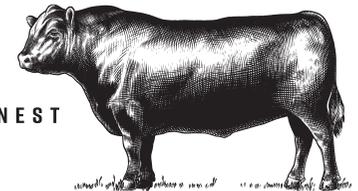




**SWISS  
BLACK ANGUS**



**FINEST**

**BEEF**

© 2011 Angus Beef USA, Inc. All rights reserved.

**VON  
TIERWOHL  
BIODIVERSITÄT  
UND PIONIER-  
GEIST**

---

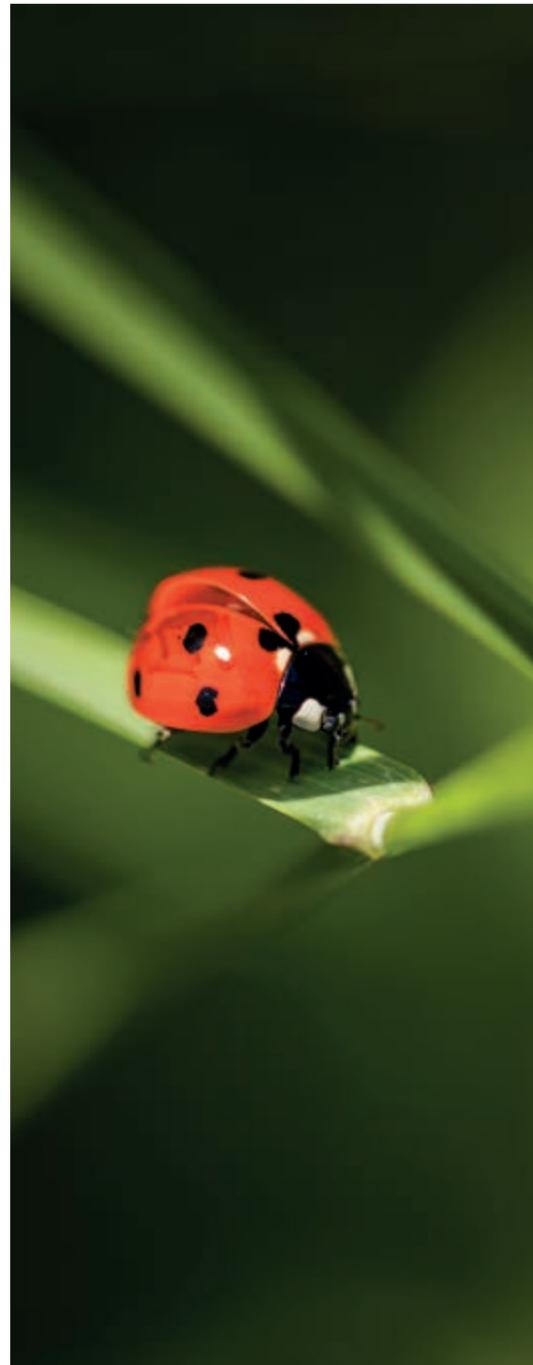


**paysans pour  
des générations.**

**WIR RUHEN NICHT, KEINEN  
TAG, FÜR DAS FAIRSTE UND BESTE  
STÜCK FLEISCH DER SCHWEIZ**

---





## SWISS BLACK ANGUS IST EIN LABEL VON IP-SUISSE



- ★ Die IP-SUISSE steht seit 30 Jahren für Kompetenz in Sachen Nachhaltigkeit und Biodiversität
- ★ Alle Massnahmen auf den IP-SUISSE Betrieben werden akribisch erfasst, zentral in einem EDV System abgelegt und regelmässig auf den Betrieben kontrolliert

- ★ IP-SUISSE Produkte werden ausschliesslich in der Schweiz produziert, 100% Swissness
- ★ IP-SUISSE Tiertransporte werden vom Schweizerischen Tierschutz kontrolliert
- ★ Der Katalog für Biodiversität und Nachhaltigkeit umfasst 35 Massnahmen aus denen die Produzenten auswählen können
- ★ Seit 2 Jahren arbeitet die IP-SUISSE an einem Klimaprojekt. Ziel: unsere Produzenten reduzieren den Ausstoss von Treibhausgasen um 10%

