

LUCARNA

NEWS

003

AUGUST
2023

Spitzen- qualität, die Appetit macht

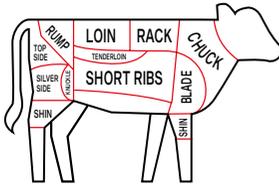
Swiss-Farmer-Kalb:
Höchste Qualität
für anspruchsvollste
Genießer

LUCARNA-MACANA.CH



Ein gutes Stück Natur

Das Swiss-Farmer-Kalb:
Mit natürlicher Fütterung
und bäuerlicher Haltung
zur einzigartigen Qualität.



Saftig und schmackhaft.
Gebundener Kalbsbraten
vom Hals, perfekt
zum Garen im Saft.



Wenn schon früher die Bauern auf die Alpen zogen, den ganzen Sommer der Herstellung von Alpkäse widmeten, brauchten sie eine Verwendung der Milch für den Winter. Was war da naheliegender als die Kälbermast. So entstand das Swiss-Farmer-Kalb, ein Produkt das sich qualitativ sowie Geschmacklich abhebt.

Bäuerliche Tierhaltung für höchstes Tierwohl

Swiss-Farmer-Kälber wachsen auf Schweizer Bauernhöfen, unter anderem auch in Berggebieten, im Einklang mit der traditionellen Milchproduktion heran. Sie werden dabei in kleinen, freilaufenden Gruppen gehalten, der traditionellen Tierhaltung. Die Kälber können sich frei bewegen und geniessen eine individuelle Pflege und Betreuung. Diese bäuerliche Haltung der Tiere und der minimalistische Einsatz von Antibiotika sind der Grundstein für ein aussergewöhnlich hohes Tierwohl.

Verantwortung, die man schmeckt

Die Vorteile der Haltung in kleinen Gruppen sind frappant. In dieser Herdengrösse bietet die Überwachung der Gesundheit keinerlei Probleme. Somit ist auch der vorsorgliche Einsatz von Medikamenten nicht nötig, Studien belegen gar, dass diese Form der Tierhaltung fast gänzlich auf den Antibiotikaeinsatz verzichten kann.

Unser Ziel: So natürlich wie möglich.

Der beste Start ins Leben von einem Kalb fängt mit der optimalen Kolostrumversorgung an, um den Aufbau des Immunsystems zu gewährleisten und infektionsbedingte Durchfälle, welche



langfristigen Schaden verursachen können, zu vermeiden. In dieser ersten Zeit ist es besonders wichtig, dass die Kälber rechtzeitig und ausreichend mit dem hochwertigen Kolostrum versorgt werden. Bei der bäuerlichen Kälbermast, wie es beim Swiss-Farmer-Kalb der Fall ist, verpflichten sich die Bauern dazu, den neugeborenen Kälbern diese Kolostralmilch zukommen zu lassen. Ergänzt durch frisches Heu erhalten die Swiss-Farmer-Kälber so die Ernährung, die speziell auf Ihre Bedürfnisse angepasst ist.



**EIN LABELPROGRAMM DER
LUCARNA MACANA AG
IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER
ASF TIERVERMARKTUNG AG**

Tierhaltung in ursprünglicher, tierfreundlicher Art

Bewusst hoch definierte Standards machen den Unterschied. Ausreichend Frischluft und grosszügig eingestreute Liegeplätze ergänzen die bäuerlichen Betriebe mit grossem Auslauf und Kleingruppen, um dem Spieltrieb der jungen Tiere gerecht zu werden. Diese tierfreundliche Haltung sorgt für ein Tierwohl, das mitbestimmend ist für die Qualität.



Hot Tipp von Roman



Roman Stierli
Leiter OS
Lucarna
Macana AG

KALBSHAXEN FÜR 10 PERSONEN

Herrlich herbstlich

Und so wirds gemacht:

Kalbshaxen seitlich einschneiden. Zwiebeln, Knoblauch schälen und hacken.



