

«Das Tierwohl steht bei uns an oberster Stelle!»

«Ethik trifft Genuss» drückt all das aus, was der Ueli-Hof AG als Biofleischproduzentin am Herzen liegt. Hohe ethische Standards in der Aufzucht und der Weiterverarbeitung der Tiere und maximaler Genuss der veredelten Fleischspezialitäten. Wie das Unternehmen aufgebaut ist, was der Unterschied zu einem Grossschlachthof ausmacht und welches die grössten Herausforderungen im Metzgeralltag sind, erfahrt ihr in diesem Porträt.



Jaron Sommerhalder,
Fleischfachmann Bio-Metzgerei

Hans Ulrich Felder
Fleischfachmann Bio-Metzgerei

Die Ueli-Hof AG verarbeitet Biofleisch aus Tieren, die aus einer Erzeugergemeinschaft von rund 25 Biobauern geliefert werden. Gegründet wurde die Ueli-Hof AG 2002 von Walter und Ueli Unternährer aus tiefer Überzeugung für einen respektvollen Umgang mit den Tieren entlang der ganzen Wertschöpfungskette, sprich vom Hof bis hin zur Schlachtung. 2014 eröffnete die Ueli-Hof AG in Ebikon die eigene Biometzgerei. Seither kann sie alle Tiere selbst schlachten und das Fleisch durch Räuchern, Schimmeln, Pökeln oder Trocknen veredeln.



Willst du mehr über die Ueli-Hof AG, die Philosophie des Unternehmens und die Menschen, die dort arbeiten erfahren? Dann scanne den QR-Code und schau dir das Videoporträt an.

«Die achtungsvolle Behandlung und gute Tierhaltung soll nicht mit dem Abtransport vom Bauernhof zum Schlachthaus vorbei sein. Im Gegenteil, wir wollen dies auch bei der Schlachtung, Zerlegung und Weiterverarbeitung mit der nötigen Sorgfalt und Zeit machen», erzählt Martin Fischer – Verkaufsleiter und stellvertretender Geschäftsführer der Ueli-Hof AG.



Heute arbeiten 29 Mitarbeitende in Ebikon im Schlachthaus, der Zerlegerei, Wursterei/Salzerei, Verpackerei/Richterei, als Chauffeure und im Büro sowie in den Verkaufsstellen in Ebikon, Luzern und Mättwil.

Im Unterschied zum Grossschlachthof

Der Ueli-Hof AG ist ein respektvoller Umgang mit den Tieren auf ihrem letzten Weg eine Herzensangelegenheit. Dabei sollen die Tiere so wenig Stress wie möglich ausgesetzt sein. Dies beginnt bereits beim Transport. Die Bauern, die ihre Tiere nach Ebikon ins Schlachthaus bringen, dürfen nicht länger als zwei Stunden Anfahrtsweg haben. Zudem gibt es bei den Tiergattungen, wie auch bei den Tieren von unterschiedlichen Bauern, keine Durchmischung. Dies ist ein grosser Unterschied zu einem Grossschlachthof, erzählt Nicole Imhof – gelernte Metzgerin, Mitarbeiterin Qualitätssicherung und Berufsbildnerin bei der Ueli-Hof AG: «Die Tiere leben stets in einer Herde zusammen. Dabei gibt es eine Rangordnung. Würde man sie nun mit Tieren von anderen Bauern mischen, würden sofort Rankämpfe ausgetragen werden und das verursacht Stress.» Ebenfalls dürfen die Tiere selbstständig und in ihrem Tempo

aus dem Transportfahrzeug aussteigen und den Treibgang entlanglaufen. Schlagstöcke oder Elektroschocker kommen dabei keine zum Einsatz. Teilweise werden die Tiere vom Bauern bis zum Schluss begleitet und haben so stets eine ihnen bekannte Person um sich.

Gearbeitet wird mit einem Zeitplan

Damit die Tiere nicht lange im Schlachthaus in der Wartebucht ausharren müssen und so gestresst werden, erstellt die Ueli-Hof AG einen Zeitplan. Dieser ist meistens auf 15 Minuten genau geplant und muss sowohl von den Bauern wie auch von den Metzgern eingehalten werden. Geschlachtet wird immer am Montagmorgen von vier Uhr morgens bis mittags. «Das sind körperlich anstrengende Tage, an denen man hochkonzentriert und sauber arbeiten muss», beschreibt Nicole Imhof. Geschlachtet wird stets in der gleichen Reihenfolge: zuerst die Schweine, dann das Rindvieh und zum



Schluss die Lämmer. Die Tiere werden entweder mit einem Bolzenschussgerät oder einer Stromzange betäubt. Danach wird ein Entblutungsschnitt gemacht, was zum Tod durch Blutverlust führt. Anschliessend wird die Haut abgezogen, die Innereien werden entfernt und es wird gewogen und taxiert. Zudem wird eruiert, ob das Tier vollfleischig oder leerfleischig war und in eine Fettklasse eingestuft. Aufgrund des Gewichts und der Taxierung wird anschliessend der Preis festgelegt. Die einzelnen Arbeitsschritte können je nach Tiergattung leicht unterschiedlich sein. So verarbeitet die Ueli-Hof AG jeweils ca. 20 Schweine, sechs bis acht Rinder, zwei bis drei Kühe und fünf bis zehn Lämmer pro Woche: «Auch hier sieht man den klaren Unterschied zu Grossschlachthöfen, welche teilweise die Betäubung von bis zu 120 Rindern pro Stunde anstreben.»

