

LUCARNA

NEWS

010

MÄRZ
2026

Frühling auf dem Teller

Kalbfleisch in seiner
zartesten Form:
Swiss Farmer Kalb



Natürlich gewachsen, sorgsam gepflegt

Swiss Farmer Kalb –
Wo Frühlingswiesen und Natur
auf Schweizer Qualität treffen.



Vielseitiger Genuss Mit dem Swiss Farmer Kalbskotelett treffen sie jeden Geschmack, ob auf dem Grill oder in der Pfanne.

Swiss Farmer Kalb – Natürlich gewachsen, echt schweizerisch

Wenn im Frühling die Wiesen ergrünen und die Natur erwacht, beginnt auf vielen Schweizer Bauernhöfen eine besondere Zeit. In dieser Umgebung wachsen Swiss Farmer Kälber auf – naturnah – und umsorgt von erfahrenen Landwirtinnen und Landwirten, die ihre Verantwortung ernst nehmen.

Verantwortungsvolle Herkunft und Haltung

Das Label Swiss Farmer Kalb garantiert, dass jedes Tier von einem Schweizer Familienbetrieb stammt, der nach strengen Vorgaben für Fütterung, Haltung und Tierwohl arbeitet. Die Kälber leben in hellen, sauberen Ställen, haben regelmäßigen Auslauf und, sobald es die Witterung erlaubt, Zugang zu den Weiden. Das Futter besteht vorwiegend aus Milch und hochwertig regionalem Raufutter – ein Beitrag zur Nachhaltigkeit und zu geschlossenen Kreisläufen auf dem Hof.

Transparenz und kurze Wege

Vom Stall bis zur Ladentheke sind die Tiere vollständig rückverfolgbar. Kurze Transportwege reduzieren den Stress, sichern Frische und stärken das Vertrauen zwischen Konsumenten und Produzenten – ein Grundpfeiler der Schweizer Landwirtschaft.

Zarte Qualität mit gutem Gewissen

Das Fleisch der Swiss Farmer-Kälber überzeugt durch seine zarte Struktur, helle Farbe und den feinen Geschmack. Es entsteht durch sorgfältige Aufzucht und schonende Verarbeitung entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Ob als Geschnetzeltes, Steak oder Ragout



– Swiss Farmer Kalb steht für Genuss mit gutem Gefühl.

Nachhaltigkeit mit Zukunft

Unser Label fördert eine Landwirtschaft, die ökologisch, sozial und wirtschaftlich im Gleichgewicht ist. Produzierende Betriebe setzen auf faire Bedingungen, regionale Wertschöpfung und einen respektvollen Umgang mit den Tieren und der Natur. Gerade im Frühling wird sichtbar, wie nachhaltige Landwirtschaft Kreisläufe erschafft, die funktionieren – und Erzeuger/-innen, die verantwortungsvoll in und mit der Natur arbeiten.

Traditionelle Spezialität
Swiss Farmer Kalb, perfekt für herrliche Genussmomente.



SWISS FARMER KALB
EIN LABELPROGRAMM DER
LUCARNA MACANA AG
in Zusammenarbeit mit der
ASF Tiervermarktungs AG

Gesunde Kälber, nachhaltige Aufzucht



Die Aufzucht von Swiss Farmer Kälbern erfolgt tierfreundlich und nachhaltig. Die Kälber erhalten hochwertige Milch und später ausgewählte Futtermittel. Saubere, komfortable Stallungen und regelmässige Gesundheitskontrollen sichern ihr Wohlbefinden. Ziel ist eine robuste, gesunde Entwicklung mit Fokus auf Tierwohl und regionale Qualität.

Hot Tipp von Mike



Mike Egger
Stv. CEO MALU
Holding AG

SALSA VERDE ZUM KALBSKOTELETT

**Zum Kalbfleisch
einen Hauch
von Süden**

Zu einem leckeren Swiss Farmer Kalbskotelett habe ich immer ein Gläschen mit Salsa Verde, natürlich selbst zubereitet, griffbereit im Kühlschrank.

3 Bund glatter Peterli
1 Handvoll Basilikum
1 Knoblauchzehe
2 EL Kapern
2 EL Zitronensaft
2 EL Aceto Balsamico bianco
1 dl Olivenöl
10 Blätter Minze
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für einen mediterranen Touch einfach 1–2 getrocknete Tomaten kleinhacken und dazugeben.



The image shows two large, raw pieces of meat, likely lamb or goat, hanging from metal hooks. They are positioned in front of a grey metal grid background. The meat is a vibrant red color, indicating it is fresh. The hooks are attached to a metal track at the top of the frame. The overall scene is clean and industrial, typical of a meat processing or retail environment.

Unsere Natur für bestes Fleisch

Aus der Natur auf den Teller

Interview

Stärken bewahren, Zukunft gestalten!



Mike Egger
Stv. CEO MALU
Holding AG

F Warum möchtest du in der Fleischbranche Verantwortung übernehmen?

A Die Branche hat mich fachlich, handwerklich und menschlich geprägt. Verantwortung heisst für mich, Tradition und Moderne zu verbinden, Menschen zu fördern und ein professionelles Umfeld zu schaffen. Mein Ziel ist, gemeinsam die Zukunft der MALU-Gruppe erfolgreich zu gestalten und zu zeigen, dass unsere Branche mit Mut, Teamgeist und Verantwortung eine starke Zukunft hat.

F Wie bleibst du über neue Trends und Entwicklungen informiert?

A Ich bleibe nah an der Praxis: Der Austausch mit Mitarbeitenden aus Einkauf, Produktion und

Verkauf sowie der Dialog mit Produzenten, Kunden und Behörden liefern wertvolle Impulse. Ergänzend verfolge ich internationale Entwicklungen, Fachmessen und Netzwerke. Offenheit und Lernbereitschaft halten uns beweglich.

F Gab es einen Moment, der deine Führungsphilosophie geprägt hat?

A Prägend war zu erleben, wie viel Energie entsteht, wenn Mitarbeitende Verantwortung übernehmen und sich wertgeschätzt fühlen. Gute Führung basiert auf Klarheit, Vertrauen und einem Umfeld, in dem Fehler als Lernchancen gelten. Führung bedeutet für mich, Orientierung zu geben und Menschen zu stärken.

F Was macht für dich ein erfolgreiches Unternehmen aus?

A Erfolg entsteht durch starke Kultur, klare Strukturen und gelebte Qualität. Wenn Menschen gern arbeiten, Prozesse verlässlich sind und Weiterentwicklung möglich bleibt, entsteht nachhaltiger Erfolg. Für mich ist es die Balance aus Wirtschaftlichkeit, Menschlichkeit und Professionalität die zu unternehmerischem Erfolg führt.

Garantiertes Tierwohl macht die beste Qualität



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



LUCARNA Verkaufsteam

**Zart und
verlockend**

Unsere
Schnitte für Sie
als Profis:



RACKS



HINTERE HAXE



ECKSTÜCK



NIERSTÜCK, KURZ



DE
EN
FR

THOMAS EBERLE

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



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



DE
IT
ALB*
PT**

LULZIM JAKUPI

l.jakupi@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 27



FR

ROMAIN PALARSKI

r.palarski@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 18

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



* Albanisch
** Portugiesisch