



Unsere  
Natur für  
bestes  
Fleisch

Ein gutes Stück  
Knochenarbeit für jeden  
Fleischfachmann.

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

### Interview

## Eine Passion für nachhaltige Qualität



Sepp Neff  
Betriebsleiter  
Lucarna  
Macana AG

**F Die Kräuterschweine werden mit Kräutern gefüttert, merkt man das?**

**A** Die Fütterung und auch die Haltung machen hier ein Produkt der Extraklasse! Den Feinschliff erzielt man mit der Reifung. Fleischreifung ist aber auch ein Risiko für Oxidation. Beim Kräuterfleisch ist dieses Risiko viel kleiner, und ausserdem ist der Saftverlust beim Lagern und Kochen kleiner. Der Geschmack ist extrem fein, das Fleisch butterzart, das Fett geschmackvoll, man könnte es sogar mit einem Stück Kalbfleisch verwechseln!

**F Warum habt ihr das Kräuterschwein in euer Angebot aufgenommen?**

**A** Nebst der Top-Fleischqualität ist auch das IPS-Label ein zentraler Punkt. Die Konsumenten sind heute sensibler, was die Tierhaltung angeht.

Da hat das Kräuterschwein viele Pluspunkte. Und wir stellten fest: Lebende Kräuterschweine sind viel weniger geruchsintensiv.

**F Was ist dein Lieblingsstück vom Kräuterschwein?**

**A** Ich bin ein Fan von allem, das durchzogen ist, zum Beispiel ein Kotelett oder auch ein Entrecôte – ein Nierstück kurz mit etwa 1 cm Fett – schön gebraten mit etwas Salz und Pfeffer, das ist einfach nur ein Traum!

**F Die Labelkontrollen der IP-SUISSE verursachen Mehrkosten, was ist der Gewinn dabei für euch?**

**A** Unser Gewinn ist ein Produkt, hinter dem wir hundertprozentig stehen und das unsere Kundschaft schätzt. Die Konsumenten vertrauen dem Käfer.

**F Was zeichnet die Lucarna Macana aus deiner Sicht besonders aus. Was gefällt dir an eurem Betrieb hier in Hinwil am besten?**

**A** Wir sind flexibel und offen für Neues. Das macht unseren Betrieb sehr abwechslungsreich und spannend. Täglich neue Herausforderungen mit meinem Team zu bestreiten, motiviert mich.

Garantiertes  
Tierwohl macht  
die beste  
Qualität.



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



# LUCARNA NEWS

002

JUNI  
2023

## Es wird heiss!

Wir sind Feuer und Flamme für das IP-SUISSE-Kräuterschwein.

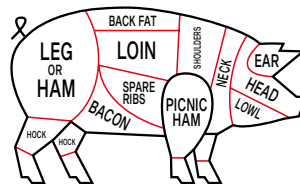


# Ein Geheimnis, Tierwohl und Genuss

Das Kräuterschwein oder wie Genuss und Gewissen auf den Teller kommen – und wie einzigartig das schmeckt.



Geschmacksintensive und saftige Schweinerippen, die Qualität des Fleisches ist hierbei ausschlaggebend.



Zurück zu den Wurzeln, ist ein Schritt der manchem in unserer schnell drehenden, etwas atemlos gewordenen Zeit gut tun würde. Wer es erlebt hat und sich daran erinnert wie vor Jahrzehnten der Störenmetzger auf die Bauernhöfe kam, um ein oder zwei Schweine zu schlachten und welch wunderbare Fleischprodukte daraus entstanden und was für ein Festmahl es war, wenn die Bratwürste zum Essen an die Reihe kamen, kann bestätigen, zurück zu den Wurzeln wäre gut für manches. Diese Schweine von damals bekamen nichts anderes zu fressen als ein wenig «Mehl», was vom Haushalt übrig blieb und ab und zu eine Portion Heu. Gerade diese vielseitige Fütterung machte dieses Fleisch so speziell.

## Das Geheimnis der Kräuter

Die Pioniere des Kräuterschwein-Labels kamen bei der Fahndung nach den Wurzeln der Schweinefleischqualität auf den Gedanken, die Fütterung der Schweine mit der Zugabe einer Kräutermischung wieder natürlicher zu gestalten. Die Tiere fressen nun ein «Mehl», dem eine Mischung mit 30 verschiedenen Kräutern aus dem Alpenraum beigemischt wird. Die Kräutermischung ist ein von den Labelpionieren streng gehütetes Geheimnis. Nur so viel, darin enthalten sind auch Brennnessel und Kamille. Die Kräuter tun offenbar ihre Wirkung. Die Fleisch- und Fettanalysen zeigten im Vergleich mit konventionell gefütterten Schweinen eine bessere Qualität. Das Fett ist weisser und das Fleisch von Kräuterschweinen oxydiert viel langsamer, das hat direkt eine Auswirkung auf die Schmackhaftigkeit.



**Ohne Tierwohl keine Qualität**  
Mitentscheidend für die Fleischqualität ist auch die geforderte Einhaltung der Tierhaltungsstandards von IP-SUISSE. Die Tiere haben Auslauf auf befestigte Flächen im Freien, mit Stroh eingestreute Liegeflächen, überhaupt ein grosszügiges Platzangebot und viel frische Luft.

Es söeilet, dieser Ausdruck der absoluten Disqualifikation von Qualität, wenn es um Schweinefleisch geht, wird im Zusammenhang mit dem Fleisch von Kräuterschweinen nie fallen.

## Hot Tip von Michi



**Michi Zahnd**  
Produktionschef  
Lucarna  
Macana AG

### DAS SOMMERREZEPT

## Gefüllte mediterrane Koteletts



### Zutaten:

- 6 Stück Kräuterkoteletts vom Kräuterschwein
- 3 Stück Lauchstängel (ca. 400–500 Gramm)
- 1 Stück grosse Zwiebel
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 1 ½ Stück Peperoni, gelb oder rot
- 400 Gramm frische Champignons
- Etwas frischer Peterli und frischer Schnittlauch

### Und so wirds gemacht:

Zutaten klein schneiden und 20 Minuten andünsten. 15 Minuten ruhen lassen. Koteletts trocken tupfen und im Kernteil eine Tasche hinein schneiden. Füllung in die Taschen füllen und mit Zahnstocher die Öffnungen schliessen. Koteletts mit Senf einstreichen und mit Rustica Fleischgewürz von Oswald würzen. 10–24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und 2 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.



EIN LABELPROGRAMM  
VON IP-SUISSE

## Tierwohl macht Fleischqualität.

IP-SUISSE definiert hohe Standards. Im Sommer, wenn es heiss ist, werden die Ausläufe der Kräuterschweine beschattet, und eine Sprühanlage verschafft den Tieren wohlige Abkühlung, und in der Winterkälte wärmen sich die Tiere im weichen und warmen Strohnest. Tierwohl macht Fleischqualität!



## Unsere Schnitte für Sie als Profis:



KOTELETT



KOTELETT MIT SCHWARTE



CARRÉ



SCHULTER



STOTZEN



# LUCARNA Verkaufsteam



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

DE  
FR



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

DE  
FR  
IT



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

DE



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

DE



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

DE  
RM\*



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

DE  
PL

\* 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