- ★ Die IP-SUISSE unterstützt ihre Produzenten für ihr soziales Engagement für Therapieplätze auf Bauernhöfen und ihr Engagement im sozialen Bereich
- ★ Die Forschungsanstalten und die Vogelwarte Sempach sind wichtige Partner in den Projekten



# ALLE SWISS BLACK ANGUS BETRIEBE TREFFEN MASSNAHMEN FÜR DIE BIODIVERSITÄT



Wildblumenwiesen



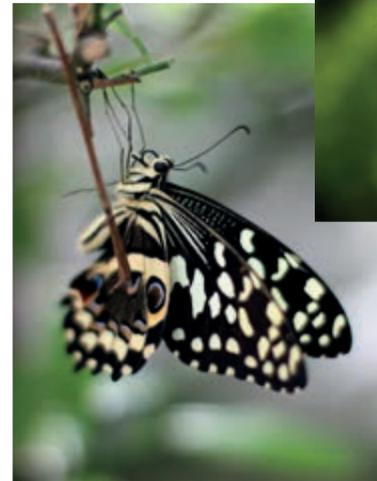
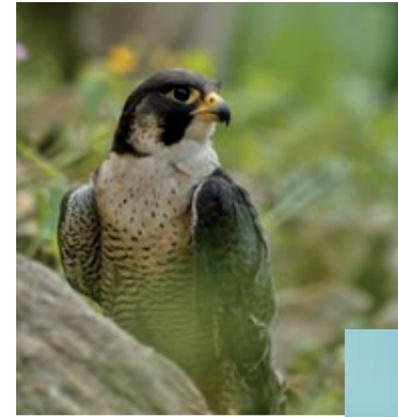
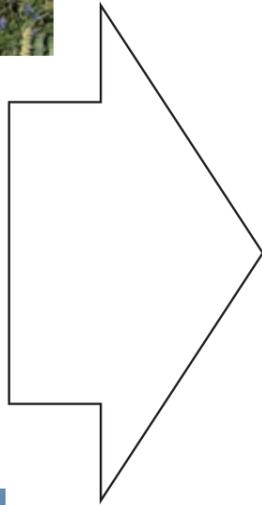
Hecken



Bordures de champs



Ackerrandstreifen



10 Biodiversitätspunkte pro Betrieb, gemäss IP Suisse-Richtlinien, bedeuten zusätzlichen Lebensraum für 15 Pflanzenarten und 2.5 Vogelarten mehr als in konventionellen Betrieben.





## ANGUS, DIE KUH DER KÖNIGE, DIE KÖNIGIN DER MUTTERKÜHE

### Angus, eine Kulturgeschichte

Vor über 200 Jahren traten sie aus den Nebeln Schottlands hervor: die Aberdeen Angus. Stolze Rinder mit schwarz schimmerndem Fell und von Natur aus hornlos. Ihre Geschichte liest sich reich dokumentiert in historischen Stammbäumen, und noch heute blicken die Urahnen der Black Angus von Gemälden aus dem 17. Jahrhundert auf uns herab.



Die Königlichen bestanden auf bestem Fleisch und steigerten ihr Ansehen mit den schönsten Angus-Rindern.

Bis heute gehören diese edlen Tiere zu den Ländereien von Queen Elisabeth und Prinz Charles. Auch Hollywoodstars wie Nicole Kidman oder Russell Crowe (The Gladiator) halten Angus-Herden.





## ANGUS, DIE MUTTERKUH DER PIONIERE

---

1845 wurden die ersten Angus nach Nordamerika exportiert. Danke ihrer sehr guten Fleischeigenschaften und ihrer Anpassungsfähigkeit, verbreiteten sie sich von Nordamerika und Schottland in der ganzen Welt.