Karotten, Sellerie, Lauch rüsten. Tomaten blanchieren, schälen, entkernen. Alles in Würfel schneiden. Kalbshaxen würzen, mit Mehl bestäuben. Im Öl heiss anbraten. Aus der Pfanne nehmen, restliches Öl abgiessen. Zwiebeln und Gemüse begeben, andünsten. Tomatenpüree begeben, kurz mitrösten. Knoblauch und Fleisch zugeben. Kräuter und Weisswein dazu, einkochen und glasieren. Mit

Kalbsfond und Demi Glace auffüllen, bis Fleisch bedeckt ist. Zugedeckt im Ofen schmoren, zeitweise wenden. Am Ende Tomatenwürfel dazu geben. Sauce etwas einkochen und abschmecken.

Zutaten: SFK-Haxen 2,2 kg / Fleischgewürz 20 g / Mehl 25 g / Erdnussöl 1 dl / Zwiebel 1 Stk / Knoblauch 2 Stk / Karotten 3 Stk / Sellerie 1 Stk / Grüner Lauch 1 Stk / Tomatenpüree 50 g / Salbei + Oregano frisch je 10 g / Weisswein 2 dl / Kalbsfond 1 Liter / Demi Glace 5 dl / Tomaten 4 Stk

The image shows two large pieces of raw meat, likely lamb or goat, hanging from metal hooks in a processing plant. The meat is pinkish-red with some white fat and is set against a background of white square tiles. The lighting is bright and even, highlighting the texture and color of the meat.

**Qualität,
die sich
sehen
lassen
kann**

Unsere Natur für bestes Fleisch

Interview

Tierwohl hat heute einen höheren Stellenwert



Rolf Hiller
Verkauf und
Mitglied der
Geschäftsleitung

F Über 35 Jahre im Verkauf der Lucarna, was motiviert dich täglich?

A Seit meiner Lehrzeit habe ich Freude am Metzgerberuf. Ich habe das Glück, in einer tollen Firma, mit einem super Team zu arbeiten. In all den Jahren sind wertvolle Kontakte und Freundschaften mit treuen Kunden entstanden, die mir viel bedeuten. Meine Frau hat mir stets den Rücken freigehalten, damit ich den Job mit freiem Kopf ausüben konnte. Diese Faktoren motivieren mich, täglich mit Freude und Elan zur Arbeit zu gehen.

F Was war der Ansporn für ein eigenes Kalbs-Label?

A Wir stellten fest, dass es eine enorme Nachfrage bei Fachgeschäften und Gastronomen für Premium-Kalbfleisch

gab. Wir entschlossen uns, ein passendes Programm ins Leben zu rufen. Nach Normen des Schweizer Tierschutzes wie die Haltung in kleinen Gruppen, möglichst viel Milch und stressfreier Aufwuchs. Die Entscheidung gibt uns Recht, das SFK gewinnt viel an Beliebtheit.

F Warum ist die Fütterung von Milch so wichtig für die Qualität?

A Milch als natürlichstes Nahrungsmittel mit Nähr- und Aufbaustoffen trägt zu einem gesunden Wachstum bei. Die Tiere fühlen sich wohl und gesättigt, mit etwas Raufasern entsteht so ein hochwertiges schmackhaftes Fleisch.

F Hat diese Art der Kälbermast in der Zukunft Bestand?

A Ich glaube schon, es gibt inzwischen viele Konsumenten, die weniger Fleisch essen. Dafür entscheiden sie sich für ein hochwertigeres, nachhaltigeres Stück und sind bereit, auch etwas mehr dafür auszugeben. Bei der heutigen Generation hat das Tierwohl einen höheren Stellenwert eingenommen und bestätigt uns, dass wir mit dem SFK-Programm richtig

Garantiertes
Tierwohl macht
die beste
Qualität



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



SWISS
BLACK ANGUS



Zart und verlockend

Unsere
Schnitte für Sie
als Profis:



RACK



ECKSTÜCK



HINTERE HAXE



UNTERSPÄLTE



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 LÜTZEL SCHWAB

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
Wildbachstrasse 20
CH-8340 Hinwil

T +41 43 888 30 20
F +41 43 888 30 22
mail@lucarna-macana.ch

