

LUCARNA NEWS

008

APRIL
2025

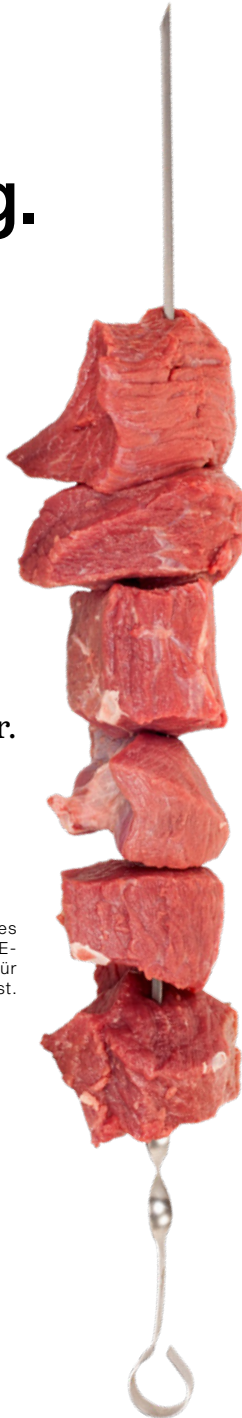
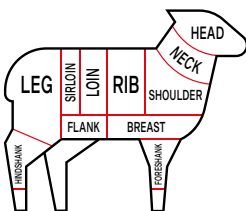
Ostern im Zeichen des Lamms

Alpstein Lamm von
IP-SUISSE – der Gipfel
der Qualität und des
natürlichen Geschmacks

Natürlich. Nachhaltig. Unver- gleichlich zart.

Das Alpstein Lamm, eine Geschichte von Naturnähe, Tierwohl und Tradition. Von der Weide bis auf den Teller.

Sackstarkes
IP-SUISSE-
Lammfleisch für
das Osterfest.



Alpstein Lamm – natürlicher Genuss aus artgerechter Haltung

Die Herkunft prägt den Charakter – das gilt nicht nur für Wein, sondern auch für Fleisch. Beim Alpstein Lamm nach IP-SUISSE-Standard ist es die einzigartige Kombination aus intakter Natur der Alpen mit traditioneller Weidewirtschaft und den streng kontrollierten Tierwohl-Kriterien, die für höchste Qualität sorgt.

Natürlich aufgewachsen – nach strengen IP-SUISSE-Richtlinien

Alpstein-Lämmer verbringen ihre Tage von Mai bis Oktober auf saftigen Weiden und ernähren sich von aromatischen Gräsern und Alpenkräutern.

Auch in den kälteren Monaten haben sie regelmässig Zugang zu frischer Luft und sind in Bewegung. Witterungsschutz und eine artgerechte Stallhaltung garantieren ihr Wohlbefinden. Bei der Fütterung setzt IP-SUISSE auf Natürlichkeit: hochwertiges Heu im Winter und frische Weiden im Sommer prägen den unverwechselbaren Geschmack des Fleisches.

Tierwohl mit Tradition und Zukunft

Alpstein-Lämmer wachsen in kleinen, bäuerlichen Betrieben auf, in denen das Wohl der Tiere an erster Stelle steht.

Genügend Platz an den Fressplätzen, artgerechte Haltung und die Vermeidung von Stress machen nicht nur das Leben der Tiere besser, sondern steigern auch die Fleischqualität. Das zeigt sich nicht zuletzt in der feinen Marmorierung, der besonderen Zartheit und im aromatischen Geschmack.



Unsere Natur für bestes Fleisch

Interview

Ein neues Gesicht im Verkauf



Thomas Eberle
Verkaufsleiter
Lucarna Macana AG

F Was hat dich bewegt, die Herausforderung in der Lucarna Macana AG anzunehmen?

A Ich bin von der Vision und den Werten des Unternehmens begeistert. Die Möglichkeit, in einem dynamischen Umfeld zu arbeiten, das Innovation und Qualität in der Fleischbranche fördert, hat mich besonders angesprochen.

F Was motiviert dich und wie motivierst Du das Verkaufsteam?