### Angus the King of Beef

Auch bei uns setzten die Pioniere der Mutterkuhhaltung auf die Black Angus. Bereits 15'000 Angus-Kühe leben heute im Grasland Schweiz. Diejenigen, die nach den Qualitätsstandards von IP-SUISSE gehalten werden, stehen für Nachhaltigkeit, Fairness und Qualität.





## SWISS BLACK ANGUS AUS MUTTERKUHHALTUNG, EIN NACHHALTIGES BILD

Die Kuh säugt ihr eigenes Kalb während 10 Monaten. Die Tiere sind während dieser Zeit auf der Weide oder im Winter in Freilaufställen.

Jeder, der eine Angus-Herde auf der Weide sieht, spürt es. Ein Gefühl der Stimmigkeit, eine natürliche Ordnung. Die Kühe behüten und säugen ihr Kalb, der Stier läuft mit – nichts weiter. Das ist Mutterkuhhaltung.



### Alles auf das Beste und Natürlichste reduziert.

Es gibt kein eingeflogenes Soja, keine wachstumsfördernden Zusatzstoffe, keine gentechnisch veränderten Futtermittel. Die Kälber bleiben von Geburt an bei ihren Müttern, die Gras und Heu fressen und damit das Beste für ihren Nachwuchs selbst produzieren: die Muttermilch.



## TIERWOHL AUF DER GANZEN LINIE

---



Nach 10 Monaten wird das Kalb von der Kuh separiert und kommt für die Ausmast bis zur Schlachtreife in einen separaten Freilaufstall in Gruppenhaltung, mit permanentem Zutritt auf Laufhöfe oder Weide.



Produzenten, Landwirte, Menschen, die es mit Schweizer Angus-Rindern zu tun haben, sind mit Überzeugung und Leidenschaft bei ihren Kühen und Stieren. Jeden Tag. Im Stall und auf der Wiese. Sie waren die Pioniere der Mutterkuhhaltung in der Schweiz und teilen ihre Freude an diesen herrlichen Rindern mit allen, die bestes Fleisch und eine gesunde Natur lieben.



## KOPF, HERZ UND HAND

---

Produzenten, Landwirte, Menschen, die es mit Schweizer Angus-Rindern zu tun haben, sind mit Überzeugung und Leidenschaft bei ihren Kühen und Stieren. Jeden Tag. Im Stall und auf der Wiese. Sie waren die Pioniere der Mutterkuhhaltung in der Schweiz und teilen ihre Freude an diesen herrlichen Rindern mit allen, die bestes Fleisch und eine gesunde Natur lieben.

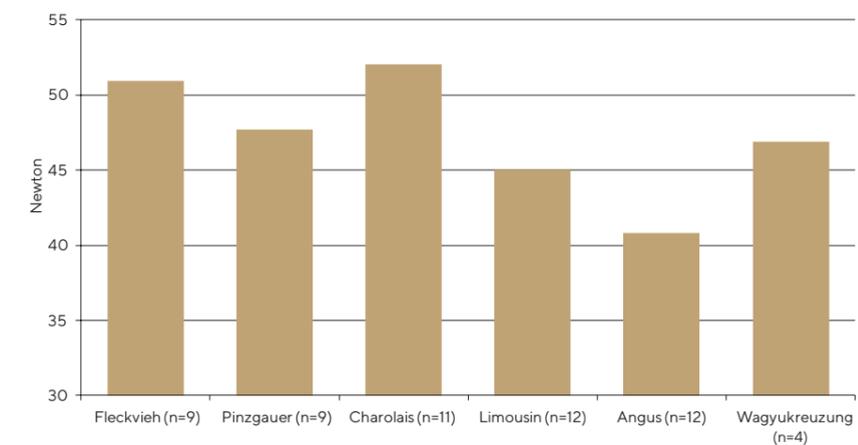




## FLEISCHQUALITÄT

### Zartheit

■ Scherkraft N



In vielen anderen Versuchen weltweit und auch in diesem Versuch der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, zeigte das Angusfleisch seine hohe Qualität. Es wurden die Zartheit und das intramuskuläre Fett verschiedener Fleischrassen verglichen. Die Angus hatten das zarteste Fleisch und nach Wagyu die beste Marmorierung.



