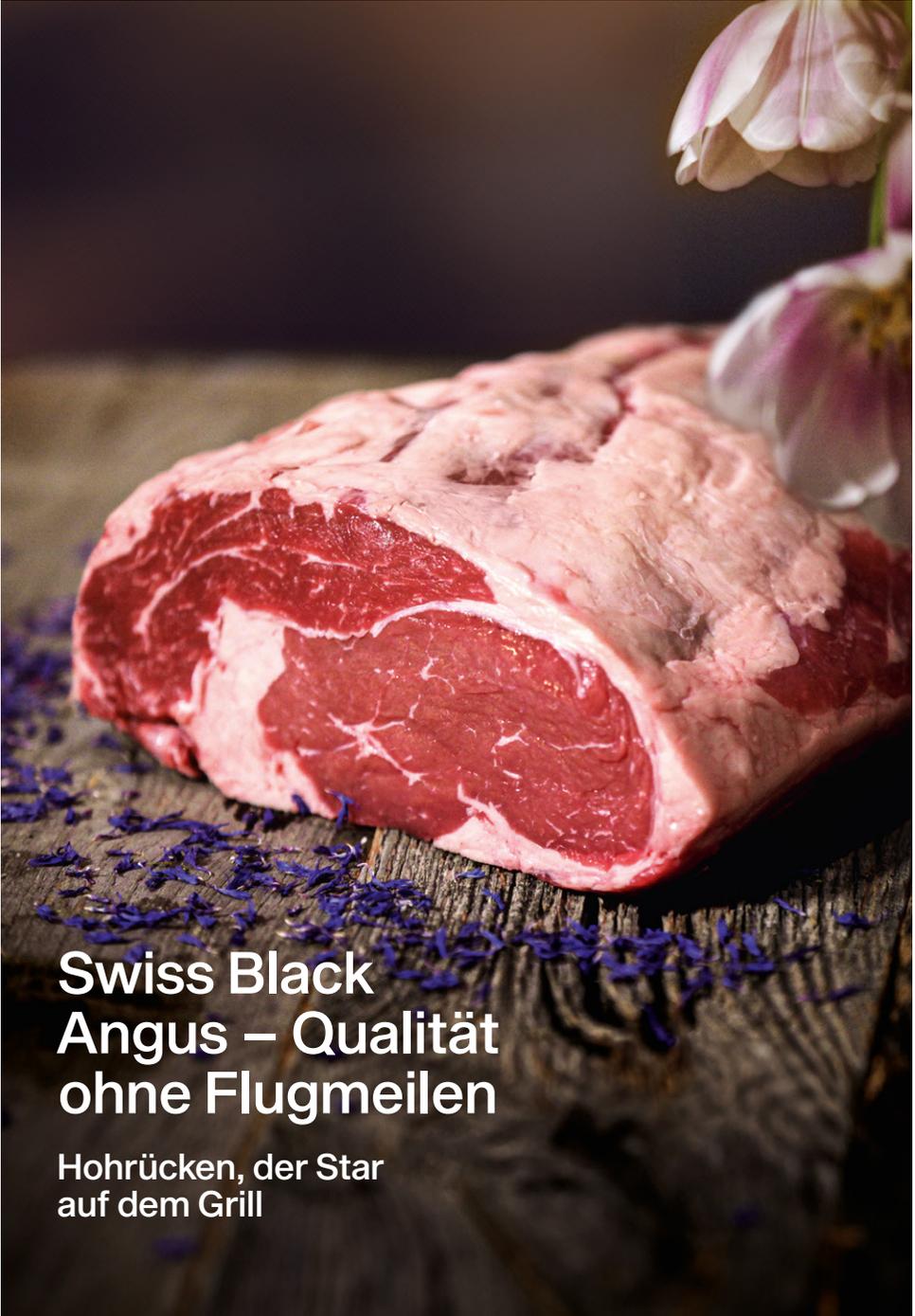


Basilikumblätter fein hacken. Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Beides zusammen mit Salz zur Butter geben und mit einer Gabel vermengen. Dann die Butter in Frischhaltefolie wickeln,

mit dem Spritzbeutel Rosetten formen oder in die Vertiefung einer Eiswürfelform streichen. Im Kühlschrank oder Tiefkühler die Butter wieder fest werden lassen.