A Mich motiviert die Möglichkeit, positive Veränderungen zu bewirken und Ziele zu erreichen. Ich glaube an die Kraft von Teamarbeit und Kommunikation. Ich setze auf regelmässige Meetings. Eine offene

Feedback-Kultur finde ich wichtig und möchte ich fördern.

F Wie schätzt du die Entwicklung der Fleischbranche in den kommenden ein bis zwei Jahren ein?

A Die Fleischbranche steht vor Herausforderungen und Chancen. Der Trend zu nachhaltiger Produktion und bewussterem Konsum wird weiter zunehmen. Unternehmen die innovative Produkte anbieten, die sowohl qualitativ hochwertig als auch nachhaltig sind, wie beispielsweise die Programme «Swiss Farmer Kalb», «Kräuterschwein» oder «Alpstein Lamm», werden in den kommenden Jahren erfolgreich sein. Zudem wird die Digitalisierung eine wichtige Rolle spielen.

F Wie siehst du den Fleischkonsum in der Schweiz?

A Der Konsum in der Schweiz ist im Wandel. Immer mehr Menschen legen Wert auf Qualität und Herkunft der Produkte. Es gibt einen wachsenden Trend zu nachhaltigen und regionalen Erzeugnissen. Es ist wichtig, die gesundheitlichen Aspekte und die Umweltbelastung im Blick zu behalten.

Garantiertes Tierwohl macht die beste Qualität



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



SWISS BLACK ANGUS





Ein Stück echte Schweizer Qualität

Alpstein-Lämmer nach IP-SUISSE-Standard stehen für Transparenz, Nachhaltigkeit und höchste Sorgfalt – vom Bauern bis zur Verkaufstheke. Konsumenten verlangen zunehmend nach Fleisch, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch mit gutem Gewissen genossen werden kann. Alpstein Lamm erfüllt diese Ansprüche und bringt die Tradition der Schweizer Bergweiden auf den Teller.

Ein Festmahl für besondere Anlässe, zart und voller Geschmack.



EIN LABELPROGRAMM
VON IP-SUISSE

**Natürliche Aufzucht,
kontrollierte Qualität**



Alpstein-Lämmer wachsen auf kleinen Bauernhöfen nach strengen IP-SUISSE-Richtlinien auf. Sie weiden fast täglich an der frischen Alpenluft und erhalten im Winter hochwertiges Heu. Artgerechte Haltung und kurze Transportwege garantieren bestes Tierwohl und höchste Fleischqualität.

Hot Tipp von Marcus



Marcus
Caviezel
Verkaufs-
mitarbeiter

LAMMKARREE MIT KRÄUTERKRUSTE

**Perfekt für
besondere
Anlässe**



Zutaten: 1 Lammkarree (Rippenstück) / 2–3 EL Olivenöl / Salz und Pfeffer / 2–3 Knoblauchzehen, fein gehackt / 1 Bund frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Petersilie), fein gehackt / 100 g Semmelbrösel / 50 g Dijon-Senf / Zitrone (Saft und Schale).

Ofen auf 200 °C vorgeheizen. Lammkarree mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel Semmelbrösel, gehackten Knoblauch, frische Kräuter, geriebenen Parmesan,

Zitronensaft und Zitronenschale vermischen, dazu einen Schuss Olivenöl. Lammkarree scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech legen. Das Karree mit Dijon-Senf auf der Oberseite einstreichen. Kräutermischung auf dem Senf verteilen. Das Lammkarree im vorgeheizten Ofen für ca. 20–25 Minuten bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 55–60 °C backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten stehen lassen. Portionieren und anrichten. Dazu Kartoffelpüree sowie Gemüse oder Salat servieren. En Guete!

Lamm aus dem Alpstein – Natur pur

Unsere
Schnitte für Sie
als Profis:



GIGOT



CARRÉ



SCHULTER



HALS



LUCARNA Verkaufsteam



DE
EN
FR

THOMAS EBERLE

t.eberle@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 26



DE
RM*

MARCUS CAVIEZEL

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



DE
PL

DOMINIK STOGA

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



DE

ANDREAS MIRO

a.miro@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 14



DE
FR

RYAN SCHWAB

r.schwab@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 13



DE
EN

NICOLE GEISSER

n.geisser@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 29

* 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

