Qualivo®
Das Premium-Fleisch

Warum ist *Qualivo*-Rind- und Schweinefleisch eigentlich so viel besser?

- Ist es die Haltung der Tiere auf Stroh?
- Ist es das Idealgewicht von 280 bis 320 Kilo pro Rind und 90 bis 100 kg Kilo pro Schwein?
- Ist es die andere Art der Fütterung?

Wir bringen es auf den Punkt:

**Das Futter bestimmt beim Fleisch, was letztendlich auf den Teller kommt**

Qualivo®-Tiere erhalten nur das Beste vom Besten: Milchprodukte, Heu, Maiskörner, Getreideflocken, Melasse, Mineralstoffe, Vitamine und Kräuter – zur freien Verfügung.

**Das Ergebnis:**

Wir bieten eine Top-Fleischqualität der im Alter von 12 Monaten (Rinder) und 6 Monaten (Schweine) geschlachteten Tiere

**Super zum Verarbeiten**
**Super zum Präsentieren**
**Super zum Verkaufen**
**Super zum Essen**

Wir wünschen der Metzgerei Max Weyh mit Qualivo® viel Erfolg.

Qualivo – die Metzgermarke für führende Fachgeschäfte

Qualivo®
Das Premium-Fleisch

Qualivo Deutschland GmbH
Werner Neff
Telefon 07935/72511
Mobil 0172/6460512
www.qualivo.de

# Die „zarteste Versuchung“ seit es Fleisch gibt

## Familienbetrieb Max Weyh bietet als einzige Metzgerei im Landkreis die neue Premium-Ware der Marke „Qualivo“ an

**Pressath.** (lst) Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch – ganz im Gegenteil. „Es gibt gravierende Unterschiede in Geschmack und Farbe“, weiß der Pressather Metzgermeister Max Weyh, Chef des gleichnamigen und 350 Jahre alten Familienbetriebs. Er selbst setzt dabei auf Qualität der Marke „Qualivo“, die er als einziger Metzger im Landkreis Neustadt/WN seit kurzem im Angebot seiner Filialen in Pressath, Eschenbach, Immenreuth und Erbendorf hat und verarbeitet.

Nicht nur Genießer und Köche der gehobenen Küche loben das Premium-Fleisch als „zarte Versuchung“. Die Marke „Qualivo“ etabliert sich langsam aber sicher auch in der gesamten Oberpfalz. Dafür braucht es nicht nur Metzger und Kunden, sondern auch Landwirte, die nach den Vorgaben arbeiten. Nicht nur der billigste Preis zählt.

„Die deutschen Verbraucher machen ihre Kaufentscheidung immer stärker davon abhängig, unter welchen Bedingungen ihre Lebensmittel produziert werden und für welche Werte die Hersteller und Händler stehen“, erzählt Weyh. Auf diese Kundenklientel setzt seit 1999 auch die Marke „Qualivo – Das Premium Fleisch“.

In Baden-Württemberg, Oberbayern und Franken gehören bereits 170 Metzger und 60 Landwirte zu der Erzeuger- und Vermarktungsvereinigung, die in der Oberpfalz noch mehr Fuß fassen will – und dafür weitere Metzgereien sucht sowie Landwirte, die nach „Qualivo“-Richtlinien produzieren.

Fünf Oberpfälzer Metzgereien haben das Fleisch derzeit schon in der Ladentheke, darunter auch Metzgermeister Max Weyh als erster im Landkreis Neustadt/WN. „Die Resonanz der Kunden ist durchwegs positiv“, erzählt Weyh. „Endlich einer, der auf entsprechende Qualität setzt. Wir bevorzugen das gute Rindfleisch“, heißt es oftmals vor der Ladentheke.

Schon seit längerem hat die Metzgerei Weyh die eigene Schlachtung von Rindern eingestellt und zuletzt außer Haus gegeben. „Das war keine leichte Entscheidung für uns“, erklärt Weyh. Hauptsächlich die strengen Auflagen für die EU-Zulassung haben dazu geführt. Weyh will und wollte seinen Kunden weiterhin Fleisch von guter Qualität bieten und ist auf der Suche danach auf „Qualivo“ gestoßen.

