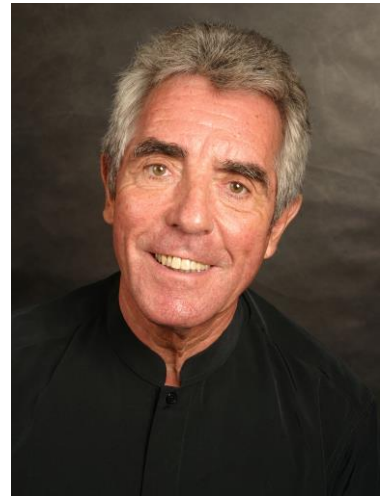


Januar 2018 | von: Traitafina

SwissPrimGourmet – Das beste Fleisch der Schweiz

Interview mit Hermann Bader,
einer der Mitbegründer vom
Qualitätslabel SwissPrimGourmet



Traitafina: Wie kam es zu der Idee SwissPrimGourmet?

H. Bader: Mutterkuh Schweiz und die Vianco hatten als Erstes die Idee, die Zucht und Mast von Fleischrinderrassen in der Schweiz zu fördern und zu professionalisieren.

Am Anfang wurden Fleischrinder auf die traditionellen Schweizer-Rinder (Braunvieh, Simmental, Freiburger) eingekreuzt. Im Verlaufe der Jahre wurden diese eingekreuzten Tiere durch Verdünnung immer reinrassiger und das Ziel war, möglichst schnell nur noch reinrassige Tiere zu mästen. Mutterkuh Schweiz gab dann diesem Programm den Namen SwissPrimBeef und ist bis heute Eigentümerin dieser Marke.

Traitafina: Wie kam es, dass gerade Sie drei (Hr. Bader, Hr. Wegmann und Hr. Weber) darauf gekommen sind?

H. Bader: Ende der 90iger Jahre sind wöchentlich etwa fünf Tiere (damals noch Mischrassen) angefallen. Mutterkuh Schweiz und Vianco suchten Abnehmer für diese Tiere, welche bereit waren Zuschläge zu bezahlen. Begründet wurde der Mehrpreis mit einem besseren Fleisch/Knochen Verhältnis (bessere Zerlegeausbeute). Am Anfang waren nur 2 - 3 Betriebe bereit, diese Zuschläge zu bezahlen. Es waren dies u.a. die Gehrig und Geiser AG. Mit Herrn I. Wegmann sass ich zusammen in der damaligen GSF (heute Proviande) und er fragte mich an, ob die Traitafina bei diesem Programm mitmachen würde. Ich wollte diesen Brand jedoch nicht mit anderen Betrieben teilen und so vereinbarten wir, dass die TRAITAFINA alle anfallenden Tiere exklusiv übernehmen wird. Wir sprachen damals von etwa zehn Tiere pro Woche.

Über die Jahre wurden andere Züchter und Mäster in dieses Programm aufgenommen. Auch Rassenclubs (Angus, Charolais etc.) entstanden und so wurden immer mehr Tiere produziert. Pionier was dann vor allem Herr Weber auf dem Gut Hohenegg.

In dieser Phase wurde das SP-Beef Projekt mit anderen traditionellen Tierarten ergänzt. SwissPrim Porc und SP Veal kamen dazu und alle diese Tiere wurden von der Traitafina vermarktet.

Traitafina: Wieso sollte sich der Konsument für SwissPrimGourmet entscheiden?

H. Bader: Die Tiere aus dem SP-Programm zeichnen sich durch eine hervorragende Qualität aus. Der Begriff Qualität erschöpfte sich aber nicht nur in den Rassen sondern in der ganzen Wertschöpfungskette. Die Tierhaltung, Transport der Schlachttiere, der Schlachtprozess, die Zerlegung wurde standardisiert. Matchentscheidend waren dann auch

die Lagerung des Fleisches und das System der Rückverfolgung vom Teller bis zum Stall. Gerade in dieser Frage waren wir längst vor dem System der schweizerischen Tierverkehrs-Datenbank führend.

Die Qualität von SwissPrimGourmet liegt deshalb in einem Gesamtkonzept von Spitzenleistungen in den kulinarischen, emotionellen und ethischen Bereichen. Diese Leistungen haben natürlich auch ihren Preis aber Verbraucher und Konsumenten werden deshalb beim Kauf dieser Produkte mit einem unübertroffenen Preis- Leistungsverhältnis belohnt.

