

Biofleisch ist mehr gefragt

Konsumverhalten / Die Luzerner Biometzgerei Ueli-Hof AG verzeichnet wachsenden Umsatz.

EBIKON Die Ueli-Hof AG ist kein Bauernhof, sondern eine Biometzgerei mit drei Verkaufsläden im Raum Luzern, stellt Geschäftsführer Martin Schmitz gleich zu Beginn klar. Hier in der Region sind der Betrieb und die Philosophie dahinter seit vielen Jahren bestens bekannt.

Mutterkuh-Pionier

Gleichwohl liegen die Ursprünge bei einem Bauernhof, nämlich dem Mättwil in St. Niklausen bei Luzern. Hier wirtschaften Unternährers seit Jahren biologisch, Walter Unternährer ist gar ein Pionier der Schweizer Mutterkuhhalter. Nun baut Sohn Ueli, deshalb kam es auch zum Namen Ueli-Hof, und Ueli ist der Verwaltungsratspräsident der AG.

Neben den rund 50 Original Braunen Mutterkühen werden auf dem Bauernhof Mättwil auch 10 Hampshire-Zuchtschweine gehalten und jährlich rund 200 solcher Schweine gemästet auf dem rund 40 ha grossen Grünlandbetrieb auf der Horwer Halbinsel. Die robuste englische Schweinerasse sei prädestiniert für die extensive Bio-Haltung, wo die Tiere auch häufig im Freiland sind, erklärt Ueli Unternährer.

Alles in eigenen Händen

Eine möglichst artgerechte Tierhaltung, kurze Transporte vom Hof bis zur Eigenschlachtung, rückverfolgbare Fleischerzeugnisse und zwar alles in den eigenen Händen, waren Unternährers seit je ein grosses Anliegen. Ethik trifft Genuss, der Fleischkonsum soll im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt stehen, heisst es denn auch auf der Website der Ueli-Hof AG.

Die AG wurde 2002 gegründet, schon früher wurde in St. Niklausen im Mättwil mit einem Hofladen gestartet. Geschlachtet wurde in den Anfängen noch in einer regionalen Metzgerei, die Verarbeitung erfolgte in zugemieteten Räumlichkeiten.

Seit 2014 besteht der eigene Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb in Ebikon. Hier werden sämtliche Tiere vom Mättwil zu Fleisch veredelt. Dazu kommen Tiere von rund 15 weiteren Biohöfen, welche eine Erzeugergemeinschaft bilden. In den Ueli-Hof-Richtlinien ist unter anderem festgelegt, dass die Transportwege maximal zwei



Martin Schmitz, Geschäftsführer der Ueli-Hof AG, in der Biometzgerei in Ebikon. (Bilder Ueli-Hof AG)

Stunden dauern dürfen. Dazu kommen Auflagen zu Haltung, Tiergesundheit und Fütterung, welche über die Bio-Suisse-Anforderungen hinaus gehen. 2018 erhielt der Ueli-Hof den mit 40 000 Franken dotierten Umweltpreis der Albert-Koechlin-Stiftung, für die besonders hohen Qualitäts- und Tierethikstandards. Und im gleichen Jahr gab es für einige Fleischspezialitäten der Biometzgerei die Gourmet-Knospe von Bio Suisse.

Alles selber verarbeitet

Wöchentlich werden in Ebikon derzeit im Schnitt rund 25 Schweine, acht Jungrinder, zwei Kühe und acht Lämmer geschlachtet, jene Tiere vom Mättwil machen nur mehr den kleineren Anteil aus.

Bei der Fleischverarbeitung wird auf den Grundsatz «from nose to tail» geachtet, es wird mit Ausnahme von etwas Geflügelfleisch vom Biobetrieb Wendelinhof in Niederwil auch kein Fleisch zugekauft. Schwerpunkte im Sortiment seien neben einem breiten Frischfleischangebot vor allem Rohwürste und Trockenfleisch. Was nicht dem menschlichen Konsum zugeführt werden kann, findet im Sortiment «BioFido» als Haus-

tierfutter Absatz, erklärt Martin Schmitz.

