

Unsere Natur für bestes Fleisch



Mit Qualitätsprodukten zu arbeiten, motiviert und macht Freude.

LUCARNA *Inside* LUCARNA *Inside* LUCARNA *Inside* LUCARNA *Inside*

Interview

Engagement und Innovation mit Leib und Seele



Ruedi Uhlmann
Chef Einkauf
und Mitglied
der Geschäfts-
leitung

F Die Lucarna bietet seit ein paar Jahren das Tierwohl- und Nachhaltigkeitslabel von IP-SUISSE an. Was waren die Beweggründe für diese Zusammenarbeit?

A Mit dem Label wollen wir ein Zeichen für das Tierwohl setzen. Uns ist das enorm wichtig, denn nur so können wir eine hervorragende Fleischqualität erhalten. Ein weiterer Aspekt ist aber auch das Vertrauen des Konsumenten in das Label und somit in das Produkt.

F Die Lucarna Macana engagiert sich auch im Schlachthof für das Tierwohl. Was waren diesbezüglich eure Anstrengungen in den letzten Jahren?

A Gutes Fleisch kann nur produziert werden, wenn alles passt – von der Haltung, aber dann

auch über Transport und Schlachtung. Wir haben Temple Grandin zu uns eingeladen – eine amerikanische Forscherin, die sich auf das Verhalten von Tieren spezialisiert hat. Inputs von einer solchen Spezialistin sind äusserst wertvoll.

F Was motiviert dich jeden Tag mitten in der Nacht aufzustehen und von Gunzgen nach Hinwil zu fahren?

A Mich motiviert das Metzgerhandwerk, die Freude am Beruf. Mich motiviert das Team, mit dem es gilt, die Herausforderungen zu meistern, damit der ganze Betrieb funktioniert. Das ist nicht immer einfach, auch weil unserem Handwerk ein rauer Wind entgegenbläst. Aber ich bin der Überzeugung, dass wir etwas Gutes machen – auch genau durch unsere IP-SUISSE-Labels.

F Was zeichnet das Alpsteinlamm aus deiner Sicht besonders aus?

A Wir haben hier ein Lammfleisch, das aus einer wunderbaren Region kommt – was sich im Geschmack auch widerspiegelt.

Garantiertes Tierwohl macht die beste Qualität.



Die IP-SUISSE steht für höchste Standards. Ohne wenn und aber.



SWISS
BLACK ANGUS



LUCARNA NEWS

001

MÄRZ
2023

Zu Ostern vom Besten

Das Alpsteinlamm von IP SUISSE ist ein Gipfel des Genusses.

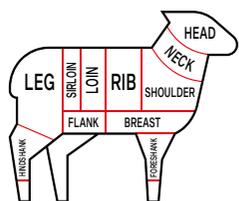


Die Herkunft prägt den Charakter

Das Alpsteinlamm, eine Geschichte von Pioniergeist, Sorgfalt und Fachwissen. Von der Weide bis zur Theke.



Aussen schön knusprig, innen zart und schmackhaft mit Ihrer Lieblingsgarstufe.



Beim Wein spricht man vom Terroir, das beinhaltet das Klima, den Boden und die Exposition einer Parzelle, Faktoren, die einen Wein von einem Durchschnitts- zu einem Spitzengewächs machen. Das gleiche gilt auch in der Tierhaltung.

Der Alpstein macht's.

Man müsste es erfinden, wäre es nicht schon da, dieses Terroir des Alpsteins. Die luftige Höhe mit der gesunden Bergluft und dem unglaublich reichhaltigen Nahrungsmix sind es, die dieses Lammfleisch aussergewöhnlich machen. Die Kräuter und Gräser der Bergweiden im Sommer und das wohlschmeckende Heu im Winter im Tal verleihen dem Alpstein-Lamm von IP-SUISSE seine einzigartige Würze und sein Aroma.

Eine Geschichte über Tierwohl, Sorgfalt und Qualitätsbewusstsein.

Diese Geschichte erst macht aus einem sehr guten Stück Fleisch etwas ganz Besonderes. Sie gibt den Konsumenten das Vertrauen, etwas Wertvolles gekauft zu haben. Ein Stück Fleisch, hinter dem kein Skandal wartet. Ein Stück Fleisch aus würdigster Tierhaltung. Aus einer unvergleichlichen Landschaft.

Die Konsumenten werden auch in Zukunft nach dem Preis fragen. Aber zukünftig, und viele tun das jetzt schon, werden immer mehr Konsumenten auch nach der Herkunft, dem Tierwohl und der Nachhaltigkeit fragen. Die IP-SUISSE Standards liefern zu diesem Thema äusserst glaubwür-



dige Antworten. Vom Tierhalter bis zum Verarbeiter.

Das Alpsteinlamm ist gerade bei Ihnen, in Ihrer Metzgerei, in besten Händen.

Die Nähe und der persönliche Kontakt zu den Kunden an Ihrer Theke, das Fachwissen und die Leidenschaft für Ihren Beruf, machen Sie zum besten Botschafter für diese einmalige Geschichte.

Die Lämmer werden zwischen 16 und 20 kg schwer, sind gut gedeckt. Das Fleisch ist sehr zart und hat ein aussergewöhnliches Aroma.



Sepp Neff
Betriebsleiter
Lucarna
Macana AG

ALPSTEIN BITTER-BUTTER
Die Krönung auf ihrem Alpstein Lamm.

Hot Tip von Sepp

Das Alpsteinlamm zubereitet mit der Alpstein Bitter-Butter ist mein absoluter Hot Tip. Butter, Zwiebeln, Tabasco, Senf, Salz, Pfeffer und jetzt kommt's: verfeinert mit etwas Alpstein-Bitter. Eine Mischung, die ihrem Gericht das besondere Etwas verleiht.

Der Alpstein-Bitter ist ein vorzüglicher, leichter Bitter. Ein feiner



Begleiter, wenn sie die Butter zubereiten (der Koch oder die Köchin braucht ja auch eine Stärkung) und nach dem Essen dann als Digestif für alle.

Das ganze Rezept und weitere Infos zum Alpstein Bitter finden sie hier:



EIN LABELPROGRAMM
VON IP-SUISSE

Mehr Werte, von der Weide bis zur Theke

Die Haltung auf den einzelnen Betrieben wird genau kontrolliert und durch die IP-SUISSE zertifiziert. Der kurze Transportweg vom Alpstein nach Hinwil in die Lucarna ist ein wichtiger Teil des Tierwohls in diesem Label. Das Beweiden des Alpsteins durch die Lämmer pflegt und erhält diese ökologisch wertvollen Grasflächen und ist ein wertvoller Beitrag an die Biodiversität.



Lamm aus dem Alpstein – Natur pur

Unsere
Schnitte für Sie
als Profis:



GIGOT



CARRÉ



SCHULTER



BRUST



LUCARNA Verkaufsteam



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



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



KEVIN LÜTZELSCHWAB
k.luetzelschwab@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 14



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



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



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



* Rätoromanisch

Kontakt

Lucarna Macana AG T +41 43 888 30 20
Wildbachstrasse 20 F +41 43 888 30 22
CH-8340 Hinwil mail@lucarna-macana.ch

