LUCARNA NEWS

005

MÄRZ 2024

Suisse Limousin

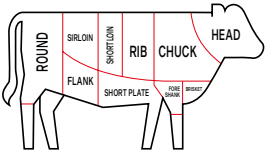
Französische Eleganz gepaart mit traditionellen Werten.

LUCARNA-MACANA.CH

LUCARNA MACANA

Unvergleichbar, Anpassungs-fähig und Effizient

Der unverkennbare Körperbau, das rotbraune Fell und die weisse Nase machen die Suisse Limousin einzigartig.



Die goldbraune Kruste verleiht dem zarten Fleisch einen verlockenden Anblick, während der Kern durch die perfekte Garstufe eine saftige, rosa Färbung aufweist.

Französische Tradition
Die Limousin Rinderrasse hat eine lange Geschichte und ist eng mit der hügeligen und grünen Weidefläche der Region Limousin im Südwesten von Frankreich verbunden. Diese Rinder wurden erstmals im 19. Jahrhundert als eigenständige Rasse anerkannt, obwohl ihre Ursprünge weiter zurückreichen. Traditionell wurden vor allem ihre Zugkraft, Fleischproduktion und Langlebigkeit geschätzt.

Anpassungsfähig und effizient
Diese Tiere sind für ihr hochwertiges Fleisch bekannt, das durch eine feine Marmorierung und zarte Textur gekennzeichnet ist. Dies macht sie zu einer beliebten Wahl in der Fleischproduktion. Die Rasse ist in der Regel einfarbig von hellgelb bis dunkelrot. Sie haben ein kurzes, feines Fell und eine muskulöse Statur. Dieses charakteristische Erscheinungsbild der Limousin macht sie leicht erkennbar.

Limousin Rinder sind dafür bekannt, dass sie Futter effizient in Fleisch umwandeln können. Dies führt zu einer hohen Fleischausbeute im Verhältnis zum Futterverbrauch. Die Rasse ist robust und gut an verschiedene Umweltbedingungen angepasst und können in unterschiedlichen Klimazonen und Haltungsbedingungen gedeihen.

Aufgrund ihrer positiven Eigenschaften werden Limousin Rinder häufig in der Kreuzungszucht eingesetzt, um Fleischqualität und Produktivität in anderen Rassen zu verbessern.

Die Bindung zwischen Mutter und Kalb spiegelt sich in diesem Moment der natürlichen Herdenhaltung wider.

Von Frankreich in die ganze Welt
Die Popularität der Rasse Limousin hat sich über die Grenzen Frankreichs hinaus ausgebreitet. Limousin Rinder werden heute weltweit in verschiedenen Ländern gehalten, insbesondere für die Fleischproduktion. Insgesamt tragen diese Tiere zur Vielfalt und Qualität der Rinderzucht bei, insbesondere in Bezug auf die Produktion von hochwertigem Fleisch.

SUISSE LIMOUSIN
QUALITÉ SUPÉRIEURE

EIN LABELPROGRAMM DER LUCARNA MACANA AG

Vielseitig und einzigartig

Mit Eigenschaften wie seiner Anpassungsfähigkeit, hohem Fleischertrag und der Vielseitigkeit, ist die Limousin für Züchter sowie Fleischproduzenten eine attraktive Rasse. Mit dem Label Suisse Limousin ermöglichen wir hier einen kontrollierten Absatzweg von dieser einzigartigen Rasse.

Hot Tipp von Sina

Sina Gavoldi
Leiterin
Marketing und
Administration

MEIN WÜRZIGER TIPP ZU RINDFLEISCH:

ChimiChurri

Zutaten:
1 Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 kleine rote Zwiebel
1 Limette
Olivenöl
½ TL Chiliflocken, getrocknet
½ TL schwarze Pfefferkörner
1 TL grobes Meersalz
1 TL Oregano, getrocknet
1 TL Thymian, getrocknet
1 Lorbeerblatt
4 Stk getrocknete Tomaten

Petersilie, Knoblauch, Zwiebel und getrocknete Tomaten fein hacken und mit den restlichen Zutaten und dem Saft der Limette und dem Olivenöl im Mörser vermischen. Die Konsistenz sollte ähnlich sein wie bei einem Pesto. Das Lorbeerblatt lässt sich im Mörser nicht zerkleinern. Aber für das Aroma sollte es unbedingt hineinkommen.

Unsere Natur für bestes Fleisch.
Elegante Kurven machen den Unterschied.

Interview

Nachhaltige Zukunft in der Schweizer Landwirtschaft

Maik Steinegger
Leiter Infrastruktur und Projekte

F Wie siehst du die Zukunft vom Fleisch?

A Fleisch wird immer eine bedeutende Rolle in der Ernährung haben. Trotz allen Alternativen und Ersatzprodukten, wird Fleisch als natürliches Lebensmittel wieder mehr geschätzt.

F Fleisch und Nachhaltigkeit, wie funktioniert das?

A Nicht die gesamte landwirtschaftliche Fläche in der Schweiz eignet sich für den Ackerbau. Steile Alpweiden, karge Böden und ein raues Klima verhindern eine rentable Bewirtschaftung. Doch auch dieses Grasland wird sinnvoll genutzt: Kühe, Ziegen, Schafe und andere Wiederkäuer fressen Gras, Heu und frische Kräuter. Dabei produzieren sie hochwertige Nahrungsmittel wie Fleisch und Milch. Zudem schaffen wir mit unseren Produkten, welche teilweise IP-SUISSE zertifiziert sind, die Grundlage für nachhaltigen Fleischkonsum.

F Welches Stück verwendest du am liebsten vom Rind und wieso?

A Es gibt kein spezielles Stück, welches ich am liebsten mag. Es sind vor allem längere, gekochte Stücke, die durch ihre Zubereitung hervorragend schmecken wie Short-Rips, Briskets oder ein klassisches Siedfleisch.

F Was sind die grössten Herausforderungen in deinem Alltag?

A Umbauten an der Infrastruktur so zu koordinieren, dass die Produktion so wenig wie möglich davon betroffen wird und dennoch den nötigen Nutzen davon hat.

Garantiertes Tierwohl macht die beste Qualität

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

Zart und verlockend.

Unsere Schnitte für Sie als Profis:

NIERSTÜCK MIT HUFT UND BEIN

FEDERSTÜCK

HAXE

HUFTDECKEL

FLEISCH IST UNSER METIER

LUCARNA Verkaufsteam

DE FR

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

DE FR IT

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

DE RM*

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

DE

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

DE PL

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

ERFAHREN SIE MEHR