

Maso nejvyšší kvality

Na cestě po Švýcarsku a Německu v poslední dekádě měsíce června jsme spolu se zástupci dalších firem navštívili švýcarskou společnost Hofmann Nutrition AG a firmu Adler, která vyrábí masné výrobky. Na farmách ve Švýcarsku i Německu, jež byly dalšími zastávkami, se vykrmují telata i mladí býci pro produkci značkového hovězího masa.

Alena Ježková

Společnost Hofmann Nutrition AG byla založena v roce 1962. Zaměřuje se na přírodní mikroživiny pro všechny druhy zvířat. Snahou je posílit imunitní systém, regulovat trávení a zlepšit metabolismus. Vedle vyšší užitkovosti, respektive lepší růstové schopnosti, se zlepšuje zdravotní stav zvířat, což významně redukuje 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, jehož jedinečná kvalita vznikne díky speciálnímu prémiovému krmivu. Qualivo je tedy značka prémiového vepřového, hovězího a telecího masa, které vzniká díky speciálnímu krmivu Hokovit. Toto krmivo obsahuje suroviny, jejichž zdrojem je kolostrum,

■ Klíčové informace

- Český „Qualivo tým“ pozval na návštěvu Švýcarska a Německa zástupce firem Steinhauser a Maso z Choťovic.
- Na návštěvách ve firmě Hofmann Nutrition AG a Adler i na farmách 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 Steinhauser), Tomáš Pečinka (obchodní zástupce, firma Steinhauser) a Ing. Karel Horák (Maso z Choťovic).
- Firma Hofmann Nutrition AG vyvinula optimalizovanou výživu zvířat Hokovit, stala se úspěšným výrobcem a prodejcem specializovaných krmiv, premixů a aktivních látek pro výživu skotu, ryb a domácích zvířat.
- Qualivo je mezinárodně registrovaná obchodní známka švýcarské firmy Hofmann Nutrition AG.
- Povolení a licenci pro produkci a prodej značkového masa získala i Česká republika a v obchodním řetězci Makro lze koupit jak hovězí, tak vepřové maso z českých chovů.

2012 se do značky zapojili chovatelé v České republice, Slovenské republice a také v Rusku. Získali tak povolení, licenci pro produkci i prodej značkového masa.

v nejbližším okolí tak, aby transport byl co nejkratší.

Skot se poráží se ve věku 10–12 měsíců v hmotnosti 270 až 300 kilogramů, prasata se vykrmují

řového masa, a to i značky Qualivo. Vyrábí obrovské množství produktů podle požadavků zákazníka (zejména obchodních řetězců). Navštívili jsme výrobu



Na farmě nedaleko sídla firmy Hofmann Nutrition v Bützbergu mají vykrmovaní býčci k dispozici i výběhy

Foto Alena Ježková

i jejich vlastní prodejnu a zjistili, jak se jednotlivé produkty vyrábí a distribuují. Marie-Luise Adlerová nám ukázala postup výroby od bourání masa až po balení hotových produktů.

Typická pro firmu je výroba Schwarzwaldské šunky a mnoha druhů salámů a klobás, uzenek. Adler Schwarzwaldská šunka je vyrobena z vybraného masa. Do sortimentu firmy patří z produktů značky Qualivo šunka bez kůrky, bůček bez chrupavky, uzená klobása, vařená klobása, lyonský salám, horská klobása či salám.

Prémiové hovězí na farmě v Německu

Farma Hof Russ se zaměřila na výrobu masa nejvyšší kvality. Farmou návštěvníky provázel Martin Russ, současný majitel rodinné farmy a také výkonný ředitel Qualivo Germany GmbH. Přístup ke zvířatům na farmě je naplněn pokynů pro produkci značkového masa programu Qualivo.

Všechny kategorie vykrmovaných zvířat jsou ustájeny na slámě. Protože se zaměřují zejména na produkci telecího masa, jsou tu ustájena zejména telata nejví

Qualivo krmivem, senem a slámou. Na farmě chovají, respektive vykrmují 350 telat býčků, 120 jaloviček a 80 býků hlavně mléčných nebo kombinovaných plemen. Produktem farmy jsou

živé, proto je jeho telecí, které je výsledkem harmonického vývoje zvířat, jemné růžovočervené s vynikajícím mramorováním a výbornou aromatickou chutí.



Russovi krmí býky do třinácti měsíců senem a krmivem Hokovit

Foto Alena Ježková

Qualivo telata, zvířata ve věku 4–5 měsíců a vykrmovaní býci asi do 13 měsíců věku s vynikajícím masem. Veškerá produkce hovězího, respektive telecího

Farmář je přesvědčen, že budoucnost produkce masa je spojena se snahou o nejvyšší kvalitu díky dobrým životním podmínkám zvířat a nejlepšímu krmení.



Jürg Hofmann a jeho syn Alexander

Foto Alena Ježková

více než 60 různých rostlinných a kvasinkových extraktů, specifické mastné kyseliny, peptidy, cheláty a mikronizované vitamíny. Mikroživiny Hokovit se dnes vyvážejí do více než 25 zemí světa. Používají se pro hospodářská i domácí zvířata.

Současné pokročilé přírodní Hokovit živiny vzešly z více než padesátiletých zkušeností a zdokonalování.

Značka i systém výroby masa se rozšířily i do sousedního Německa a Qualivo Deutschland GmbH vznikla v roce 1998 a od roku

Jen krmivo nestačí

Principy vzniku vynikajícího masa jsou kromě krmení také ustájení, podmínky porážky a bourání masa. Zvířata se krmí ad libitum senem, slámou a prémiovými směsmi, nikdy se nezkrmuje siláž ani tráva. Ustájení musí být volné, na slámě s dostatečným prostorem pro zvířata. To se týká všech kategorií i druhů hospodářských zvířat. Velmi důležitá z hlediska kvality masa je i porážka, protože zvířata jsou porážena na vybraných jatkách

prémiovým krmivem Qualivo do šesti měsíců věku a hmotnosti 85 až 95 kg a telata se krmí senem a prémiovým krmivem do šesti měsíců a porážkové hmotnosti 120 až 140 kg.

Prémiové krmivo Qualivo obsahuje kukuřici, pšenici, kukuřičné klíčky, pšeničné otruby, řepkový šrot, kukuřičný protein, minerální, vitamíny a unikátní Qualivo mikronutrienty. Díky tomu, že se zkrmují stejná 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. Intenzita výživy má pozitivní vliv na kvalitu a jemnost masa.

Jürg Hofmann se synem představili také farmu s chovem skotu, kterou využívají mimo jiné k testování mikroživin Hokovit a produkci masa značky Qualivo. Vykrmují tu telata – jalovičky, býčky a býky.

Masné výrobky vysoké kvality

Rodinná firma Adler vlastní porážku a zpracovnu zejména vepř



V prodejně firmy Adler jsou k dostání mimo jiné i balíčky výrobků se značkou Qualivo

Foto Alena Ježková



Martin Russ vykrmuje telata ve svém chovu v německém Dietenbergu také v nové stáji

Foto Alena Ježková

ce holštýnského a simentálského plemene. Nová stáj, kde jsou telata ustájena, funguje dva roky. Telata jsou krmena přirozeným krmivem s mlékem, kvalitním

masa je na farmě produkována systémem Qualivo.

Martin Russ říká, že bílé telecí znamená nedostatek železa při běžné, výhradně tekuté vý

Na jeho farmě tak od roku 1997 postupně rozšiřovali program produkce prémiového značkového masa Qualivo pro německé zákazníky.