



Ein Rind besteht nicht nur aus Filetstücken. Auch andere Teile können zum Genuss werden. Illustration: Chi Lui Wong

Vom Schnörkli zum Schwänzli

Die Biometzgerei Ueli-Hof setzt sich für einen bewussten Fleischkonsum ein. Dazu gehört die Verwertung möglichst aller Teile des Tiers. Eine Frage des Respekts, wie der Geschäftsführer sagt.

25 Schweine, acht Jungrinder, zwei Kühe und acht Lämmer – so viele Tiere werden im Schnitt jede Woche in der Biometzgerei Ueli-Hof im luzernischen Ebikon geschlachtet und verarbeitet. Das Vieh stammt von Biobetrieben aus der Region, die sich zu einer partnerschaftlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben. «So haben wir jeweils die 100-prozentige Garantie, dass es sich um Biotiere von uns bekannten Höfen handelt», sagt Geschäftsführer Martin Schmitz. Einzig Geflügel werde nicht von Ueli-Hof selbst geschlachtet.

Bezüglich Veredelung lautet der Grundsatz der Biometzgerei «from nose to tail», also die Nutzung möglichst aller Teile «vom Schnörkli bis zum Schwänzli». Es soll so wenig Food Waste wie möglich anfallen. «Nicht zuletzt geht es uns dabei um den Respekt vor dem Tier», sagt Martin Schmitz. Was sich nicht für die menschliche Ernährung eigne, lande zum Großteil in Produkten der hauseigenen Tierfuttermarke «Bio Fido».

Neue Form der Fleischproduktion

Die Geschichte der Biometzgerei Ueli-Hof beginnt mit Biobauer Walter Unternährer und seinem Sohn Ueli. Vater Walter war in den 1970er-Jahren ein Pionier der heutigen Mutter- und Ammenkuhhaltung, damals eine neue Form der Fleischproduktion. Zentral dabei war ihm die artgerechte Tierhaltung. 1989 übernahm die Familie den heute von Ueli Unternährer geführten Hof Mättwil in St. Niklausen, Luzern, und stellte auf die Knospe um. Ueli-Hof selbst wurde 2002 als Aktiengesellschaft gegründet.

Nebst Metzgerei, Laden, Take-away und Catering in Ebikon befindet sich eine weitere Ueli-Hof-Metzgerei in der Stadt Luzern. Hinzu kommen viele Verkaufspartner im Detailhandel und in der Gastronomie, verteilt über die gesamte Schweiz. Bezüglich Vermarktung seiner Produkte ist das Unternehmen also sehr breit aufgestellt. «Und just auf den Ausbruch der Covid-Pandemie hin wurde unser Webshop fertig», sagt Martin Schmitz. «Die Verkaufszahlen schnellten wegen Coro-



Ueli-Hof Geschäftsführer Martin Schmitz. Bilder: zVg

na in die Höhe und liegen heute noch immer 30 Prozent über den Zahlen von 2019.» Das sei sehr erfreulich.

Martin Schmitz ist mittlerweile seit über zehn Jahren für die Biometzgerei tätig. Der gelernte Koch hatte davor lange als Produktgruppenmanager Fleisch bei der Genossenschaft Migros Aare gearbeitet. Seine Leidenschaft für Fleisch und sein Interesse, woher Lebensmittel kommen und wie man möglichst alles von einem Tier verwerten kann, sei über die

Jahre immer weiter gestiegen, erzählt er. Entsprechend sei er um die Weiterentwicklung der Ueli-Hof-Produkte gemäss dem Prinzip «from nose to tail» stets bemüht.

Leistenfleisch statt Entrecôte

«Beim Rind sind wir damit schon sehr weit», sagt Martin Schmitz und nennt Beispiele. So stelle die Biometzgerei aus den Knochen der geschlachteten Jungrinder Demi-glace (Kraftsauce) und Knochenbrühe her, die sie nachher in Gläsern verkaufe. «Diese Produkte verwenden wir auch selber in der Küche unseres Take-aways oder im Catering.» Markbeine



Beliebt als Hundeleckerli: getrocknete Schweineohren.

seien ebenfalls sehr beliebt bei der Kundschaft sowie in der Gastronomie. Davon gebe es meist zu wenig. Was die Organe betrifft, so gelangt bei Ueli-Hof insbesondere die Rindisleber in den Verkauf. «Doch bei Nieren, Milz, Lunge und Herz hört es für die meisten Konsumentinnen und Konsumenten auf. Deshalb wandern diese in unser Tierfutter», sagt Martin Schmitz lachend.

