

05.01.2019

SCHWEINE: Label wie das Kräuterschwein sollen den Fleischkonsum steigern

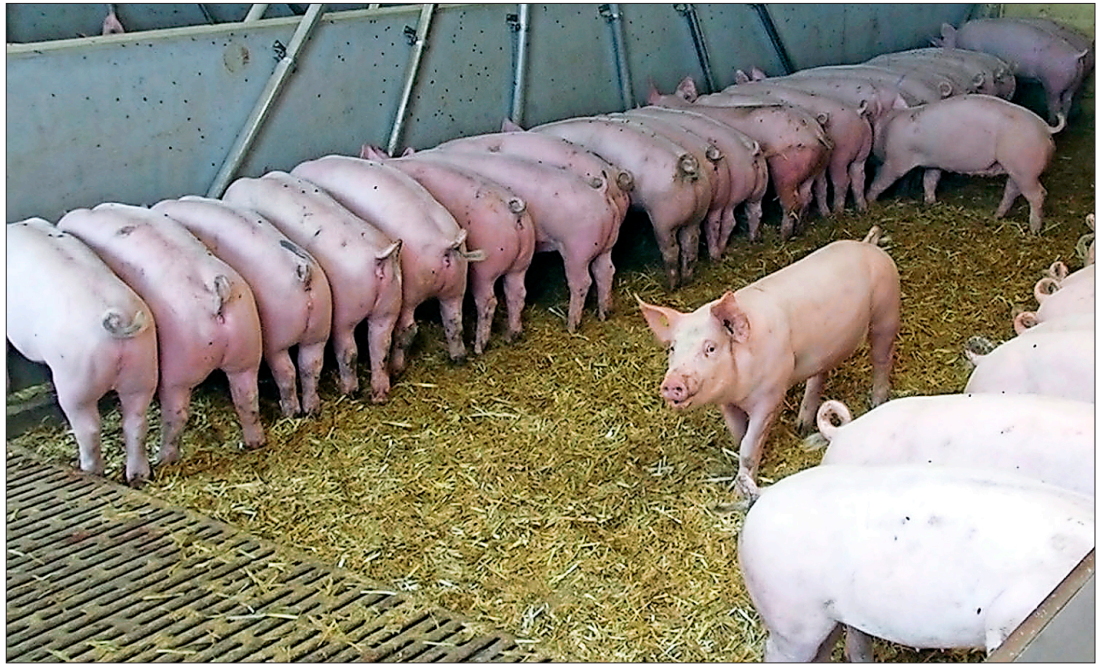
Kräuter bringen den Mehrwert

Schweinefleisch gilt als Billigfleisch. Dem will die Kunz Kunath AG Gegensteuer geben – mit dem Kräuterschwein. Das Label hat Erfolg. Stephan und Irène Furrer aus Gunzwil LU produzieren es mit Überzeugung.

SUSANNE MEIER

Kräuter im Schweinefutter sorgen für gesunde Tiere und spielen eine wichtige Rolle für die Fleischqualität. Das ist wissenschaftlich erwiesen. «Seit über zehn Jahren erforschen wir die Wirksamkeit verschiedener Kräuter und Gewürze in der Schweinefütterung», bestätigt Urs Iseli, Bereichsleiter Schweine bei der Kunz Kunath AG. «Die Hochschule Haffl hat kürzlich gezeigt, dass das Fett der Kräuterschweine weniger oxidiert. Das Fleisch verliert weniger Saft und lässt sich besser verarbeiten. Degustationen bestätigten zudem, dass Kräuter den Geschmack verbessern. Unsere Kunden bemerken den Unterschied.»

Vermarktet wird das Kräuterschwein von der Viehhandelsfirma ASF über die Lucarna Macana. Mit Erfolg, wie Iseli betont: «Im Moment sind wir bei 250 Schweinen pro Woche. Die Nachfrage ist enorm. Wir



Dank dem Kräuterfutter ist die Luft im Stall von Stephan und Irène Furrer bestens. (Bild: zvg)

versuchen, unser Angebot laufend auszudehnen.»

Die Kunz Kunath geht mit dem Kräuterschwein einen neuen Weg, den schon vorher Markenprogramme wie «Qualivo» mit dem Slogan «Hervorragende Fettqualität mit exzellentem Geschmack» oder der Wandelhof Gunzwil LU mit dem Bierschwein-Label «Sau-gut» eingeschlagen haben. Sie wollen weg vom Image des Schweinefleischs als billiges Fleisch. Iseli: «Unser Label erfordert nicht immer mehr Tierwohl –

was für die Produzenten teure bauliche Anpassungen nötig macht –, sondern stellt die Fleischqualität in den Fokus.»

Davon profitieren die derzeit 15 Mastbetriebe, zur Hälfte IP-Suisse- und zur Hälfte QM-Betriebe. Stephan und Irène Furrer aus Gunzwil LU gehören zu ihnen. Sie bewirtschaften einen IP-Suisse-Betrieb mit 400 Mastplätzen. «Seit zwei Jahren halten wir Kräuterschweine. Dank dem Futter sind sie gesünder, und die Luft im Stall ist besser», hat Stephan Furrer bemerkt.

Qualität und Inhaltsstoffe würden den Konsum attraktiv machen: «Uns geht es darum, ein Premium-Produkt anzubieten. Wir wollen produzieren, was von Konsumenten gewünscht wird, und keine Massenware anbieten. Dies ist mit dem Kräuterschwein gegeben.» Dank der besseren Fleischqualität und einem Zuschlag stimme die Rechnung, sagt Furrer, obschon das Kräuterfutter teurer sei: «Unter dem Strich bleiben pro Schwein 6 bis 8 Franken mehr beim Produzenten.»