

INTERVIEW: Manor-Einkäufer Hans Ulrich Wüthrich über den Erfolg von Angus-Beef

«Wir wollen mehr Angus-Beef verkaufen»

Die Warenhauskette Manor führt Schweizer Angus-Beef erfolgreich im Sortiment. Das Angebot deckt die Nachfrage nicht.

INTERVIEW:
SUSANNE MEIER

«Schweizer Bauer»: Seit wann hat Manor Angus-Beef im Angebot? Wie hat sich die Zusammenarbeit mit Mutterkuh Schweiz und dem Rassenclub ergeben?

Hans Ulrich Wüthrich: Im Herbst 2004, an der beef.ch in Meilen, wurden wir auf Swiss-PrimBeef aufmerksam und haben es in der Folge eingeführt. Am Anfang wurden keine Wünsche oder Anforderungen bezüglich Rasse gestellt. Erst 2007 hat Manor aufgrund der guten und gleichmässigen Fleischqualität prioritär Angus-Beef gewünscht.

Und dann haben Sie definitiv auf Angus umgestellt?

Ja. Ab 2009 konnte durch Mutterkuh Schweiz sichergestellt werden, dass alle Swiss-Prim-Beef-Lieferungen mit Angus-Beef ausgeführt werden konnten. Ab diesem Zeitpunkt haben wir begonnen, auch unsere Kommunikation auf Swiss-PrimAngus aufzubauen.

Wie haben sich die Verkäufe seither entwickelt?

Die Verkaufsentwicklung ist erfreulich. Im laufenden Jahr werden wir gegen 700 Tiere vermarktet haben.

Sie würden gerne mehr Tiere abnehmen?

Ja, wir hätten durchaus die Möglichkeit, mehr Swiss-Prim-Angus zu vermarkten.

Denken Sie, dass die Nachfrage nach Angus-Beef in den nächsten Jahren noch ansteigen wird?

Davon sind wir überzeugt. Deshalb wollen wir Swiss-Prim-Angus auch in Zukunft weiter fördern.

Können Sie abschätzen, wann der Markt gesättigt ist?

Es ist schwierig, eine Schätzung zu machen. Die Nachfrage hängt auch davon ab, ob mehr ausländisches Rindfleisch in die Läden kommt.



Hans Ulrich Wüthrich lobt die gute Qualität von Angus-Beef. Das Schweizer Fleisch sei US-Beef ebenbürtig. (Bild: zvg)

Was raten Sie den Schweizer Produzenten diesbezüglich?

Ich kann mir vorstellen, dass für die Mutterkuhhalter, aber auch für uns im Hinblick auf die Marktöffnung eine Differenzierung mit Rassenfleisch ein Vorteil ist.

Bieten alle Schweizer Manor-Filialen Angus-Beef an?

Wir bieten aktuell an 29 von 33 Standorten Swiss-Prim-Angus in Bedienung an.

Möchten Sie das Verkaufsnetz noch ausdehnen?

Ja. Geplant ist, Swiss-Prim-Angus auch in Selbstbedienung anbieten zu können.

In welchen Regionen wird Angus-Beef am besten verkauft?

In unseren Westschweizer Filialen verkaufen wir heute mehr Swiss-Prim-Angus als in der Deutschschweiz. In der Deutschschweiz ist der Trend aber positiv, obwohl eigentlich in der Deutschschweiz das Schweinefleisch wichtiger ist.

Wie sind Sie mit der Qualität der Tiere zufrieden?

Die Tiere werden von den Produzenten und der Vianco und die Schlachtkörper zusätzlich von den Verarbeitungsbetrieben selektioniert. Der Anteil an fleischigen Schlachtkörpern ist gut und die Qualität steigt weiter an.

Wo sehen Sie Verbesserungspotenzial?

Die Produzenten verbessern die Qualität schon heute durch gezielten Genetikeinsatz und bessere Füttertechnik. Mit unseren Partnern in der Verarbeitung arbeiten wir unsererseits an einer optimalen Reifung der Teilstücke nach der Schlachtung.

Gibt Manor zusätzliche Richtlinien bezüglich Schlachtgewicht, Fleischigkeit und Ausmastgrad vor, oder gelten für die Manor-Lieferanten die Richtlinien von Swiss-Prim-Beef?

Für Swiss-Prim-Angus sind die Lieferbestimmungen identisch

mit Swiss-Prim-Beef. Unsere Auswertungen zeigen, dass die Schlachtkörperqualität ein sehr hohes Niveau erreicht. Rund 88 Prozent der Tiere werden in den Fleischigkeitsklassen C und H und über 90 Prozent der Tiere in den Fettgewebeklassen 3 und 4 geliefert.

Wie schätzen Sie die Fleischqualität ein, verglichen mit dem bekannten US-Beef?

Die Qualität der Fleischrinder-rassen in der Schweiz ist international absolut vergleichbar. Damit ist die Grundlage für eine hervorragende Angus-Qualität gegeben.

Haben Schweizer Produzenten gar die Nase vorn?

