

Swiss Quality Beef

Swiss Quality Beef oder wie man sich dank Qualitäts-Standard entspannen kann. Der Schweizer Grossist Prodega hat mit «Swiss Quality Beef» einen Standard für bestes Schweizer Rindfleisch etabliert. Ein Hintergrundgespräch mit Adrian Schärz, Senior Category Manager bei Prodega/Growa Cash+Carry.

Herr Schärz, wie erklären Sie einem Gastronomen, weshalb er sich für Swiss Quality Beef entscheiden sollte?

Das ist ganz einfach. Grundsätzlich brauchen wir es gar nicht zu erklären sondern stellen dem Gastronomen nur die folgenden Fragen: Wollen Sie IMMER zartes Schweizer Rindfleisch? Und: Wollen Sie Ihren Gästen ein 200g-Entrecôte servieren, welches schön «dick» ist? Wer wollte das nicht? Für den Gastronomen ist Swiss Quality Beef ideal, weil es standardisiert ist, d.h. die Teilstücke sind regelmässig gleich in Bezug auf Grösse und Zartheit.



Wie erklären Sie, weshalb der Gastronom für diesen Standard einen Aufpreis bezahlen muss?

Die Tiere werden für dieses Programm speziell gemästet. Die Mast beinhaltet strenge Vorgaben und Richtlinien. Daher bezahlt die Prodega/Growa den Schweizer Mästern einen höheren Schlachtgewichtspreis pro Kilo als für Tiere aus herkömmlicher Mast. Das sind bis zu 70 Rappen pro Kilogramm.

Wurden die Vorzüge von Swiss Quality Beef jemals in einer Blindverkostung überprüft?

Wir führen ständig Degustationen durch – mit vielen Kunden und auch mit unseren Mitarbeitenden. SQB brilliert bei jedem Vergleich mit der Note «sehr gut»!

Wie hält man es bei Swiss Quality Beef mit der Reifung? Muss der Gastronom nachreifen und könnte man dafür die Stücke theoretisch bei sich trocken aufhängen?

Die Tiere aus dem SQB-Programm sind bei der Schlachtung nicht älter als 10-12 Monate. Mit einer Reifung im Vakuum-Beutel wird die übliche Reifezeit bei SQB um ein Viertel verkürzt. Normales Rindfleisch benötigt bei einer Temperatur von 0 – 2°C ca. 4 – 6 Wochen. SQB-Edelstücke sind hingegen bereits ab drei Wochen genügend gelagert. Wir haben auch Tests mit der Knochenreifung durchgeführt. Die Resultate haben uns hoch erfreut. Bei Interesse beraten unsere Metzgerei-Abteilungsleiter die Kunden sehr gerne und vor allem kompetent.

Welche speziellen Eigenschaften hat Swiss Quality Beef für Sie persönlich?

Die Tiere stammen alle aus professioneller Mast. Sie weisen ein tiefes Schlachtgewicht auf, welches auf max. 280 kg begrenzt ist und erfüllen hohe Anforderungen betreffend Ausmastgrad und Fleischigkeit. Zudem empfindet eine breite Allgemeinheit SQB geschmacklich als sehr angenehm.

Mehr über „Swiss Quality Beef“ erfahren Sie hier:

<http://www.schweizerfleisch.ch/index.php?id=1417>