



Le savoir-faire suisse en Roumanie

Schweizer Know-how in der rumänischen Weite

Samuel Widmer et Stefan Jung, de Suisse orientale, produisent dans les Carpates de la viande de bœuf Angus de grande qualité. Le savoir-faire suisse à la conquête des grandes prairies vertes.

De vastes pâturages, de l'herbe en suffisance et un climat maritime: les bœufs Angus qui vivent chez les deux jeunes entrepreneurs Samuel Widmer et Stefan Jung en Transylvanie ont une belle vie. Les animaux peuvent bouger librement toute l'année sur environ 3000 hectares (ce qui représente 4000 terrains de football!). «Nous ne voulions pas de production de masse comme on en voit dans beaucoup d'entreprises. Pour nous, l'important était que nos bœufs aient de la place et puissent bouger librement, ce qui nous permet de mettre sur pied un élevage durable de bœufs», explique Samuel Widmer.

Formation et confiance en soi

Avec son ami de l'école professionnelle, Stefan Jung, le jeune Samuel Widmer – qui n'avait même pas 30 ans à l'époque – est parti en Roumanie en 2008. Les deux jeunes hommes avaient une formation de base solide comme boucher-charcutier et agriculteur. Ils avaient travaillé quelques années dans leur profession en Suisse, mais ils savaient qu'ils voulaient construire quelque chose de nouveau. «Nous n'avions aucune garantie de pouvoir vraiment réaliser notre rêve», nous dit Samuel Widmer. «Mais notre idée commerciale était bonne, nous avons fait nos devoirs, et surtout, nous avons vraiment confiance en nous.» C'est indispensable, notamment lorsqu'on veut réaliser sa vision d'un élevage durable de bœufs dans un pays étranger.

Die Ostschweizer Samuel Widmer und Stefan Jung produzieren in den Karpaten qualitativ hochstehendes Angusrindfleisch – Schweizer Fachwissen trifft auf viel grüne Wiese.

Weitläufige Weiden, genügend Gras und ein maritimes Klima: Die Angusrinder, die bei den beiden Jungunternehmern Samuel Widmer und Stefan Jung in Siebenbürgen leben, haben es gut. Auf rund 3000 Hektaren – das sind 4000 Fussballfelder! – können sich die Tiere das ganze Jahr über frei bewegen. «Wir wollten keine Massenproduktion, wie es sie heute in vielen Betrieben gibt. Uns war es wichtig, dass unsere Rinder Platz haben und sich frei bewegen können, sodass eine nachhaltige Rinderzucht aufgebaut werden kann», erklärt Widmer.

Ausbildung und Selbstvertrauen

Gemeinsam mit seinem Freund aus der Gewerbeschule, Stefan Jung, reiste Widmer – damals noch keine 30 Jahre alt – im Jahr 2008 nach Rumänien. Beide verfügten über eine solide Grundausbildung als Fleischfachmann und Landwirt, hatten einige Jahre in der Schweiz in ihrem Beruf gearbeitet und wussten, dass sie gemeinsam etwas Neues aufbauen wollten. «Wir hatten keine Garantie, dass sich unser Traum wirklich erfüllen würde», so Widmer. «Aber unsere Geschäftsidee war gut, wir hatten unsere Hausaufgaben gemacht – und vor allem brachten wir viel Selbstvertrauen mit.» Letzteres braucht es auch, wenn man seine Vision einer nachhaltigen Rinderzucht verwirklichen will – gerade im Ausland.

**Les bœufs sont libres et
les jeunes animaux grandissent avec
leur mère dans les pâturages.**

*Die Rinder leben frei, und so wachsen
die Jungtiere mit ihren Müttern auf der
Weide auf.*



Connaissances professionnelles et patience

«La Roumanie n'est pas la Suisse. Il n'est pas possible de mettre en œuvre des idées et des processus de la même manière dans un autre pays», assure Samuel Widmer. Il faut de la patience et du doigté et il faut bien sûr être convaincu que l'on va réussir. Cependant, la Transylvanie au sud des Carpates, offre quelque chose qu'on ne trouve plus en Suisse aujourd'hui: de grandes surfaces en friche qui attendent d'être exploitées, ce qui est parfait pour l'élevage de bœufs des deux amis suisses. «Pour nous, un élevage durable signifie pouvoir contrôler toutes les étapes depuis la production animale jusqu'à la commercialisation, en passant par la transformation de la viande. Nous appelons cela Swiss Process – un solide savoir-faire suisse.»

Maturation sur l'os

Les deux Suisses commercialisent leurs produits exclusifs Angus sous l'appellation «Viande des Carpates». Une affaire de cœur, aussi pour Christoph Egger, chef du secteur Viande fraîche du groupe Micarna: «Il s'agit de respecter l'animal, la nature et le produit. Ces animaux profitent des pâturages toute l'année, ils peuvent bouger librement et brouter l'herbe à leur guise.» En plus de l'aspect d'élevage durable, la «Viande des Carpates» se distingue encore d'une autre manière: «Grâce aux pâturages naturels et à l'engraissement fait avec douceur, la viande des bœufs Angus devient juteuse, tendre et goûteuse», raconte Christoph Egger. De surcroît, les produits sont mûris sur l'os pendant 21 jours dans des armoires de maturation. Le résultat se présente sous la forme de l'excellente viande Dry Aged Beef Angus de Transylvanie.

Fachwissen und Geduld

«Rumänien ist nicht die Schweiz. Man kann Ideen und Prozesse in einem neuen Land nicht einfach deckungsgleich umsetzen», weiss Widmer. Es brauche Geduld, Fingerspitzengefühl und den nötigen Glauben, dass es klappen wird. Doch die Region Siebenbürgen im südlichen Karpatenraum liefert etwas, was man in der Schweiz heute nicht mehr findet: grosse, brachliegende Flächen, die bewirtschaftet werden wollen – perfekt also für die nachhaltige Rinderzucht der beiden Schweizer Freunde. «Nachhaltigkeit bedeutet für uns, den Weg des Fleisches von der Tierproduktion über die Fleischverarbeitung bis hin zur Vermarktung kontrollieren zu können. Wir nennen es Swiss Process – solides Schweizer Know-how.»

Am Knochen gereift

Unter dem Namen «Karpaten Meat» vermarkten Jung und Widmer ihre exklusiven Angusprodukte. Ein Herzensprojekt – auch für Christoph Egger, Leiter Geschäftsbereich Frischfleisch der Micarna-Gruppe: «Es geht um Respekt – gegenüber dem Tier, der Natur und dem Produkt. Diese Tiere haben die Möglichkeit, das ganze Jahr über auf der Weide zu sein, sich frei zu bewegen und Gras zu fressen.» Neben den Nachhaltigkeitsaspekten zeichnet sich das «Karpaten Meat» noch auf eine andere Weise aus: «Durch die natürliche Weidehaltung und die schonende Mästung wird das Fleisch der Angusrinder saftig, zart und geschmackvoll», weiss Egger. Zudem werden die Produkte abschliessend für 21 Tage in speziellen Reifeschränken am Knochen gereift. Das Ergebnis: qualitativ hochstehendes Dry Aged Beef von Angusrindern aus Siebenbürgen.