

Beim Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbandes werden die Produkte von zwei Experten-Teams und zwei Oberexperten geprüft.



# Ausgezeichnete Fleischprodukte

Am Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbandes steht das Metzgerhandwerk im Mittelpunkt. Über 780 Produkte wurden mit Gold, Silber oder Bronze gewürdigt.

TEXT NOËLLE KÖNIG

Mehr als alles andere ist Essen Geschmackssache. Während mittlerweile viele ganz auf den Verzehr von Fleisch verzichten, mag der eine lieber eine Kalbs-, die andere lieber eine Schweinsbratwurst, für manche ist Fleischkäse das höchste der Gefühle, während andere lieber geräucherter Speck zu einem Stück Brot geniessen. «Zum Glück haben wir in der Schweiz eine grosse Vielfalt an ausgezeichneten Fleischprodukten. Das merken wir auch, weil die Anmeldungen für den Qualitätswettbewerb in den letzten Jahren stetig gestiegen sind», sagt

Hansjörg Eckert und ergänzt, «da ist sicher für jeden Geschmack etwas dabei.»

## Von roh bis pfannenfertig

Der 67-Jährige ist gelernter Metzgermeister und Ausschuss-Präsident des Qualitätswettbewerbs des Schweizer Fleisch-Fachverbandes. «Mit dem Wettbewerb wollen wir einerseits die Qualität der Produkte fördern, andererseits erhalten die Metzger die Möglichkeit, mit dem Qualitätssiegel Werbung für ihr Handwerk zu machen», ist Hansjörg Eckert überzeugt. Dieses Jahr haben 150

Metzgereien und Fleischverarbeitungsbetriebe rund 850 Produkte zur Bewertung angemeldet.

Damit die Bewertung nicht wie sonst Geschmacksache, sondern objektiv ist, werden die Produkte nach den Kriterien Aussehen, Schnittbild, Verarbeitung, Geruch und Geschmack jeweils mit Punkten von eins bis fünf eingeschätzt. In acht Kategorien können Metzger ihre Produkte anmelden: Brühwürste und rohe Würste, Rohwürste, Kochwürste, Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, gussfertige Produkte, pfannenfertige/

ofenfertige Produkte sowie E-Nummer-frei. Für die letzte Kategorie konnten alle der anderen sieben angemeldet werden, sofern diese keine mit einer E-Nummer zu deklarierenden Zusatzstoffe enthalten. Das anonymisierte Produkt, also ohne Verpackung, wird am Prüfungstag von zwei verschiedenen Experten-Teams und zwei Oberexperten geprüft. «Bestehen mehr als zwei Punkte Differenz, wird es erneut vom Oberexperten-Team geprüft. Denn in diesem Fall gab es in einem Stück vielleicht einen Fehler», erklärt Eckert.

Dieses Jahr konnten 434 Produkte mit Gold, 260 mit Silber und 95 mit Bronze ausgezeichnet werden. «Das ist wirklich ein erfreuliches Ergebnis und zeigt die hohe Qualität an Fleischwaren, die wir in der Schweiz haben», meint der Metzgermeister. ●

## PRÄMIERTE COOP-LIEFERANTEN Metzgerei Schulthess



Unter dem Label Miini-Region führt Coop verschiedene Produkte von regionalen Lieferanten im Sortiment. So auch Fleischwaren der Metzgerei Schulthess in Basel.

Im Rahmen des Qualitätswettbewerbs des Schweizer Fleisch-Fachverbandes wurden die beiden Produkte Basler Rauchwurst und Chäs-Würstli (im Sommer erhältlich) vom Team rund um Geschäftsführer Roland Brun ausgezeichnet. Herzliche Gratulation!

PHOTOS: ZVG

## FOKUS REGION

### SCHAFISHEIM

Coop-Verteilzentrale ist Minergie-zertifiziert

Im Juni 2016 wurde die neue Verteilzentrale inklusive Grossbäckerei der Coop Logistikregion Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich (NWZZ) in Schafisheim eröffnet. In der Zwischenzeit wurden alle Anlagen in Betrieb genommen und optimiert. Dabei konnte auch die Minergie-Zertifizierung erfolgreich abgeschlossen werden. «Bei uns war der Entscheid für die Mehrinvestitionen in eine Biomassezentrale das Fundament dafür, dass eine Minergie-Zertifizierung überhaupt möglich wurde», erklärt Thomas Meierhans, Leiter Technik der Logistikregion NWZZ. Hinzu kam die weitreichende Nutzung von Abwärme, hauptsächlich aus den Kälteanlagen und dem Bäckereibetrieb. Zudem wurde in Schafisheim ein aufwendiges Wärmeverteilsystem umgesetzt. «Die Zertifizierung ist für uns eine Art Gütesiegel. Sie hebt die Besonderheit des Standortes hervor und zeigt das Bestreben von Coop, CO2-neutral zu werden und dafür auch zu investieren», sagt Thomas Meierhans erfreut. Sämtliche Technikabteilungen sind bestrebt, laufend weitere Verbesserungsmöglichkeiten zu eruieren. So ist zum Beispiel zusammen mit der ABB Technikerschule im kommenden Jahr eine Diplomarbeit im Bereich Energieoptimierung geplant und die Erneuerung der alten Kälteanlage wird zu weiterem Effizienzgewinn beitragen.

# Weil jede Region besonders schmeckt.



Schulthess Basler Rauchwurst,  
300 g (100 g = 2.44)

**7.30**



Schulthess Schützenwurst,  
260 g (100 g = 2.39)

**6.20**



Schulthess Basler Schweinswürsti,  
150 g (100 g = 2.80)

**4.20**



Produzent:  
Roland Brun, Metzgerei Schulthess, Basel



Schulthess Fleischkäse,  
140 g (100 g = 3.-)

**4.20**

Erhältlich in ausgewählten Coop Supermärkten.



FÜR DAS BESTE VON HIER.

**coop**  
Für mich und dich.