



Messer & Gabel
8008 Zürich
044 383 69 92
www.schweizerfleisch.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 23'749
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 2
Fläche: 84'227 mm²

Schweizer Geflügel hebt ab

Erfinderische Produzenten sorgen dafür, dass Geflügel aus unserem Land für die Gastronomie noch attraktiver wird. Mit regionalen Produkten und dem guten Ruf von Schweizer Fleisch.

Geflügelfleisch ist beliebt. Zwischen 2005 und 2013 ist der Konsum in der Schweiz von 9 auf 11,5 Kilo pro Kopf angestiegen. Gleichzeitig ist auch das Bewusstsein der Konsumenten für regional produzierte Lebensmittel grösser geworden: Von weniger als 50 Prozent im Jahr 2009 hat sich der Anteil von Schweizer Geflügel bis 2013 auf 54,4 Prozent gesteigert.

Die Gastronomie profitiert vorläufig allerdings noch wenig davon. Laut der Stiftung Aviforum zur Förderung der schweizerischen Geflügelproduktion und -haltung wird in Haushalten deutlich mehr einheimisches Geflügel konsumiert. Wer als Gastronom auf die Gewohnheiten und Überzeugungen seiner Gäste eingehen will, kann sich deshalb mit einem Schweizer Angebot profilieren.

Den Gästen entgegenkommen

Einrichten lässt sich dies auf unterschiedlichen Preisniveaus. In grossem Stil Geflügelfleisch produziert beispielsweise Daniel Kneuss mit seiner Firma im aargauischen Mägenwil. Er lässt frisch ausgebrütete Hühnchen auf rund 70 Bauernhöfen aufziehen, um sie anschliessend in seinem Schlachthof zu schlachten und zu verarbeiten. «Früher galt ein Poulet noch als teurer Sonntagsbraten», sagt Kneuss zur Strategie des Familienunternehmens, «heute kann aber das fettarme Pouletfleisch von jedem

Ernährungsberater als preiswerte Option empfohlen werden.»

Billig ist solche Schweizer Produktion nicht – konkurrenzfähig aber schon. Wie der Erfolg von Kneuss-Produkten belegt, sind die Konsumenten bereit, einen Aufpreis zu bezahlen. «Wir finden es in Ordnung, für ein hochwertiges Lebensmittel einen 10 bis 12 Prozent höheren Preis als die ausländischen Mitbewerber zu verlangen», sagt Daniel Kneuss dazu. Seine Poulets seien schliesslich rückverfolgbar bis zu den Bauernhöfen, die wiederum alle nach BTS* (besonders tierfreundliche Stallhaltung) zertifiziert sind.

Garantiertes kulinarisches Vergnügen

Die Gastronomie ist für Kneuss ein wichtiger Absatzkanal. Es gebe für alle Gastronomie-zweige Pouletgerichte, die mit Schweizer Fleisch rentabel zu produzieren seien, sagt der Unternehmer: «Es kommt nur auf die Wahl des richtigen Fleischstückes an.» Entsprechend beliefert Kneuss nicht nur Feinschmeckerlokale und Pouletkonzept-restaurants wie den «Güggeli-Sternen» (Bözberg) oder das «Unicum» in Luzern.

Auch die Gemeinschaftsgastronomie menu-andmore (die frühere Zürcher Stadtküche) mit rund 7000 Kinderportionen Pouletfleisch pro Monat gehört zu seinen Kunden. «Früher wurden hier importierte Pouletschnitzel eingesetzt – heute geniessen die Zürcher



Messer & Gabel
8008 Zürich
044 383 69 92
www.schweizerfleisch.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 23'749
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 2
Fläche: 84'227 mm²

Hortkinder Schweizer Qualität», sagt Daniel Kneuss dazu.

Schweizer Geflügel für Gourmets

Das zunehmende Interesse der Konsumenten und Restaurantgäste an Schweizer Geflügel hat neue Produzenten auf den Plan gerufen, die sich ihre eigene Nische suchen. Deutschschweizer Wegbereiterin dieser neuen Generation von Produzenten ist die Familie Geisser im sankt-gallischen Mörschwil mit ihrer Firma Geflügelgourmet. 2008 wurden die drei Gebrüder Geisser von Culinarium, der Ostschweizer Organisation für die Vermarktung lokaler Lebensmittel, angegangen. Es war zu viel Ribelmals produziert worden, eine Spezialität des St. Galler Rheintals. Da bot es sich an, den Überschuss als Geflügelfutter zu verwenden. Geschäftsführer Robin Geisser und seine Brüder waren von der Idee begeistert und erschlossen sich rasch Stammkunden in der Gastronomie und in Gourmetkreisen.

