



Jak vyrobit maso nejvyšší kvality?

Na cestě po Švýcarsku a Německu jsme na pozvání „českého týmu Qualivo“ ve dvou dnech v červnu mimo jiné navštívili švýcarské společnosti Hofmann Nutrition AG a firmu Adler, která vyrábí masné výrobky, jež se dají koupit i u nás. Mezinárodní značkou společnosti Hofmann Nutrition je Qualivo registrovaná ochranná známka masa. Na farmě v Německu se vykrmují zejména telata, ale produkuje se i hovězí maso mladých býků.

Společnost Hofmann Nutrition AG byla založena v roce 1962 a zaměřuje na přírodní mikroživiny pro všechny druhy zvířat. Snahou je posílit imunitní systém, regulovat trávení a zlepšit metabolismus. Vedle vyšší užitkovosti, resp. lepší růstové schopnosti se zlepšuje zdravotní stav zvířat, což významně ovlivňuje užívání léčiv a antibiotik v produkci masa.

Majitelem firmy je Jürg Hofmann a jeho pokračovatelem je jeho syn Alexander. V roce 1995 vytvořili vlastní značku Qualivo, s jedinečnou kvalitou díky speciálnímu prémiovému krmivu Qualivo.

Qualivo je tedy značka prémiového vepřového, hovězího a telecího masa, které vzniká díky speciálnímu krmení Hokovit. Díky několik desetiletí trvající strategii rodinné firmy se Hokovit stal úspěšným výrobcem a prodejcem produktů v oblasti výživy zvířat, krmných aditiv a mikroživin pro všechny druhy a kategorie hospodářských zvířat.

Alexander Hofmann si pro nás připravil prezentaci a vysvětlil, že před padesáti lety rodinný podnik Hofmann Nutrition AG ve Švýcarsku vyvinul přírodní mikroživiny pro krmení zvířat pod značkou Hokovit. Toto kr-



Maso značky Qualivo připravené v prodejně v síti supermarketů Rewe v Německu

mivo obsahuje suroviny, jejichž zdrojem je kolostrum, více než 60 různých rostlinných a kvasinkových extraktů, specifické mastné kyseliny, peptidy, cheláty a mikronizované vitamíny. Mikroživiny Hokovit jsou dnes vyváženy do více než 25 zemí světa. Používají se pro hospodářská i domácí zvířata.

V roce 1978 uvedl majitel firmy na švýcarský trh první krmné aditivum Homexan, které zvyšovalo imunitu a stimulovalo metabolismus. Současné pokročilé přírodní Hokovit živiny se používají ke krmení zvířat v mnoha

zemích světa a vzešly z více než padesátiletých zkušeností a zdokonalování. Nezůstalo tedy jen u švýcarského zemědělství. Qualivo Deutschland GmbH vznikla v roce 1998 a v letech 2000–2005 se objevily první výrobky vepřového a telecího masa (Qualivo Pork a Qualivo Veal). Výroba a marketing značkového masa značky Qualivo se tak rozšířila nejen po Švýcarsku, ale i v Německu a jinde v zahraničí. Od roku 2012 se do značky zapojili chovatelé v České republice (prodej masa v řetězcích Makro) a Slovenské republice a také v Rusku získali povolení pro produkci i prodej značkového masa.

Jen krmivo nestačí

Principy vzniku vynikajícího masa jsou krmení, ustájení, podmínky porážky a bourání masa. Zvířata se krmí ad libitum senem, slámou a prémiovými směsmi Hokovit, nikdy se nezkrmuje siláž ani tráva, ustájení musí být volné na slámě a mít dostatečný prostor. To se týká všech kategorií i druhů hospodářských zvířat. Velmi důležitá z hlediska kvality masa je i porážka. Zvířata jsou porážena ve vybraných jatkách v nejbližším okolí, tak aby transport byl co nejkratší.

