



Produkte

# Artgerechte Aufzucht

Ein besonderer Fleischgenuss findet sich neu in ausgewählten Filialen der Migros Zürich: knochengereiftes **Black Angus Beef** von Rindern mit Grasfütterung.

Text: Sarah Jost

**F**leisch der Rinderrasse Angus ist bekannt für seine gute Qualität. Das Black Angus Beef aus der natürlichen Weideaufzucht von Angus-Rindern wird auf althergebrachte Art knochengereift. Für mindestens 21 Tage reifen die Fleischstücke am Knochen in speziellen Reife-schränken unter regulierten klima-tischen Bedingungen. «Die traditio-nelle Knochenreifung verbunden mit einer artgerechten Grasfüt-terung der Rinder garantiert ein zartes, saftiges und äusserst geschmackvolles Steak», erklärt Mattias Riedi, Leiter Marketing Fleisch, Geflügel, Fisch und

Charcuterie der Migros Zürich. Nicht nur der Geschmack ist auf höchstem Niveau. Die Weideauf-zucht der Angus-Rinder entspricht den hohen Schweizer Tierwohl-standards. In einer Testphase bietet die Migros Zürich die Delikatesse aus den Karpaten – einer Region in Rumänien – in ausgewählten Filialen an.

## Nachhaltige Partnerschaft

Hohe Tierwohlstandards gelten auch für Fleisch aus dem Ausland. Die Zusammenarbeit mit der Firma «Karpaten Meat» im rumänischen Siebenbürgen verschreibt sich dem Versprechen der Generation M,

«die hohen Schweizer Tierwohl-standards auch bei all unseren Produkten aus dem Ausland einzu-führen». Zusätzlich reduziert sich der CO<sub>2</sub>-Verbrauch beim Transport. Denn durch die Produktion von Angus Beef in Europa sinkt der Import von Steaks aus Übersee. Rumänien ist mit seinen weit-läufigen Weideflächen und langen Weideperioden landschaftlich und klimatisch bestens für die artge-rechte Rinderhaltung geeignet. Das erkannten auch die Schweizer Jung-unternehmer Samuel Widmer und Stefan Jung, die «Karpaten Meat» gründeten und mit der Migros Zürich zusammenarbeiten. **MM**

## Aktionspreis

Black Angus Beef gibts in diesen Filialen, vom **29.8. bis 5.9.** zum Sonderpreis:

- Glatt
- Kloten
- Limmatplatz
- Meilen
- Regensdorf
- Rüslikon Parkside
- Thalwil
- Uster
- Witikon
- Zollikon

## Empfehlung

### Mein Bioprodukt

«Beeren mag ich unglaublich gerne. Im Moment schlägt mein Herz für Heidelbeeren. Sie sind frisch, leicht und bekömmlich. Für mich sind sie daher der perfekte Snack für den Sommer, aber auch sonst esse ich sie gerne. Am liebsten mag ich die Beeren zum Zmorge im Müesli oder Joghurt, sie sorgen für das gewisse Etwas, auch farblich. Natürlich schmecken sie pur zwischendurch genauso lecker. Ich kaufe die Biobeeren jedoch nicht nur wegen des Geschmacks, sondern vor allem wegen ihrer Herkunft. Denn ich achte sehr auf Nachhaltigkeit und will wissen, woher mein Essen kommt.»



Mirica Chileli,  
Kadernachwuchs,  
Migros Wiedikon