Vielfalt für Feinschmecker

«Wir haben uns überlegt, dass es Spezialitäten aus der Schweiz geben sollte, die bis dahin nur im Ausland zu finden waren. Das Augenmerk haben wir dabei auf besten Geschmack und konstante Qualität gelegt», sagt Robin Geisser. Als bekanntestes Beispiel nennt er das Bresse-Poulet. Daneben bietet seine Firma auch Gänse, Truthühner und Perlhühner an.

Gastronomen weit über die Ostschweiz hinaus setzen auf seine Ribelmalsprodukte. Stellvertretend für sie sagt Roland Schmid, 17-Punkte-Koch in der «Äbtstube» des Resort Bad Ragaz: «Die Poulets der Geissers sind einem französischen Topprodukt ebenbürtig.» Schmid lernte während seiner Ausbildung noch, dass man Geflügel von höchster Qualität nur in Frankreich beziehen könne. Er sah sich jedoch früh nach regionalen Alternativen um und kaufte während Jahren ein Produkt ein, das in der Westschweiz einen erstklassigen Ruf genießt: die Poularde de Gruyère. Unter diesem Label werden vornehmlich Tiere der Rasse

Cou nu (Nackter Hals) angeboten. Cou-nu-Hühner werden auch auf dem Hof «Maison Forte» im Kanton Genf gezüchtet. Die Westschweiz hat eben früher als die Deutschschweiz erkannt, dass es in der Schweiz für Konkurrenz zum französischem Geflügel einen Markt gibt.



Eine neue Generation

Bereits befinden sich neue Initiativen für eine weitere Aufwertung der Schweizer Geflügelkultur am Start. So werden unter dem Label Weidegans in Bauernbetrieben junge Gänse in extensiver Haltung aufgezogen. In diesem Frühling ist auch ein Experiment mit Pommernenten angelaufen. Diese fast verschwundene Nutztierasse soll dereinst von Bauern gezüchtet werden, die für ihren

Betrieb ein zusätzliches wirtschaftliches Standbein aufbauen wollen. Der Züchterverein für ursprüngliche Nutztiere (ZUN) hat die Schirmherrschaft für das Projekt übernommen. Er sorgt bereits dafür, dass Rassen wie das Schweizerhuhn, die Diepholzer Gans oder die Appenzeller Spitzhauhenhühner weiterhin gezüchtet werden.

Auf jeder Flughöhe erstklassig

Geflügelfleisch von aussergewöhnlicher Qualität in Biss und Geschmack ist teurer als konventionelles Geflügel, weil die entsprechenden Rassen etwas gemeinsam haben: Sie wachsen halb so schnell wie konventionelle Hühner. Es braucht aber nicht immer die exklusive Option zu sein. Denn selbst wer den Kindern zuliebe Chicken Nuggets auf der Karte hat, braucht nicht auf Schweizer Pouletfleisch zu verzichten. So vertreibt Micarna Nuggets aus

Datum: 09.10.2014



Messer & Gabel
8008 Zürich
044 383 69 92
www.schweizerfleisch.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 23'749
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 2
Fläche: 84'227 mm²

Schweizer Pouletschenkelfleisch über die ganze Migros-Gastronomie hinweg. Und Bianchi stellt aus Suppenhennenschenkeln hochwertige Geflügelwürste her.

Egal ob auf Gourmet-Flughöhe oder an der Expresstheke: Geflügel aus der Schweiz wird von den Gästen gewünscht und gerne bezahlt. Probieren Sie es aus – zum Beispiel mit unserem Rezept auf Seite 6 dieser Ausgabe.

Links: www.zun-schweiz.ch,

www.weidegans.ch

BTS ist die Norm für eine besonders tierfreundliche Stallhaltung, bei der die natürlichen Ansprüche der Nutztiere noch mehr als vom Gesetz vorgeschrieben berücksichtigt werden. Zum Beispiel hat jedes Tier permanenten Zugang zu zwei räumlich getrennten Bereichen zum Fressen und zum Liegen.



Erfahren Sie mehr im Internet.