In der Schweiz tragen verbindliche Qualitätsvorgaben zum guten Gelingen bei. Die Tiere stammen aus der Mutterkuhhaltung, und die Abstammungen sind ausgewiesen. Auf jeder Stufe von Produktion bis Verkauf werden alle Massnahmen ergriffen, um eine bestmögliche Qualität zu erreichen.

Kann man das als Verkaufsargument nutzen?

Sicher! Manor will mit Swiss-made das Vertrauen der Konsumenten gewinnen und den Absatz beim Swiss-Prim-Angus erhöhen.

Gibt es bei Manor Bestrebungen, auch Fleisch anderer Rassen «rassenspezifisch» anzubieten?

Wir haben Angus gewählt, weil diese Rasse ein hervorragendes Renommee besitzt. Viele Kunden wissen aus Reisen in den angelsächsischen Raum um die Qualität der Rasse.

Dann ist ein zweites «Rassenfleisch» im Sortiment nicht vorgesehen?

Unsere Wahl ist Swiss-Prim-Angus, und wir wollen nur eine Rasse vermarkten.

ZUR PERSON

Hans Ulrich Wüthrich ist Chef Einkauf Fleisch und Geflügel bei Manor. Die Warenhauskette erwirtschaftet an über 70 Standorten jährlich knapp 3 Milliarden Franken Umsatz. *sum*

MOSTOBST: Partnerschaft mit Bauern wichtig

Ramseier sieht Perspektiven

Ramseier will nach dem Thurella-Rückzug im umkämpften Saftmarkt weiter wachsen und sucht die Nähe zu den Bauern.

RETO BLUNIER

Die Produktionsaufgabe der beiden Thurella-Marken Obi und Rittergold auf Ende 2010 eröffnen Ramseier neue Perspektiven, liess Jann Gehri, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Ramseier, in einem den Medien zur Verfügung gestellten Interview verlauten. Thurella empfahl Ramseier als seinen Nachfolgelieferanten. «Der Apfelsaft- und Apfelweinmarkt wird neu aufgeteilt. Besonders in der Ostschweiz sehen wir Potenzial, unsere Marktposition zu verbessern», so Gehri. Ramseier betreibt schweizweit vier Mostereien, die grösste und modernste Anlage befindet sich im thurgauischen Obaach, wo 50% der gesamten Apfel- und

Birnenmenge, rund 25000 Tonnen, verarbeitet werden. In der Ostschweiz können mit der bestehenden Infrastruktur allfällige Mehrmengen bewältigt werden. Gehri geht davon aus, dass der Mostobstbedarf in der Schweiz stabil bleibt. «Ramseier hat Interesse an einer langfristigen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit den Bauern, damit weiterhin Schweizer Qualitätsprodukte hergestellt werden können», sagt Gehri. Der persönliche Kontakt zu den Bauern sei für Ramseier sehr wichtig. Die bisherigen Beziehungen mit den Ostschweizer Bauern bestätige, dass die Zusammenarbeit gut funktioniere. Gehri glaubt an eine Zukunft der Schweizer Obstproduktion: «Der Markt ist zwar sehr dynamisch und umkämpft. Ramseier und Schweizer Mostobst stehen für Reinheit, Authentizität und Qualität. Wir wollen unsere Marktleaderposition weiter ausbauen.»

TAFELÄPFEL: PREISBULLETIN NR 3

Gemäss Beschluss des Produktzentrums Tafelkernobst SOV/swisscofel wurden folgende Produzentenpreise, gültig von Dezember bis Ende Februar 2011, festgelegt.

Tafeläpfel	Kaliber	Klasse I	Klasse II
Braeburn	65 – 85 mm	1.15	0.55
	60 – 65 mm		0.47
Gala	65 – 85 mm	1.20	
	60 – 85 mm		0.55
Golden Delicious	70 – 85 mm	1.03	
	65 – 85 mm		0.47
Idared	70 – 85 mm	0.75	
Jonagold	70 – 85 mm	1.20	
	65 – 85 mm		0.55
Maigold	70 – 80 mm	1.05	
	60 – 85 mm		0.47
Tafelbirnen		Periode 2, KI 1	Definitiv, KI. 1
Conférence	57,5 – 80 mm	1.45	1.41
Gute Luise	55 – 75 mm	1.45	1.41
Kaiser Alexander	60 – 80 mm	1.45	1.41