**Hot Tipp:** Im Frühling statt Basilikum Bärlauch verwenden, dann aber ohne zusätzlichen Knoblauch. Je nach Gusto können andere Kräuter oder auch etwas Chili verwendet werden.

Auf ein gegrilltes Stück Fleisch geben und geniessen.



# Swiss Black Angus – Qualität ohne Flugmeilen

Hohrücken, der Star  
auf dem Grill

## Interview

## Von der Zerlegebank zum IT-Spezialisten



Sandro  
Niederhauser  
Leiter ICT System

### F Wie kommt ein Metzger in die IT?

**A** Nach meiner Ausbildung als Fleischfachmann und der Berufsmatura konnte ich ein Praktikum in der internen IT eines Softwareunternehmens absolvieren. So bin ich zum ersten Mal beruflich mit der Informatik in Kontakt gekommen.

### F Wo liegen die Herausforderungen, die Digitalisierung in einen traditionellen Beruf zu integrieren?

**A** Das Einrichten neuer Prozesse im laufenden Arbeitsalltag, ohne dabei den Ablauf zu stören. Ebenfalls eine grosse Herausforderung ist die jeweils korrekte und umfangreiche Schulung sowie der Support der einzelnen Anwender.

### F Was schätzt du am meisten an deinem Arbeitsalltag?

**A** Durch die Zusammenarbeit mit allen Abteilungen im gesamten Betrieb gewinnt man Einblick in alle Prozesse des Unternehmens. Dabei kommt man mit allen Mitarbeitenden des Betriebs in Kontakt und pflegt dabei einen persönlichen Austausch.

### F Was ist dein liebstes Stück zum Grillieren?

**A** Ich bevorzuge hochwertiges Fleisch, von dem ich die Herkunft kenne. Mit den Label-Programmen von IP-SUISSE bin ich immer auf der richtigen Seite. Am liebsten esse ich Swiss Black Angus Hohrücken oder ein saftiges Kräuterschweinskotelett mit Schwarte.

### F Hast du einen Geheimtipp für die perfekte Grillade?

**A** Ein kleiner Tipp ist sicher, das Fleisch vor dem Grillieren bei Zimmertemperatur etwas ruhen zu lassen. Was ich ebenfalls immer im Auge behalte, ist die richtige Temperatur des Grills, um das Fleisch schonend zu grillieren und damit den perfekten Garpunkt zu erreichen.

Garantiertes  
Tierwohl macht  
die beste  
Qualität



Die IP-SUISSE steht für höchste Standards. Ohne Wenn und Aber.





Zart und verlockend:

**Unsere  
Schnitte für Sie  
als Profis**



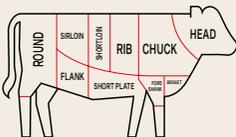
**ASADO**



**HOHRÜCKEN**



**ENTRECÔTE**



# LUCARNA Verkaufsteam



(DE)  
(FR)

**MARC MINDER**

m.minder@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 27



(DE)  
(FR)  
(IT)

**CHRISTA WITTMER**

c.wittmer@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 29



(DE)  
(RM)\*

**MARCUS CAVIEZEL**

m.caviezel@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 16



(DE)

**ROLF HILLER**

r.hiller@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 11



(DE)  
(PL)

**DOMINIK STOGA**

d.stoga@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 19

\* Rätoromanisch

## *Kontakt*

Lucarna Macana AG  
Wildbachstrasse 20  
CH-8340 Hinwil

T +41 43 888 30 20  
F +41 43 888 30 22  
mail@lucarna-macana.ch