„ Die Marmorierung oder das intramuskuläre Fett haben entscheidenden Einfluss auf den Geschmack und die Zartheit. “

ZITAT BAYERISCHE  
BUNDESANSTALT FÜR FLEISCH



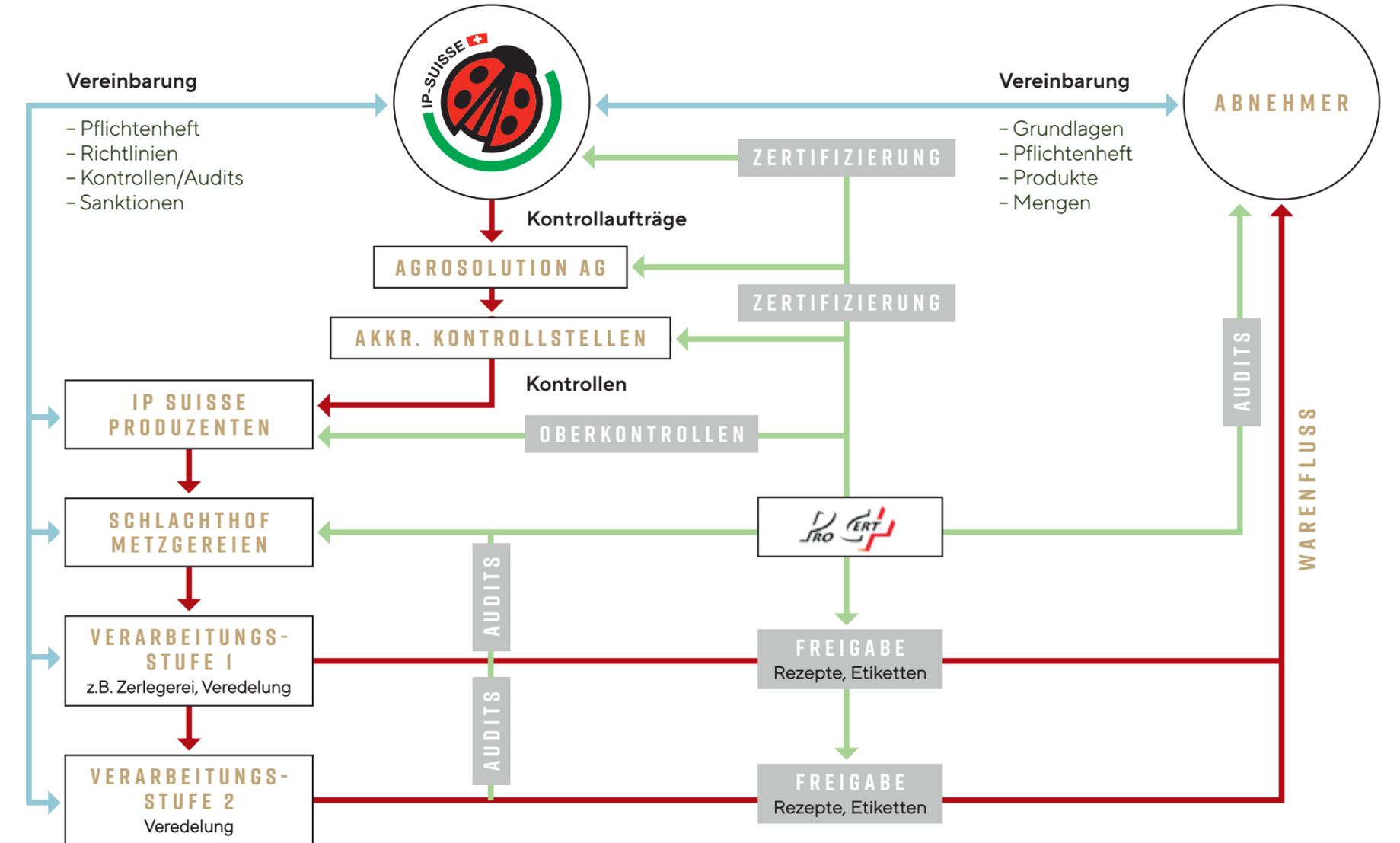
Die Swiss Black Angus wachsen natürlich und ohne Eile heran.