Quelle: SOV

GEMÜSERICHTPREISE

Gemüsepreise (exkl. MwSt.)	Preise ab 21.12.	alle Preise verstehen sich franko offen		
Einheit	franko Verlager, offen im G-Gebinde	franko Verlager, im IFCO	Detailpreis inkl. Verp.	
Chinakohl	kg	1.20	1.39	3.30
Chouxraves, gewaschen	kg	1.40	1.49	3.40
Cicorino, rot	kg	2.00	2.25	5.25
Kabis, rot und weiss	kg	1.00	1.09	2.50
Karotte	kg	0.75	0.84	2.20
Karotte, Bund	Bund	1.70	1.79	3.50
Karotte, Pfälzer	kg	0.75	0.84	2.30
Kresse	kg	8.00	8.94	22.00
Lauch, gebleicht	kg	2.60	2.79	5.95
Lauch, grün	kg	2.10	2.29	5.00
Lauch langschaft Foodtainer	kg	2.20	2.29	5.75
Nüsslisalat	kg	20.00	20.94	41.00
Pastinake	kg	2.60	2.79	5.20
Portulak	kg	8.00	8.94	22.00
Radieschen	Bund	0.70	0.76	1.60
Radieschen	kg	4.50	-	-
Retlich, weiss	St.	0.80	0.89	1.80
Rosenkohl	kg	2.90	3.09	6.30
Rübe, Herbst, gewaschen	kg	1.40	1.49	3.45
Schalotte	kg	2.20		
Schnittlauch	Bund	(10er-B.) 2.55	2.64	Bd. 0.55
Schwarzwurzel	kg	2.50	2.69	5.30
Sellerie, Knollen	kg	1.40	1.49	3.45
Sellerie, Knollen gross	kg	1.00	1.09	2.80
Wirz, schwer	kg	1.30	1.49	3.40
Wirz	kg	1.30	1.49	3.40
Zuckerhut	kg	1.20	1.39	3.45
Zwiebeln, rot	kg	1.25	1.34	2.80
Zwiebeln	kg	0.75	0.84	2.00
Zwiebel, Metzger > 70 mm	kg	0.75	0.84	2.00

Quelle: Gemüsebörse Bern, Freiburg und Solothurn

DIREKTVERMARKTUNG: Preise ab Hof

Bei grösseren Mengen (harassen- oder sackweise) ist eine Preisermässigung von 10 bis 20% angebracht. Rückgabepfand bei Harassen Fr. 5.- bis Fr. 10.-. In kontrollierten Biobetrieben gilt ein Zuschlag von 20 bis 30%. Für Hauslieferungen + Fr. 0.20/kg.

Gemüse	Fr./kg
Blumenkohl	6.50
Broccoli	6.50-7.50
Peterli und Schnittlauch, Bund	0.70-1.20
Chinakohl	3.50
Kabis weiss und rot	2.80
Karotten	2.40-2.60
Karotten, Pfälzer	2.50
Kartoffeln	1.50-1.80
Kartoffeln für Raclette (30-50 mm)	2.00

Knoblauch	10.00-12.00
Kohlrabi, Stück	1.50-1.90
Kresse (100g)	2.00-2.40
Kürbis, Speise, portioniert	3.50-4.00
Kürbis, Speise, ganz	3.00
Zierkürbis, klein - gross, Stück	2.00-8.00
Lauch	4.50-5.20
Nüsslisalat, Freiland	22.00-25.00
Patisson	4.50-4.70
Radieschen Bund	1.50
Randen roh	2.00
Randen gedämpft	4.00
Retlich weiss (Stk.)	2.00
Rosenkohl	6.00-6.40
Rüben, gewaschen	3.70
Sellerie, Knollen	4.00
Sellerie, Stangen	4.10-4.50

Spinat	7.00-7.50
Schwarzwurzeln	5.40
Wirz	3.20-3.50
Zwiebeln, Metzger, Gemüse	2.50
Zwiebeln rot	3.00
Salat	Stück
Batavia	2.00-2.50
Cicorino rot, kg	5.00
Eichblatt	2.00-2.50
Eisberg, kg	4.50-5.00
Endivien, kg	3.00-3.50
Kopfsalat	2.00-2.50
Lattich, kg	3.60
Mischsalat, geschn., gew., gepackt (100g)	1.50-2.00
Nüsslisalat, Freiland, 1kg	25.00-28.00
Salanova	2.50-2.80

Portulak, kg	22.00
Rucola, kg	20.00-22.00
Zuckerhut, kg	3.40
Früchte und Beeren	Fr./kg
Äpfel: Gala, Braeburn	3.20-3.50
Äpfel: Golden, Boskoop	3.20-3.40
Kochobst	1.50
Birnen	3.20-3.50
Baumnuisse trocken	8.50
Brennholz in Kleinmengen	Fr./100kg
Preise für grobe Scheiter für Cheminées	
Nadelholz	55.00
Laubholz gemischt	55.00-65.00
Buchen	65.00-75.00
Birken	75.00-85.00
Anzünholz fein, Tanne (10kg)	10.00-11.00

Quellen: Walltherhof SO, SOV, Agridea, WVS

REKLAME

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage!

anicom

Payeme: Tel. 058 433 79 51, Zollkafen: Tel. 058 433 79 00
Sursee: Tel. 058 433 78 00, Wil SG: Tel. 058 433 77 00

www.anicom.ch

REKLAME

Wir wünschen Ihnen schöne Festtage, viel Glück und Erfolg im Neuen Jahr.

IP-SUISSE

REKLAME

VIANCO VERANSTALTUNGEN

BRUNEGG Donnerstag, 06.01.11, 10.00 Uhr
Auktion: Braunvieh (GL+SG) / Holstein / Fleckvieh

KRADOLF Mittwoch, 12.01.11, 11.00 Uhr
Auktion: Braunvieh / Holstein O-CH / Fleckvieh

Grosse Auswahl an Leasing-Stieren
Top Fleischrinder (F1, Angus, Simmental, Limousin) zu verkaufen