Skot se krmí lučným senem a prémiovým krmivem a poráží se ve věku 10–12 měsíců v hmotnosti 270 až 300 kg, prasata se vykrmují prémiovým krmivem do šesti měsíců věku a hmotnosti 85–95 kg a telata se krmí senem a prémiovým krmivem do šesti měsíců a porážkové hmotnosti 120–140 kg.

Prémiové krmivo pro výkrm a získání Qualivo masa obsahuje kukuřici, pšenici, kukuřičné klíčky, pšeničné otruby, řepkový šrot, kukuřičný protein, minerální, vitamíny a unikátní Qualivo mikronutrienty. Výhodou těchto mikronutrientů pro producenty i konzumenty je zlepšení funkce imunitního systému, posílení zdraví,



Na farmě u Russových v Německu vykrmují telata také v nové stáji



Směs prémiového krmiva Hokovit pro telata na farmě poblíž švýcarského Bützbergu



V podnikové prodejně společnosti Adler prodávají rovněž značkové maso

zlepšení kvality jatečně opracovaného trupu, zvýší se i konverze krmiva a sníží se problémy s trávicím traktem, a tak se snižují náklady na léčení i spotřebu antibiotik. Díky tomu, že se zkrmuje táž kvalita Qualivo krmiva všem zvířatům, a to ve všech zemích, které získaly licenci, dosahuje se kalibrované kvality masa, která se navíc ještě pravidelně kontroluje.

Qualivo není jen název značky, ale je také definicí kvality masa, tedy struktury, barvy a chuti. Spotřebitelé, konzumenti, jednoznačně tuto kvalitu poznají a navíc mají stále větší zájem znát maximum informací o výrobku, který kupují. Intenzita výživy má pozitivní vliv na kvalitu, jemnost masa.

Jürg Hofmann se synem nás potom provedli farmou s chovem skotu, již využívají mimo jiné k testování mikroživin Hokovit a produkci masa Qualivo. Vykrmují tu telata – jalovičky i býčky a býky. Zvířata jsou ustájena na slámě, mají k dispozici výběh a krmnou dávku

tvorí jen seno a krmná směs Hokovit složená podle kategorie.

Masné výrobky vysoké kvality

Rodinná firma Adler vlastní porážku a zpracovnu zejména vepřového masa, a to i značky Qualivo. Vyrábí obrovské množství produktů podle požadavků zákazníka (zejména obchodních řetězců). Navštívili jsme výrobu i jejich vlastní prodejnu, abychom viděli, jak se jednotlivé výrobky vyrábí a distribuují. Prováděla nás Marie-Luise Adlerová a ukázala nám výrobu některých produktů od bourání masa až po jejich balení.

Typická pro firmu je výroba schwarzwaldské šunky a mnoha druhů salámů a klobás, uzenek, a to dokonce i v konzervě. Adler Schwarzwaldská šunka je vyrobena z vybraného masa. Je jemně kořeněná tradičním kořením, ručně solená. V soli zůstává několik týdnů a udí se studeným kouřem ze směsi pilin a dřevní štěpky z jedlí z Černého lesa. Uzení trvá



tři týdny a šunka pak získává svou typickou kouřovou barvu. Potom 12 týdnů odpočívá a suší se a poté je připravena k zabalení a distribuci. Dalším typem šunky je vzduchem sušená šunka, která zraje devět měsíců. Je solená ručně v celých kusech bez kůže a může být nařezána na vakuově balené plátky. Do sortimentu patří Qualivo šunka bez kůrky, Qualivo bůček bez chrupavky, Qualivo klobása, Qualivo Wienerle – vařená klobása, Qualivo Serval, Qualivo lyonský salám, Qualivo hor-

ská klobása, Qualivo minisalámy či Qualivo salám.