Bis ins Alter von 18 Monaten entwickeln sie ihren aromatischen und kraftvollen Fleischgeschmack. Dafür ist die Marmorierung dann umso ausgeprägter. Ein Unterschied, den man schmeckt. Nicht umsonst gilt das feinst verteilte, intramuskuläre Fett als wichtigstes Erkennungsmerkmal exzellenter Fleischqualität.





## Produktzertifizierung nach ISO 17065





## **BIODIVERSITÄT – TIERWOHL VON IP-SUISSE HÖRT NICHT VOR DER STALLTÜRE AUF**

Landwirte, die Swiss Black Angus gemäss den Standards von IP-SUISSE halten, setzen sich umfassend für eine naturnahe Produktion ein. Sie stellen ihren ganzen Hof auf Biodiversität um. Bewusst schaffen sie Lebensräume für die heimische Pflanzen- und Tierwelt und fördern so die Artenvielfalt und das natürliche Zusammenspiel von Mensch und Umwelt, von Fauna und Flora. Ihr Engagement wird nach einem genauen Punktesystem von IP-SUISSE

verifiziert. Diese Massnahmen zeigen Wirkung. Die Lerchen nisten wieder in den Getreidefeldern, weil dort Wildblumen wachsen. Und in Hecken aus Bäumen und Sträuchern finden Kleintiere und Insekten Unterschlupf und Lebensräume.



Curdin Orlik



## STÜCK FÜR STÜCK ERSTKLASSIG. FLEISCHVERARBEITUNG VOM SPEZIALISTEN.

Frischfleisch von Swiss Black Angus steht für beste Qualität in jeder Hinsicht – und für deren lückenlose Rückverfolgbarkeit und Transparenz vom Landwirt bis hin zum Konsumenten. Unsere qualifizierten Fleischfachleute übernehmen mit ihrem handwerklichen Know-how die Knochenarbeit, um Stück für Stück bestes Fleisch auf den Teller zu bringen. Von der Schlachtung und Zerlegung über die Verarbeitung

bis hin zur Fleischreifung, Verpackung und Lieferung – mit Unterstützung modernster Infrastruktur setzen wir auf höchste Qualität. Das zeichnet unser Fleischsortiment von Swiss Black Angus aus: Jeder Bissen ist ein in jeder Beziehung nachhaltiger Genuss.

Unsere Kompetenzen liegen im Teamwork sowie in der Berufserfahrung unserer innovativen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Nähe zu unseren Kunden wie auch die Erfüllung individueller Wünsche liegen uns am Herzen.

Fleisch ist unser Metier!





## WARUM SWISS BLACK ANGUS?

---

- ★ Swiss Black Angus ist eine Schweizer Premiere: Ein Fleischrassenlabel mit Biodiversität, nachhaltig aus der Schweiz.
- ★ Swiss Black Angus gedeiht aus einheimischem Futter. Der Einsatz von Soja ist verboten.
- ★ Angus ist eine weltweit bekannte Marke und steht für Qualität

- ★ Mutterkuhhaltung: Die Kuh und das Kalb zusammen auf der Weide sind ein starkes Bild.
- ★ In Zukunft wird Swiss Black Angus als einziges Fleischlabel in der Schweiz, Getreide in der Fütterung verbieten
- ★ In Zukunft werden wir Züchter belohnen, wenn sie raufuttereffiziente Tiere züchten
- ★ In Zukunft werden wir die Marmorierung am Schlachtkörper messen. Ein Forschungsprojekt mit Spezialisten ist in Vorbereitung.





IP-SUISSE  
Molkereistrasse 21  
3052 Zollikofen

T 031 910 60 00  
F 031 910 60 49  
info@swissblackangus.ch



swissblackangus



paysans pour  
des générations.

