



Ruedi Uhlmann und Rolf Hiller

«Swiss Black Angus macht Freude, es ist Motivation pur.»

Ein Besuch bei der Lucarna Macana AG in Hinwil im Zürcher Oberland, wo uns Ruedi Uhlmann, verantwortlich für den Fleischeinkauf, und Rolf Hiller, zuständig für den Verkauf, in ihre Metiers eingeführt haben.

Vor gut 15 Jahren ist aus der Lucarna Fleischmann AG und aus der Macana AG die Lucarna Macana AG in Hinwil entstanden. Heute beschäftigt die Firma 140 Mitarbeitende und kauft Rinder, Kälber, Schweine und Lämmer ein, schlachtet, zerlegt und verkauft sie. Ihre Kunden sind Grossmetzgereien, KMUs und Fleischfachgeschäfte in der ganzen Schweiz.

«Wir schlachten hier pro Woche 1600 bis 1800 Schweine, zwischen 400 und 500 Stück Grossvieh und 300 bis 400 Kälber. Mit dem IP-SUISSE Label sind es im Schnitt 200 Kräuterschweine, 30 bis 40 Alpsteinlämmer und 60 bis 80 Swiss Black Angus Rinder», präzisiert Ruedi Uhlmann, ein humorvoller, ehrlicher und tatkräftiger Mann im besten Alter. «Wir sind noch einer von sechs grösseren Rinderschlachthöfen in der Schweiz, viele sind nicht mehr geblieben, auch in unserem Metier hat eine Zusammenlegung stattgefunden. Ich bin jetzt über 30 Jahre dabei und habe alles miterlebt. Als Bauernsohn aufgewachsen, habe ich ein Auge für die Tiere. Und – ebenso wichtig – ich habe ein Herz für sie. Das kommt mir bei meiner täglichen Arbeit zugute. Wir ersteigern unsere Schlachttiere in der ganzen Schweiz. Da geht alles über den Preis und oft haben die Grossen die Nase vorne.» Und Ruedi Uhlmann spricht weiter: «Wir haben unsere besten Möglichkeiten mit den Spezialitäten, denn hier treten wir exklusiv am Markt auf. Und im Moment kommt uns der Trend beim Essen zusätzlich entgegen, nämlich weniger Fleisch, aber wenn, dann qualitativ gutes und aus der Schweiz.»

«Der Tierschutz kann bei uns ein- und ausgehen, was er übrigens auch tut», ergänzt Rolf Hiller, Leiter Verkauf, «wir haben nichts zu verbergen. Auch ich habe an unseren Spezialitäten den Plausch», so der quirlige Ostschweizer, der jeden Morgen um 2.00 Uhr mit der Arbeit beginnt, sehr motiviert wirkt und überaus herzlich ist, «die verkaufen sich auch gut. Und im Sommer, mit der Grillsaison, gibt es Wochen, wo wir davon nicht genug liefern können. Zum Glück haben unsere grossen und kleinen Kunden dafür Verständnis. Die Woche drauf klappt es in der Regel dann immer. Mit den Angus hat es am Anfang, also vor gut vier Jahren, nicht prima klappen wollen. Wir haben durchgehalten, eine Kundschaft aufgebaut, heute läuft das Fleisch wunderbar. Und wir haben keine oder sehr wenige Reklamationen. Die Leute sind sehr zufrieden. Es ist ja qualitativ ein Topfleisch, das beste, das unsere Landwirtschaft zu bieten hat.»

Weiter Ruedi Uhlmann: «Ich erinnere mich noch gut, als der Vertreter von IP-SUISSE das erste Mal bei uns war, mit seinen glänzenden Lederschuhen. Wir haben gelacht, aber nicht lange ... Mit der IP-SUISSE und mit Urban Dörig, Präsident von Swiss Angus, haben wir das exklusive Fleischprogramm ins Leben gerufen. Mehr für die Bauern, mehr fürs Publikum, so soll es sein. Und natürlich mehr für die Natur. Dank natürlicher Fütterung, guter Tierhaltung

in den Betrieben, die alle auch etwas für die Biodiversität machen. Auch dies zählt heute als starkes Verkaufsargument.»

«Was ich auch denke, ist, dass unsere Kunden merken, wie wir mit Herzblut dahinterstehen, unsere Arbeit und die Tiere ernst nehmen. Dies sind Werte, die man heute vielleicht nicht mehr überall lebt», findet Rolf Hiller, «ich arbeite sehr gerne, und ich glaube, dass man das merkt.»

«Unsere Zukunft? Die sehe ich eindeutig in den Spezialitäten, sei es für die Schweizer Landwirtschaft, sei es für die Lucarna Macana AG. Die Programme mit IP-SUISSE laufen jetzt schon gut, die Kundinnen und Kunden schätzen Swiss Black Angus, Swiss Farmer Kalb, Kräuterschwein und Alpsteinlamm. Die Züchterinnen und Züchter erzielen einen gerechtfertigten Mehrpreis, die Natur bekommt ihren Teil, und auch wir haben etwas zum Leben», meint Ruedi Uhlmann und blickt zum Fenster hinaus aufs Land. ■

