

„Wege entstehen dadurch, dass man sie geht.“ Franz Kafka



## MEHR ALS EIN ERFOLGREICHER START

*Das Interesse am Swiss Black Angus Programm von IP-SUISSE und SWISSANGUS ist definitiv da. Bis jetzt wurden pro Woche 20 Tiere geschlachtet. Die Tiere gehen zum grösseren Teil in die Migros Ticino, Denner und in den Gastrokanal.*

*Fritz Rothen und Daniel Niklaus von der IP-SUISSE besichtigten zusammen mit Chefeinkäufer Ruedi Uhlmann von der Lucarna Hinwil das Metzgercenter Tessin, wo die Angus Schlachtkörper verarbeitet und veredelt werden.*



## «DIE QUALITÄT DER ANGUS IST HERVORRAGEND.»

«Er würde schon..., aber es gibt nichts zu kritisieren. Die Qualität der Angus ist hervorragend», war die Antwort des Leiters des Metzgercenters Tessin, auf unsere Frage, wie er mit der Qualität der Schlachtkörper zufrieden sei. Verarbeitet in der Verkaufsvitrine der Migros Bellinzona, zeigten die Fleischstücke eine sehr schöne Marmorierung und präsentierten sich im besten Licht. Herr Cermesoni Marketingchef Fleisch bei der Migros Tessin, unterstrich die Bedeutung des Biodiversitätsstandards IP-SUISSE, der Haltung und der Fleischqualität sowie der Marke Swiss Black Angus.



*Gastrobestellung bereit zur Auslieferung*



## MIT LIEBE ZUM DETAIL

Die Carnosa AG aus Langenthal ist ein Veredlungsbetrieb für Fleisch und Partnerbetrieb der Lucarna Hinwil. Mit Liebe zum Detail hat die Carnosa eine sehr schöne Verpackung für unseren Swiss Black Angus Hamburger kreiert, der während der letzten Wochen im Denner zu kaufen war. Die Aktion war erfolgreich und wird wiederholt werden. Der Hamburger ist eine ideale Kombination, damit das ganze Schlachtvieh im Labelmarkt verkauft werden kann.



**Oscar J. Schwenk  
zu Swiss Black Angus:**

*Das Swiss Black Angus Programm (SBA) von IP-SUISSE und SWISSANGUS definiert in der Schweiz bezüglich Fleischrinderhaltung und Fleischqualität endlich einen neuen Standard. Angusfleisch genügt höchsten Ansprüchen, der Brand Angus ist weltweit der Inbegriff für Genuss und Qualität.*

*Auf meinen vielen Reisen für die Pilatus Flugzeugwerke AG rund um die Welt, sehe ich das immer wieder bestätigt. Die höheren Schlachtgewichte im SBA-Programm bedeuten mehr Nachhaltigkeit und bringen hervorragend marmorierte Fleischstücke. Die Marke Swiss Black Angus zusammen mit den Nachhaltigkeits- und Biodiversitätsstandards von IP-SUISSE sind ein starkes Paar.*

**Oscar J. Schwenk** gehört in der Schweiz zu den Mutterkuhaltern und Anguszüchtern der ersten Stunde, er führt zusammen mit seiner Frau einen Angusbetrieb in Mauensee und produziert ausserdem auf den Weiten Australiens graslandbasiertes Angus Qualitätsfleisch für die Premiummärkte. Er war während Jahren CEO und ist nun Verwaltungsratspräsident von Pilatus Flugzeugwerke AG in Stans.

## **DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS**

Die Partner im Programm arbeiten sehr gut miteinander, das Team funktioniert ausgezeichnet. Die Kombination der Mutterkuhhaltung, der Fleischqualität der Angus, der Marke Swiss Black Angus, der Biodiversität und der Nachhaltigkeit von IP-SUISSE sind eine starke Aussage. Das wird wahrgenommen.

***...es braucht mehr Angus.***

Wir können die Anzahl Schlachtungen steigern, es braucht mehr Angus. Der Wochenpreis dieser Woche liegt bei T3 Fr 11.10 bis C3 Fr. 11.85 / kg SG (keine Abzüge bei der Fettklasse 4 und 5, Schlachtgewicht bis 320 kg und Schlachalter bis 24 Monate). Für SBA Kühe bei 9.50 Fr. T3 / kg SG keine Abzüge Fettklasse 4 und 5.

Fritz Rothen IP-SUISSE Geschäftsführer

Urban Dörig SWISSANGUS

Niklaus Hofer IP-SUISSE Stv. Geschäftsführer, Tierhaltung, Biodiversität

Daniel Niklaus IP-SUISSE Swiss Black Angus



---

Wenden sie sich an die IP-SUISSE,  
wenn sie Interesse am Swiss Black Angus Programm haben:

**Tel:** [031 910 60 00](tel:0319106000)

Schlachttieranmeldungen an die IPS Kuvag Sursee:

**Tel:** [041 925 82 20](tel:0419258220)



*Copyright © SWISS BLACK ANGUS, All rights reserved.*

---

---