Der grösste Verkaufsladen für Fleisch befindet sich in Ebikon, auch mit einem grossen Nebensortiment von Käse, Weinen und einigem mehr von zuliefernden Bio-Lebensmittelproduzenten. Hier können sich Kunden im Laden auch direkt verpflegen, derzeit wird aber auf Take away gesetzt. Zudem wird eine Biometzgerei in der Stadt Luzern sowie ein Hofladen im Mättwil geführt. Ueli-Hof-Produkte werden aber auch von zahlreichen Verkaufspartnern angeboten, von Basel bis ins Bündnerland. Je ein Drittel mache der Absatz in die Gastronomie, den Detailhandel inklusive Grossverteiler sowie in den eigenen Läden aus.

Allerdings ist Corona-bedingt seit März 2020 alles etwas anders. Zunehmende Bedeutung gerade seit letztem Jahr bekomme der Webshop, sagt Schmitz. Er hofft, dass das Catering nach dem Corona-Einbruch wieder Aufschwung nehme. Letztes Jahr stark eingebrochen ist der Absatz von Fleisch an die Gastropartner. «Das konnten wir aber in den eigenen Läden, im Detailhandel und im Webshop weit überkompensieren.» Man habe in letzter

Zeit sehr viele neue Kunden gewinnen können.

Stark gewachsen

Wie Bio Suisse letzte Woche bekannt gab, schnellte das Wachstum im Bio-Segment letztes Jahr um 20 Prozent in die Höhe. «Wir konnten bei der Ueli-Hof AG noch deutlich mehr zulegen», erklärt Martin Schmitz.

Die Ueli-Hof AG pflege mit dem reinen Biobetrieb und der 100-prozentigen Eigenschlachtung zwar einen Nischenmarkt, der allerdings wachsend sei. Angesprochen würden sensibilisierte Konsumenten für Bioprodukte, welche Wert legen auf nachhaltige und tiergerechte Produktion und eine hohe Transparenz. «Immer mehr Leute wollen genau wissen, von welchem Hof das Fleisch stammt.»

Man spüre eine stark steigende Nachfrage für Biofleisch. Martin Schmitz wünscht sich, in Anspielung auf den nach wie vor tiefen Marktanteil von Biofleisch, dass sich noch mehr Konsumenten bewusst werden, wie wichtig qualitativ gute Lebensmittel aus der Region sind. «Mit dem Konsumverhalten wird auch der Zustand der Umwelt gesteuert.»

Josef Scherer

Geringer Anteil

Bioprodukte erlebten letztes Jahr einen grossen Aufschwung, der Umsatz wuchs um fast 20 Prozent (siehe Bauernzeitung vom 1. April). Auch Biofleisch konnte zulegen, nicht nur bei der Ueli-Hof AG. Aber auch der gesamte Fleischkonsum stieg Corona-bedingt im letzten Jahr. Der Anteil Biofleisch ist aber nach wie vor relativ gering. Gemäss den neuesten Bio-Marktzahlen lag im Januar der Anteil Bio an den Gesamtmengen des Detailhandels bei Rindfleisch 8,5 Prozent, bei Kalbfleisch 4,9 Prozent, bei Schweinefleisch 3 Prozent, bei Lammfleisch 5,5 Prozent und bei Poulets 2,5 Prozent. js



Ueli Unternährer mit den Hampshire-Schweinen auf dem Hof Mättwil. Die robuste Schweinerasse eignet sich auch gut für die Freilandhaltung.

SCHLACHTVIEHMÄRKTE BERN KW 14

Kategorie	Klassierung	Anzahl	Ø-Erlös		Differenz	Schätzung
			Fr./kg LG	Fr./kg SG		
VK Kühe	T+	7	4.75	9.50	0.11	
	T	11	4.60	9.57	0.30	
	T-	10	4.51	9.59	0.50	
	A	4	4.03	8.94	0.83	
	1X	2	3.25	7.56	0.40	
RV Jungkühe	T	2	4.95	9.90	0.45	
	T-	2	4.43	9.04	0.28	
	A	2	4.63	9.64	1.13	
MT Muni	Alle Kategorien	5	5.13	9.44	0.18	
RG Rinder	Alle Kategorien	6	5.70	10.88	0.87	
JB Jungvieh	Alle Kategorien	278	7.53	-	0.56	

