

24.12.2014

## GOSSAU SG: Bio-Weide-Beef-Produzenten



Udo Rudi Manz (l.) überreicht Bio-Weide-Beef-Präsident Hubert Lombard ein Präsent. (Bild: zvg)

## Zu Gast bei Migros Ostschweiz

*Über 50 Rindermäster folgten der Einladung von Udo Rudi Manz, dem Verantwortlichen für Fleisch der Migros Ostschweiz.*

Das Bio-Weide-Beef-Label BWB wurde 1998 entwickelt und ist dank stetiger Innovationen eine Erfolgsgeschichte: Seit März stammt auch das gesamte BWB-Fleisch der Migros aus der Region (adR). Neu wird Entrecôte auch knochengereift angeboten und kommt jenen Kunden entgegen, die den Mehrwert und die Nachhaltigkeit suchen. Edelstücke an der Fleischtheke verkaufen sich traditionell gut. Aus Sicht der Nachhaltigkeit und aus kommerziellen Gründen soll möglichst das ganze Tier als BWB verkauft werden. Dazu werden neue Produkte wie Hack- und Spickbraten angeboten und Artikel vermehrt in der Selbstbedienung geführt. BWB ist an über 100 Verkaufsstellen der Migros Ostschweiz erhältlich.

Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache: Migros Ostschweiz ist mit etwa 2000 Tieren die grösste Abnehmerin und konnte den Umsatz im Vergleich zum Vorjahr um über 50 % steigern.

### Sorge Einkaufstourismus

Mit seinem Beitrag zum Thema Herausforderungen im Detailhandel zeigte der Chef Fleisch Migros Genossenschaftsbund, Daniel Häfliger, diverse Trends auf: Sorge bereiten der steigende Einkaufstourismus, der veränderte Stellenwert von Fleisch und auch hier die Auswirkungen des erwarteten Klimawandels. Trotzdem ist die Migros zuversichtlich und erwartet, dass sich das Label stetig weiterentwickeln wird.

Konkrete Veränderungen für das Label zeigte Ernst Graber von der Micarna auf. Um den Produzenten Anreize für etwas leichtere Tiere zu geben, wird das Maximalgewicht auf 320 kg gesenkt. Die Abzüge für Fettklasse 2 werden auf 20 Rp./kg

gesenkt, diejenigen für 4er auf 50 Rp. erhöht.

### Reifung optimiert

Besonderes Gewicht legt die Migros Ostschweiz auf optimale Lagerung und Reifung, um genussreiches Fleisch anzubieten. Der Betriebsleiter Franz Breitenmoser konnte den Produzenten beim Betriebsrundgang durch die Betriebszentrale in Gossau SG zeigen, mit welcher Professionalität und Sorgfalt aus ihren Tieren schliesslich verkaufsfertige Artikel hergestellt werden. Für Laien kaum fassbar, welcher Aufwand betrieben wird. Den Abschluss bildeten wie immer das ausgezeichnete Mittagessen im Personalrestaurant und die Gelegenheit zum Fachsimpeln und zum Austausch unter Kollegen. Das Gezeigte ist für die Produzenten ein Ansporn, zur Qualität des Labels Sorge zu tragen. Gemeinsam mit den innovativen Fachleuten der Migros steht dem BWB eine vielversprechende Zukunft in Aussicht. [pd/ral](#)