

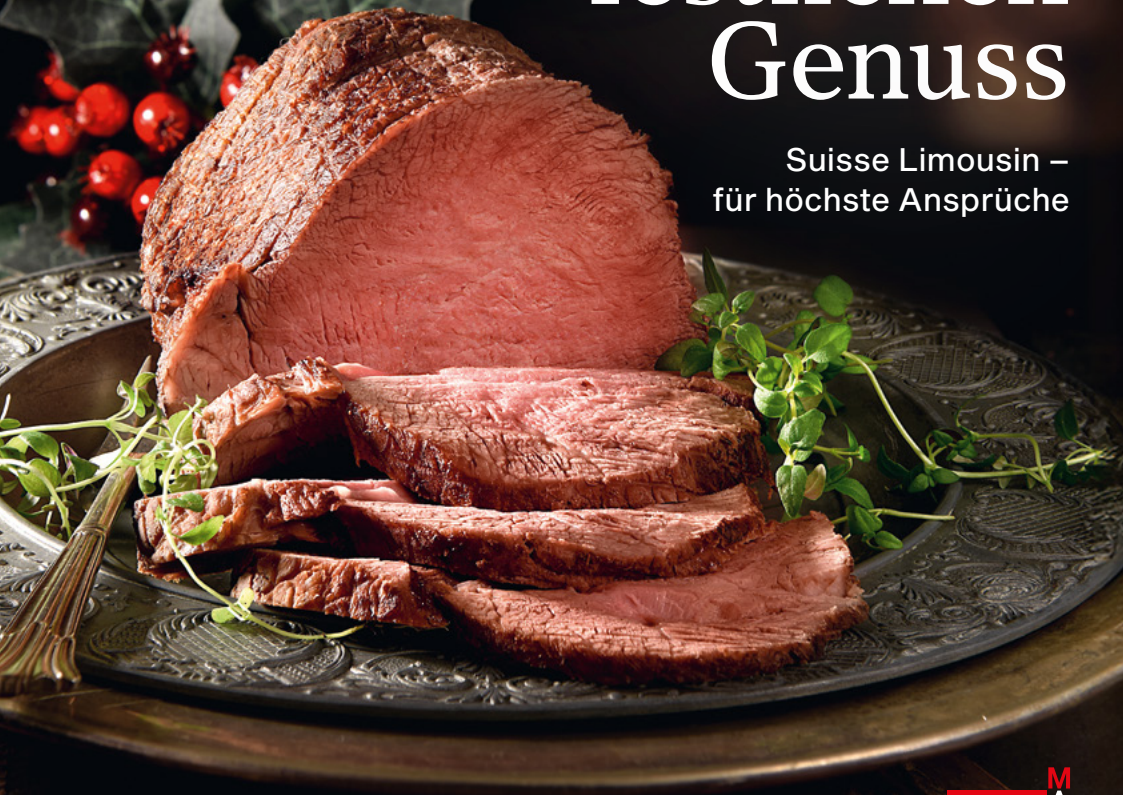
LUCARNA NEWS

009

NOVEMBER
2025

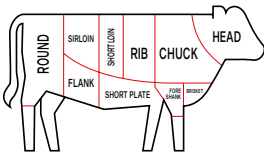
Zeit für festlichen Genuss

Suisse Limousin –
für höchste Ansprüche



Festlicher Genuss

Das Suisse Limousin besticht gerade zu Weihnachten mit seinem einzigartigen Geschmack.



Die robuste und muskulöse Limousin-Rinderrasse stammt ursprünglich aus Frankreich und ist bekannt für ihre hervorragende Fleischqualität sowie ihre Anpassungsfähigkeit an verschiedene Haltungsformen.



Mit Suisse Limousin höchste festliche Ansprüche erfüllen.

Wenn die Tage kürzer werden und die Luft von Vorfreude erfüllt ist, gibt es nichts Schöneres, als mit der Familie und Freunden ein Festmahl zu genießen. Mit unserem exquisiten Suisse Limousin-Rindfleisch verwandeln Sie Ihr Weihnachtsessen in ein unvergessliches Erlebnis.

Ausgewählte Herkunft mit kontrollierter Verarbeitung

Das Fleisch von Suisse Limousin-Rindern entstammt Tieren, die unter besten Bedingungen aufgezogen wurden. Wir achten auf artgerechte Haltung und natürliche Fütterung. Das Ergebnis ist ein unvergleichlich hochwertiges Produkt, das höchsten Ansprüchen genügt. Jeder Schritt, von der Aufzucht der Tiere bis zur Verpackung des Fleisches, unterliegt diversen Kontrollen. Dadurch stellen wir sicher, dass Sie als Kunde nur das Beste auf Ihrem häuslichen Weihnachtstisch anbieten können.

Diese Rasse zeichnet sich durch ihre Zartheit und Saftigkeit aus. Jeder Bissen ist ein Geschmackserlebnis, das ihre Weihnachtsgerichte zum Strahlen bringt. Egal, ob Sie einen traditionellen Braten, ein saftiges Steak oder ein herzhaftes Gulasch planen: Unser Suisse Limousin-Rindfleisch bietet unzählige Möglichkeiten, Gäste begeistern zu können.