„Das Fleisch ist wirklich anders, ist besser. Ich habe zumindest noch nichts Besseres gesehen“, sagt der Pressather Metzgermeister, der von der hohen Qualität und der Philosophie, die hinter „Qualivo“ steht, überzeugt ist. Nach Württemberg, Baden, Oberbayern und Franken hat die Erzeuger- und Vermarktungsvereinigung nun eine „fünfte Station in der Oberpfalz eingerichtet“, wie Werner Neff aus Schrozberg, der Gründer von Qualivo“ und Geschäftsführer der Qualivo GmbH erklärt.

Christine und Max Weyh wissen: Die Kunden bevorzugen immer mehr qualitativ hochwertiges Rindfleisch.
Bild: Landgraf

„Dazu brauchen wir Landwirte und einen Schlachtbetrieb vor Ort, wir wollen sehr regional sein“, so Neff. Ein Repräsentant in der Oberpfalz ist mit Norbert Lippert aus Thumsenreuth bereits gefunden.

Schwieriger könnte es schon sein, Landwirte zu finden, denn die müssen in der Regel „ihren ganzen Betrieb umkrempeln“, um die „Qualivo“-Vorgaben zu erfüllen. Dazu gehört die Haltung der Rinder (Rasse Fleckvieh) in Laufställen mit Stroh-Einstreu, vier Quadratmetern Platz pro Tier, viel Luft und Licht. In der Fütterung müssen die Landwirte komplett auf Silage verzichten, da sich die Säure laut Neff negativ auf Haltbarkeit und Geschmack des Fleisches auswirke.

Die Tiere werden ausschließlich mit Milch, Heu und „Qualivo“-Futter – eine Mischung aus Getreide, Körnermais, Kräutern, Mineralstoffen und Vitaminen – gefüttert. Sojaschrot oder gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten. Das Schlachtalter der Rinder liegt in der Regel zwischen zehn und zwölf Monaten, bei einem Gewicht zwischen 270 und 330 Kilogramm. „Damit haben die Tiere zwar das Gewicht eines ausgewachsenen Bullen, aber zartes Fleisch, weil sie ja noch relativ jung sind“, weiß Weyh. Die Schlachtung erfolgt in Meisterbetrieben, nicht in großen Schlachthöfen.

Aber rechnet sich der erhöhte Aufwand für die Landwirte überhaupt? „Wir bieten den Bauern durch eine Abnahmegarantie eine große Sicherheit“, sagt Neff. Und die „Qualivo“-Landwirte erhalten etwa einen Euro mehr pro Kilo Schlachtgewicht, „damit muss der Mehraufwand abgegolten sein.“ Die Preise seien zudem sehr konstant das ganze Jahr über. Alle Landwirte – und auch Metzger – die vom ersten Tag an bei „Qualivo“ dabei waren, sind es laut Neff auch heute noch.

Etwa 100 „Qualivo“-Rinder werden in Baden-Württemberg pro Woche geschlachtet, in Bayern etwa 200 Tiere. Sicher gibt es da noch Luft nach oben, aber „exzessive Expansionspläne“ gibt es laut Neff bei „Qualivo“ nicht. Das widerspreche dem Qualitäts-, Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsgedanken. Deshalb sei „Qualivo“-Fleisch auch ausschließlich in Fachmetzgereien wie bei Max Weyh erhältlich. Weitere Infos: www.qualivo.de und www.weyh-pressath.de.

Ideen mit Geschmack
Metzgerei Max & Christine Weyh
Partyservice & Geschenkideen

**Pressath**
Hauptstraße 7

**Immenreuth**
Kemnather Straße 34

**Eschenbach**
Karlsplatz 15

**Erbendorf**
Unterer Markt 2

Diese Woche:
Donnerstag bis Samstag (28.–30. 10. 2010)
**10 % Sonderrabatt**