Prémiové maso na německé farmě

Hof Russ je moderní farma, která se zaměřila na výrobu masa nejvyšší kvality. Farmou nás provázel Martin Russ, současný majitel rodinné farmy a také výkonný ředitel Qualivo Germany GmbH. Přístup ke zvířatům na farmě je dán jejich welfare a stojí na plnění pokynů pro produkci značkového masa programu Qualivo. Všechny kategorie



Majitel firmy Hofmann Nutrition AG Jürg Hofmann a jeho syn Alexander

VÝSTAVIŠTĚ LYSÁ NAD LABEM

Masarykova 1727, 289 22 Lysá nad Labem, e-mail: vl@vl.cz

KUŇ

MEZINÁRODNÍ VÝSTAVA KONÍ
A VŠEHO CO K NIM PATŘÍ
POD ZÁŠTITOU
MINISTRA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

A ŽOKEJE JOSEFA VÁNI

33%
PLATÍ JAKO SLEVA Z PLATEB
PŘI VSTUPNÉM. TENTO UZEBÝ

15. a 16. 9.
VEČERNÍ
KOŇSKÁ
GALASHOW

15. – 17. 9. 2017

otevírací doba:
9 - 18 hod.
neděle:
9 - 17 hod.

www.vl.cz

NÁŠ CHOV

**Společnost Adler vyrábí mnoho druhů masných produktů**

vykrmovaných zvířat jsou ustáleny na slámě a farma se zaměřuje zejména na produkci telecího masa, tedy na chov telat. Pro dosažení kvalitního masa jsou telata chována na slámě ve stáji s dostatkem světla a vzduchu. Nová stáj, kde jsou telata ustájena, funguje dva roky. Telata jsou krmena přirozeným krmivem s mlékem, kvalitním Qualivo (Hokovit) krmivem, senem a slámou. Výsledkem je harmonický vývoj zvířat a následně pro konzumenty snadno rozpoznatelné kvalitní maso, tedy zvláště jemné růžové, červené telecí maso s vynikajícím mramorováním a výbornou aromatickou chutí. Na farmě chovají, resp. vykrmují 350 telat býčků, 120 jaloviček a 80 býků hlavně mléčných, resp. kombinovaných plemen. Produktem farmy jsou Qualivo telata, zvířata ve věku 4–5 měsíců a vykrmování býci asi do 13 měsíců věku s vynikajícím masem. Veškerá produkce hovězího, resp. telecího masa je na farmě produkována systémem Qualivo.

Martin Russ říká, že bílé telecí znamená nedostatek železa při běžné normálně výhradně tekuté výživě. Martin Russ nám ukázal také bioplynovou stanici, kterou v areálu farmy vybudovali.

**Zvířata na německé farmě Martina Russe mají přístup do výběhů****Telata se na farmě Hof Russ vykrmují i ve starších objektech**

Má zatím výkon 460 kW/h a vyrábí elektřinu pro 750 domácností, asi 50 domů dálkově vytápí a zbytek tepla (zejména v létě) se využívá ve vlastní sušárně. Na střechách hospodářských budov farmy

jsou umístěny fotovoltaické panely a vyrábí se elektřina (100 kW).

Farmář je přesvědčen, že budoucnost produkce masa je spojena se snahou o nejvyšší kvalitu pomocí dobrých životních podmínek zvířat a nejlepšího krmení. Na farmě od roku 1997 postupně rozšiřovali program produkce prémiového značkového masa Qualivo pro německé zákazníky. V sále v areálu farmy pořádají pravidelná školení a setkání, aby rozšířili znalosti a informace o kvalitě masa mezi různé cílové skupiny, zvýšili zájem o tuto značku masa a zasedli nové myšlenky mezi farmáři i zákazníky. Na návštěvách ve firmách Hofmann Nutrition AG, Adler i na farmách s námi byli David Dvorský (Qualivo manažer pro východní Evropu), Ing. Jiří Aust, Ph.D. (Hokovit Czech s. r. o.), Aleš Holas (vedoucí oddělení jatek a boudy, firma Steinhäuser), Tomáš Pečinka (obchodní zástupce, firma Steinhäuser) a Ing. Karel Horák (Maso z Chotovic).

Alena Ježková**Vykrmovaná telata musí být ustájena volně na slámě s přístupem k senu, vodě a prémiovému krmivu Hokovit**