Quelle: Berner Bauernverband

SCHLACHTVIEHMARKT WEINFELDEN KW 14

Kategorie	Klassierung	Anzahl	Schätzung		Differenz	Schätzung
			Fr./kg LG	Fr./kg SG		
VK Kühe	T4	4	4.20	4.38	0.18	
	T3	13	4.35	4.47	0.12	
	-T3	8	4.10	4.24	0.14	
	-T2	9	4.10	4.26	0.16	
	A2	5	3.70	3.86	0.16	
RV Jungkühe	-T3	1	4.40	4.40	0.00	
	MA Muni	H3	1	5.00	5.00	0.00
RG Rinder	+T2	1	5.45	5.75	0.30	

Quelle: EZG Bodensee/Leicht AG

SCHLACHTVIEHMARKT APPENZEL KW 14

Kategorie	Klassierung	Anzahl	Ø-Erlös		Differenz	Schätzung
			Fr./kg LG	Fr./kg SG		
VK Kühe	T3	24	4.72	9.83	0.35	
	-T3	7	4.46	9.50	0.36	
	-T2	6	4.39	9.34	0.29	
	-T1	5	4.39	9.34	0.39	
	A1	10	3.94	8.57	0.39	
	1X1	6	3.83	8.50	0.63	
RV Jungkühe	Alle Kategorien	12	4.71	-	0.36	
MT Muni	Alle Kategorien	1	4.95	-	0.30	
RG Rinder	Alle Kategorien	10	5.20	-	0.36	
OB Ochse	Alle Kategorien	1	5.80	-	0.35	

Quelle: Nutz- und Schlachtviehgenossenschaft

TRÄNKERAUKTION SCHÜPBACH KW 13

Klasse	Anzahl Tiere	Durchschnittspreis (Fr.)	Durchschnittsgewicht (kg)
AAM	5	12.24	86,60
AAF	2	11.35	90,00
A	2	8.75	74,50
B	1	6.00	86,00

Weitere Informationen zu den Tränkeraktionen im Kanton Bern sowie Kälberanmeldungen unter www.vtab.ch, E-Mail: anmeldung@vtab.ch oder Tel. 079 348 52 52.

Quelle: Tränkeraktion Kanton Bern

NÄCHSTE ÖFFENTLICHE MÄRKTE

Kanton Bern	Ort	Anzahl
12. April 2021, 8 Uhr (Rindvieh)	Fraubrunnen	9
12. April 2021, 9.30 Uhr (Rindvieh)	Herzogenbuchsee	29
13. April 2021, 8 Uhr (Rindvieh)	Schüpbach	66
13. April 2021, 9.30 Uhr (Rindvieh)	Eggiwil	26
14. April 2021, 8 Uhr (Rindvieh)	Oberwil	48
14. April 2021, 8.30 Uhr (Rindvieh)	Aarberg	59
14. April 2021, 9.30 Uhr (Rindvieh)	Oey-Diemtigen	18

Anmeldung bei der Anmeldestelle Berner Bauernverband oder www.anitrade.ch. Auskunft: Fachstelle Qualitäts- und Absatzförderung, Münsingen, Tel. 031 636 14 00.

Kanton Wallis	Ort	Anzahl
14. April 2021, 8 Uhr (Schafe)	Gamsen	150

Kanton Uri	Ort	Anzahl
12. April 2021, 8 Uhr (Schafe)	Erstfeld	205

Kanton Luzern	Ort	Anzahl
15. April 2021, 8 Uhr (Schafe)	Malters	280

Kanton St. Gallen	Ort	Anzahl
13. April 2021, 8 Uhr (Rindvieh)	Wattwil	150
14. April 2021, 8 Uhr (Schafe)	Sargans	125

Kanton Graubünden	Ort	Anzahl
12. April 2021, 8 Uhr (Rindvieh)	Cazis	70
13. April 2021, 8 Uhr (Schafe)	Lavin	120
14. April 2021, 8 Uhr (Schafe)	Disentis	170

Kanton Obwalden	Ort	Anzahl
14. April 2021, 8 Uhr (Rindvieh)	Samen	89

Kanton Schwyz	Ort	Anzahl
12. April 2021, 8 Uhr (Rindvieh)	Rothenthurm	100

Kanton Freiburg	Ort	Anzahl
12. April 2021, 8 Uhr (Rindvieh)	Châtel-St-Denis	35
12. April 2021, 9.30 Uhr (Rindvieh)	Romont	65

Anmeldung mit Anmeldeformular bis acht Tage vor dem Markt: Freiburgerische Viehverwertungs-Genossenschaft, 1725 Posieux, Tel. 026 305 22 73 oder via www.fvvg.ch.