Aromatischer Genuss für ein festliches Highlight

Wir legen großen Wert auf eine nachhaltige Produktion, die sowohl dem Tierwohl als auch der Umwelt zugutekommt. Diese Nachhaltigkeit macht sich unverkennbar im Geschmack und der Struktur des Suisse Limousin bemerkbar. Ein Suisse Limousin zeichnet sich durch Vollfleischigkeit und einzigartige Marmorierung aus. Das manifestiert sich in seinem unvergleichlich aromatischen Geschmack.

Mit unserem Premium-Rindfleisch verwandeln Sie Ihr Weihnachtsessen zum Fest der Sinne.

Der aussergewöhnliche Geschmack und die einzigartige Marmorierung machen Ihr Festmahl zu etwas ganz Besonderem.



EIN LABELPROGRAMM
DER LUCARNA MACANA AG

Einzigartig in Aussehen und Geschmack



Die ursprünglich aus Süd-Frankreich stammende Rinderrasse wird heutzutage weltweit gezüchtet. Nebst ihrem rotbraunen Fell und der hellen Schnauze stechen die Tiere dieser Rasse vor allem durch ihren massigen Körperbau hervor. Ihr Körperbau trägt erheblich zu ihrer einzigartigen Fleischqualität und ihrem unvergleichlichen Geschmack bei.

Hot Tipp von Monika



**Monika
Regling**
Administration

Zum Weihnachtsfest gehört für mich schon seit Langem ein leckeres, frisches Tatar. Mit dem aromatischen Fleisch einer Suisse Limousin-Huft habe ich für mich ein perfektes Produkt entdeckt.

Um dem Tatar eine festliche Note zu verleihen, gönne ich mir jeweils zu Weihnachten ein klein wenig Trüffel dazu.

Für mich die beste Variante von Beef Tatar geht so:

Suisse Limousin-Huft klein schneiden mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen, nach Belieben noch etwas Worcestersauce, Sherry oder Whisky dazu frisches Ciabatta-Brot leicht

anrösten und mit Trüffelöl beträufeln das gewürzte Tatar darauf verteilen und mit Zwiebeln und Kapern garnieren.



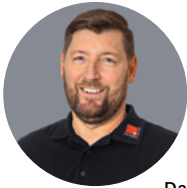
Two large pieces of raw meat, possibly lamb or goat, are hanging vertically from hooks against a white background with a black grid pattern. The meat is split open, revealing the internal structure and color. The text 'Unsere Natur für bestes Fleisch.' is overlaid on the left side of the image.

Unsere
Natur für
bestes
Fleisch.

Für Feinschmecker frisch verarbeitet.

Interview

Optimale Planung für eine pünktliche Lieferung



Daniel Vontobel
Leiter Logistik

F Was gehört zu den grössten Herausforderungen in deinem Alltag?

A Eine der grössten Herausforderungen besteht sicherlich darin, dass bei uns alles zusammenkommt. Wenn alles reibungslos verläuft, können unsere Chauffeure pünktlich losfahren, um die Kunden zu beliefern. Bei einem grossen Betrieb wie unserem ist daher eine optimale Planung nötig, damit am Schluss alles stimmt.

F Die Auslieferer fahren in der gesamten Schweiz umher, gibt es da sprachliche Barrieren?

A Es ist natürlich nicht immer einfach, aber unsere Chauffeure sprechen zumeist die

gängigen Verkehrssprachen und greifen bei Bedarf auf unsere Französisch sprechenden Verkäufer zurück. Zur Not behilft man sich auch mal mit Händen und Füßen, aber sicher wird immer ein Weg gefunden, damit der Kunde am Schluss zufrieden ist.

F Was ist dein persönlicher Weihnachtstipp?

A Zu Weihnachten mit meiner Familie gehört für mich immer ein leckerer Braten vom Rind dazu, am liebsten vom Suisse Limousin. Damit ich genügend Zeit mit meinen Kindern verbringen kann, ist ein Braten für uns am einfachsten zuzubereiten: würzen, in den Ofen und nach einigen Stunden nur noch auf den Tisch. So gibt es für uns alle ein spannendes Weihnachtsfest.

F Warum wählst du Suisse Limousin anstelle von herkömmlichem Rind?

A Das Suisse Limousin hat für mich einen einzigartigen Geschmack, der sich nicht mit anderem Rindfleisch vergleichen lässt. Dazu kommt, dass ich beim Suisse Limousin weiss, woher das Tier stammt und wie es gehalten wurde.

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:



FEDERSTÜCK



HOHRÜCKEN



HUFTDECKEL



LAFFENSPITZ



LUCARNA Verkaufsteam



THOMAS EBERLE

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



MARCUS CAVIEZEL

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



DOMINIK STOGA

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



ANDREAS MIRO

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



RYAN SCHWAB

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



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