Wäre eine Hofschlachtung nicht noch besser für das Tier?

Eine Schlachtung direkt auf dem Bauernhof bringt den Vorteil, dass das Tier nicht transportiert werden muss und somit keinen Stress erleidet. Für die Ueli-Hof AG ist sie jedoch aus logistischen Gründen nicht machbar: «Das Schweinefleisch wird als Warmfleisch verarbeitet (siehe grüne Infobox) und muss innerhalb einer Stunde nach Schlachtung verarbeitet sein. Wenn man nun eine Hofschlachtung anstrebt und dann noch in die Metzgerei fahren muss, kann diese Verarbeitungsmethode nicht angewendet werden», erklärt Nicole Imhof. «Zudem werden die Tiere oftmals auf der Weide geschlachtet, wo sich auch der Rest der Herde aufhält und zusieht. In Ebikon werden die Tiere voneinander getrennt und sie müssen nicht zusehen, wie ihre Artgenossen betäubt und geschlachtet werden.»



Warmfleischverarbeitung

Dies ist eine traditionelle Fleischverarbeitungsmethode. Dank diesem Verfahren kann auf chemische Zusatzstoffe verzichtet werden, die in der Biofleischproduktion so oder so verboten sind.

Schweinefleisch enthält körpereigenes Phosphat, sogenanntes ATP. Es sorgt dafür, dass die Muskelproteine getrennt sind und das Fleisch kurz nach der Schlachtung noch weich und klebrig ist. Ausserdem kann es zu diesem Zeitpunkt besonders gut Wasser binden und Fett einlagern. So kann das Schweinefleisch optimal zu Wurstwaren und feinem Brät verarbeitet werden.

Eine Stunde nach der Schlachtung beginnt das ATP sich abzubauen. Daher muss das Fleisch direkt im Anschluss verarbeitet werden.



Goran Pantelic, Abteilungsleiter Bio-Metzgerei



Fleischspezialitäten der Ueli-Hof AG für deinen Bioladen



© Ueli-Hof AG

Die grösste Herausforderung im Metzgeralltag

«Für uns besteht die grösste Herausforderung darin, dass wir das ganze Tier verwerten können. Wenn schon ein Tier sein Leben lassen musste, wollen wir es auch von der Nase bis zum Schwanz nutzen. Dies ist auch der Gedanke der «Nose to Tail»-Bewegung, die in den letzten Jahren immer mehr zugenommen hat, vor allem auch in der Gastronomie», führt Martin Fischer aus. Gerade weil «Nose to Tail» in den letzten Jahren jedoch einen gewissen Boom erlebt hat und auch diese sogenannten Special Cuts immer beliebter werden, wünscht sich Fischer von den Konsumentinnen und Konsumenten mehr Offenheit beim Fleischeinkauf: «Ich wünsche mir, dass unsere Kundinnen und Kunden in die Metzgerei kommen und unsere Fachkräfte fragen, was sie für Fleisch zum Grillieren, Schmoren oder Kurzbraten haben. So kann der Fleischfachverkäufer anbieten was da ist und es werden nicht nur die Edelstücke wie Filet oder Entrecôte verkauft. Auch wenn im Rezept ein Filet steht, passt oft ein anderes Stück Fleisch genauso gut.» Für die Teile, die von Menschen in aller Regel nicht gegessen werden, wie Lunge, Herz oder Innereien gibt es bei der Ueli-Hof AG ebenfalls einen Verwendungszweck: das Tierfutter BioFido. Und auch die Knochen der Tiere werden weiterverarbeitet, bspw. zu hausgemachter Knochenbrühe und Demi-Glace.

Wettbewerb:

Was ist dein Grillgeheimtipp?

Folge uns auf Instagram (biopartner_schweiz), kommentiere Ende Mai unter unserem Wettbewerbspost deine Grilltipps für Fleisch und gewinne ein Grillfleisch-Päckli der Ueli-Hof AG.

Viel Glück!



— Daria Rimann, Mitarbeiterin Marketing & Kommunikation



© Ueli-Hof AG

Martin Fischer Verkaufsleiter und stellvertretender Geschäftsführer der Ueli-Hof AG

«Ich schätze an der Zusammenarbeit mit Bio Partner am meisten, dass wir die gleiche Philosophie verfolgen. Dass wir den Tieren und der Natur Sorge tragen wollen und das Wohl der Lebewesen an oberster Stelle steht. Diese gemeinsame Philosophie führt auch zu mehr Verständnis, wenn aufgrund der Verfügbarkeit ein Artikel einmal nicht geliefert werden kann.»



© Bio Partner Schweiz AG

Mehmet Mendes Produktmanager Frische bei Bio Partner Schweiz AG

«Mit frischem Fleisch im Angebot können wir eine wichtige Kundengruppe ansprechen, denen die Fleischherkunft und der Genuss wichtig ist und die bereit sind den Preis für diese Achtsamkeit zu bezahlen. Mit den Produkten der Ueli-Hof AG, darunter auch unsere Biofachhandelsprodukte von «Bien», können wir die hohen ethischen Ansprüche an die Herstellung und Verarbeitung erfüllen und eine Profilierung für den Biofachhandel bieten.»