Da die Tiere nicht nur aus Edelstücken bestehen, macht das Verkaufspersonal in den Ueli-Hof-Metzgereien – übrigens fast alles gelernte Köche – laut Martin Schmitz die Kundschaft regelmässig auf alternative, weniger bekannte Stücke vom Tier aufmerksam. «Leistenfleisch ist ein gutes Beispiel. Das ist ein sehr hochwertiges Fleisch, das lange zu Unrecht vor allem als Wurstfleisch zum Einsatz kam. Es macht sich prima als Ersatz für ein Entrecôte», sagt Martin Schmitz.

Ähnlich wie beim Rind würden auch alle Teile vom Lamm verwertet. «Dort verwenden wir die Knochenbrühe zusätzlich zur Herstellung von Tierfutter für sensible Hundemägen», sagt Martin Schmitz. Die Häute der Tiere wiederum gehen zunächst zur Aufbereitung zu einer Gerberei im Emmental im Kanton Bern und von dort in die Ostschweiz zur Firma «Gutes Leder» von Nina Conrad, die sich auf die Herstellung von Lederwaren von Biotieren spezialisiert hat. Sie produziert daraus unter anderem Taschen und Portemonnaies. «Auch die Lederschürzen, die unser Verkaufspersonal trägt, kommen von dort», sagt Martin Schmitz.

Warteliste für Schweineohren

Beim Schwein sei es ein bisschen schwieriger, alles zu verwerten, erklärt der Geschäftsführer. «Innereien zum Beispiel sind in roher Form nicht im Hundefutter erwünscht.» Deshalb produziere das Ueli-Hof-Team daraus gekochte Futterwürste. Für die getrockneten Schweineohren hingegen, die sehr be-

liebt seien, gebe es sogar eine Warteliste. Ein weiterer wichtiger Teil, der beim Schwein anfällt, ist die Schwarte. Diese kommt laut Martin Schmitz in Form gepresster Schwartenleckerlis gut bei Hunden an. Das Fett vom Schwein wiederum, aber auch das vom Rind, werde gesammelt. Einen Teil davon holt eine Spezialfirma ab, die zudem die Schlachtabfälle (dazu gehören etwa Därme, Mägen und Knochen vom Schwein) und das Blut weiterverwertet. Der andere Teil wird ausgelassen und als hochwertiges Fett zum Braten in Becher abgefüllt und in den Ueli-Hof-Läden verkauft.

Es braucht viel Kreativität und Erfindergeist, wenn es um die Verwertung von ganzen Tieren und damit die Vermeidung von Food Waste geht. Entsprechend werden diese Begriffe beim Ueli-Hof-Team grossgeschrieben. Ein weiterer Faktor sind die Konsumentinnen und Konsumenten: «Bio allein reicht heute nicht mehr als Verkaufsargument – vielmehr sollte Bio eine Selbstverständlichkeit sein!» Doch letztendlich müsse es auch einfach schmecken. *Ann Schärer*

www.ueli-hof.ch



Merkblatt «Von Maul bis Schwanz»

Ob Bürgermeisterstück, Fledermaus, Onglet, Skirt oder Herz – Fleischgenuss hört nicht beim Rindsfilet auf. Dies und mehr zeigt das 22-seitige Merkblatt «Von Maul bis Schwanz» für Metzger und Direktvermarkterinnen. *schu*

knospe.bio-suisse.ch > Verarbeitung & Handel >

Richtlinien & Merkblätter >

Merkblatt Fleisch «Von Maul bis Schwanz»

Haltbarkeit verlängern statt wegwerfen – neue Toolbox für Detailhandel und Hofläden

Frischfleisch gehört zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Abgepackt muss es daher mit einem Verbrauchsdatum (VD) gekennzeichnet sein, nach dessen Ablauf es nicht mehr verkauft werden darf. Werden tiefkühlfähige Frischprodukte wie Frischfleisch jedoch bis spätestens am Tag des «Zu verbrauchen bis»-Datums fachgerecht eingefroren, darf man sie bis zu 90 Tage darüber hinaus verkaufen, spenden und konsumieren. Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wiederum kann man bei korrekter Lagerung je nach Produktkategorie bedenkenlos bis zu einem Jahr über das MHD hinaus verkaufen und konsumieren. Dies ist das Ergebnis einer bereits 2021 abgeschlossenen Studie der ZHAW im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Der Detailhandel und die Direktvermarktenden müssen solche «VD+»- oder «MHD+»-Produkte jedoch entsprechend kennzeichnen. Etiketten und Aufkleber dazu bietet die neue Toolbox des Vereins foodwaste.ch. Darin enthalten sind zudem Merkblätter, Infolyer für die Kundschaft sowie die beiden Leitfäden des BLV zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe respektive bei der Datierung von Lebensmitteln – für eine rechtskonforme Praxis. Die Möglichkeit einer verlängerten Haltbarkeit ersetzt jedoch nicht die sensorische Prüfung vor Verkauf oder Spende.

Yvonne Kiefer-Glomme, freie Journalistin

www.foodwaste.ch/haltbarkeit >

Infos für den Detailhandel