

Kräuterschweinefleisch: Fleisch von bestem Geschmack und bester Qualität



Das Projekt «Kräuterschwein» wurde vor 10 Jahren von der **Kunz Kunath AG**, **ASF AG** und **Lucarna Macana AG** lanciert. Die Kräutermischung, die für die spezielle Fleisch- und Fettqualität der Kräuterschweine verantwortlich ist, wird von der Kunz Kunath AG ins Futter für die Kräuterschweine gemischt. Die ASF AG ist für die Zucht und den Handel der Kräuterschweine verantwortlich und die Lucarna Macana AG kauft und schlachtet die Kräuterschweine und verkauft deren Fleisch an Metzgereien und Gastrobetriebe. Jährlich werden so bis zu 20'000 Kräuterschweine verkauft.

Neu wird **ab dem Jahr 2026** das **Kräuterschweinefleisch** auch im **Denner** erhältlich sein. Urs Iseli durfte mit den Hauptverantwortlichen für den Deal mit Denner, Ruedi Uhlmann von Lucarna Macana AG und Lorenz Meier von der Carnosa AG über das Kräuterschwein und dessen erfreuliche Entwicklung ein kurzes Interview führen.



DAS KRÄUTERSCHWEIN IM ÜBERBLICK

- Das Kräuterschwein erhält ein Futter, das mit einer Kräutermischung angereichert ist. Deshalb der Name «Kräuterschwein».
- Die Kräuter dieser Mischung stammen aus dem Alpen- und dem Mittelmeerraum.
- Die Kräuter beeinflussen mit ihrer Wirkung unter anderem, dass das Fett der Tiere weniger schnell oxidiert wird. Damit ist das Fleisch schmackhafter, länger haltbar und gesünder.
- 90 Prozent der Konsumenten bevorzugten in Blinddegustationen das Fleisch vom Kräuterschwein.
- Die Wirkungen der Kräuter beim Kräuterschwein sind nachhaltig erforscht und wissenschaftlich belegt.
- Das Kräuterschwein wird nach den Richtlinien von IP-Suisse gehalten, d.h. der Liegebereich ist eingestreut und die Tiere haben Auslauf.

INTERVIEW MIT RUEDI UHLMANN (LUCARNA MACANA AG) UND LORENZ MEIER (CARNOSA AG)

Aus welchem Grund bist du vor 10 Jahren mit der Kräuterschweinefleischvermarktung gestartet?

Ruedi: Ich bin stets offen für qualitativ besseres Fleisch, das mit viel Tierwohl produziert wird. Das Kräuterfleisch hat beides versprochen. Also sagte ich für eine Probe-schlachtung von einigen Tieren zu, habe das Fleisch drei Wochen gelagert und anschliessend degustieren lassen. Die Rückmeldungen waren derart positiv, dass sich die Lucarna Macana AG entschied, in die Kräuterschweinevermarktung einzusteigen.

Stellst du beim Schlachtkörper Unterschiede zu den Nicht-Kräuterschweinen fest?

Ruedi: Bei uns werden die Kräuterschweine «Riccolaschweine» genannt, weil sie bei der Anlieferung weniger Geruchsemissionen verursachen. Der Schlachtkörper am Schlachtband unterscheidet sich aber nicht von den übrigen Schlachtschweinen.

Welche Unterschiede stellt ihr bei der Qualität der Kräuterschweine fest?

Ruedi: Das Kräuterfleisch ist ein geschmacklich hervorragendes Schweinefleisch mit einer erstklassigen Fleisch- und Fettqualität, das lange gelagert werden kann, ohne dass das Fett ranzig und schmierig wird. Ausserdem «söielet» das Kräuterschweinefleisch nie.

Lorenz: Das Kräuterschweinefleisch hat einen unverkennbaren Geschmack sowie einen geringeren Tropfsaft- und Kochsaftverlust und hat deshalb eine kürzere Garzeit. Ausserdem eignet sich das Kräuterschweinefleisch



Jetzt scannen und Kräuterschwein
in nur einer Minute kennenlernen!
www.kraeuterschwein.ch



ausgezeichnet für Dauerwaren wie Salami, Coppa oder Rohschinken, weil das Fett weniger schnell verdirbt bzw. ranzig wird.

Welche Rückmeldungen bekommst du von den Kunden?

Ruedi: Die Kunden heben den guten Geschmack des Kräuterschweinefleisches hervor. Manche erzählen, dass Leute, die kein Schweinefleisch mehr gegessen haben, nun wieder Fleisch vom Kräuterschwein konsumieren. Das ist sehr erfreulich.

Das Kräuterschweinefleisch ist etwas teurer für deine Kunden. Wie konntest du sie vom Kräuterschweinefleisch überzeugen?

Ruedi: Ich hebe stets die besonderen Qualitäten des Kräuterschweinefleisches hervor. Trotzdem braucht es immer Zeit, einen potenziellen Kunden von etwas Neuem zu überzeugen. Wer sich aber einmal für das Kräuterschweinefleisch entschieden hat, der bleibt meist dabei.

Neu wird das Kräuterschweinefleisch ab 2026 auch im Denner erhältlich sein. Was genau ist geplant?

Lorenz: Denner besitzt in der Schweiz rund 850 Filialen und wird das Kräuterschweinefleisch ab Dezember 2025 in sein Sortiment aufnehmen. Vorerst werden fünf Produkte vom Kräuterschwein im Denner erhältlich sein. Dazu gehören Koteletten und Geschnetzeltes. Damit wird das Kräuterschweine-

fleisch nun für viele Konsumenten zugänglich sein. Es war bisher ein grosses Problem, dass das Fleisch im Detailhandel nicht flächendeckend erhältlich war.

Welche Zukunft siehst du für das Kräuterschweinefleisch?

Lorenz: Es ist das Gourmet-Schweinefleisch für Kenner. Durch seinen einzigartigen Geschmack und weil es ohne negative Geschmacksveränderung länger gelagert werden kann, wird es von immer mehr Konsument/innen gekauft werden.

Hast du einen Geheimtipp für Hobbyköche und -köchinnen?

Lorenz: Paniertes Kotelett vom Kräuterschwein: Kotelett panieren, leicht anbraten, im Backofen bei 140 °C während 20 Minuten auf einem Rost braten. Das Panieren verhindert einen Saftaustritt. Das Resultat ist eine Delikatesse.

Vielen Dank für das Interview.

Urs Iseli,
Bereichsleiter
Schweine

Links im Bild: **Lorenz Meier**, seit 2 Jahren bei der Carnosa AG in Langenthal als Leiter Verwaltung & Verkauf, der Tochterfirma von Lucarna Macana AG tätig. Carnosa ist ein Industrie- und Fleischverarbeitungsbetrieb und liefert Produkte an die Schweizer Gastronomie- und Detailhandelsbetriebe.

Rechts im Bild: **Ruedi Uhlmann**, arbeitet seit 20 Jahren bei Lucarna Macana AG in Hinwil, einer mittelgrossen Unternehmung in der Schweizer Fleischbranche, verantwortlich für den Einkauf der Schlachttiere und Mitinhaber von Lucarna Macana AG.

