

MEDIENMITTEILUNG



«Digital Butchers»: gemeinsam ein Rind teilen

Qualitatives Rindfleisch aus nachhaltiger, regionaler Produktion. Das Projekt «Digital Butchers» verbindet unsere nachhaltige Schweizer Landwirtschaft mit der digitale Welt.

Unsere Grosseltern kannten es noch: das Tier hinter dem Produkt. Damals war es ganz normal, dass man, wenn man auf dem Bauernhof ein Tier geschlachtet hatte, alle Teilstücke als Lebensmittel nutzte. Viel zu wertvoll war das Rohmaterial. Diese Wertschätzung gegenüber dem Tier und seiner Herkunft stehen im Zentrum des Projekts «Digital Butchers»: der neuen Online-Plattform für Fleischliebhaber. Denn Fleischkonsum und Tierwohl müssen keine Gegensätze sein: Davon sind Mike Egger und Rafael Caprez überzeugt. Die beiden jungen Männer sind die Köpfe hinter dem Projekt «Digital Butchers», einer Crowdbutching-Plattform, welche einen nachhaltigen Fleischkonsum ermöglicht. ««Digital Butchers» verbindet den Nachhaltigkeitsgedanken von Nose-to-Tail mit dem Tierwohlaspekt der Herkunft und Haltung sowie dem Genuss unserer Produkte», erklärt Mike Egger.

WERTSCHÄTZUNG BEGINNT AUF DEM HOF

Auf der Website www.digital-butchers.ch können Kunden Teil der «Digital Butchers»-Community werden und sich online ein Rind teilen. Der Witz an der Sache? «Unser Rind wird erst dann geschlachtet, wenn genug Bestellungen zusammengekommen sind, sodass alle Teilstücke verwertet werden können.» Dieses Konzept garantiert Fleischgenuss mit gutem Gewissen. Denn Crowdbutching stellt sicher, dass ein Rind nicht nur für seine Edelstücke geschlachtet wird, sondern dass wir wieder – wie früher – alle Teilstücke nutzen. Die hohe Wertschätzung gegenüber dem Tier zeigt sich aber nicht nur in der Verwertung aller Teilstücke, sondern auch in der Haltung des Rinds, betont Rafael Caprez: «Wir arbeiten mit der Familie Jampen in Hittnau zusammen. Wir kennen also die Herkunft unserer Tiere ganz genau und wissen, wer dahintersteht.» Auf dem Sunnehof, wie der IP-Suisse-Betrieb passend heisst, leben rund 70 Mutterkühe und ihre Kälber. «Die Ausrichtung und Lage des Landwirtschaftsbetriebs passen optimal zum Hofnamen. Die Tiere können sich auf dem Sunnehof zwischen Auslauf und Stall frei bewegen und sich somit einen sonnigen oder schattigen Platz aussuchen.»

QUALITÄT STEHT ZUOBERST

Neben dem Tierwohl spielt bei «Digital Butchers» noch ein weiterer Nachhaltigkeitsaspekt eine wichtige Rolle: die Lernenden. «Wir haben uns bewusst dafür entschieden, unsere Produkte mit der Mazubi zusammen herzustellen», erklärt Rafael Caprez. Für den studierten Lebensmitteltechnologien passen «Digital Butchers» und die Mazubi hervorragend zusammen: «Beides sind junge, dynamische Projekte, welche auf die Mitarbeit von motivierten und engagierten jungen Fachkräften setzen.» Neben der Nachhaltigkeit muss auch stets die Qualität stimmen. «Unsere Kunden verlassen sich darauf, dass sie bestes Schweizer Premiumfleisch erhalten, und dem müssen wir Sorge tragen: von der Aufzucht über die Verarbeitung bis hin zur Auslieferung», betont Mike Egger.

HILFE NAHT GANZ DIGITAL

Geliefert wird das geteilte Rind in einer nachhaltigen und gut isolierten Kühlkartonbox, welche am Schluss in der Kartonsammlung entsorgt werden kann. Wann die «Digital Butchers»-Box geliefert wird, kann der Kunde selbst entscheiden. Einzige Voraussetzung: Bevor die Box ausgeliefert werden kann, muss das ganze Rind verkauft sein. «In der Regel dauert es zwei bis vier Wochen, bis sich genug Fleischliebhaber zusammengefunden haben», erklärt der gelernte Metzger. Die «Digital Butchers»-Box enthält dreieinhalb Kilogramm Rindfleisch: vom Filet bist zum Hackfleisch. Das Fleisch wird frisch angeliefert, sodass der Kunde die Möglichkeit hat, die Teilstücke im Kühlschrank weiter zu reifen oder einzufrieren. Dabei lassen unsere «Digital Butchers» ihre Kunden natürlich nicht allein: Neben einem kleinen Informationsbüchlein zur Fleischreifung stehen Mike Egger und Rafael Caprez ihren Kunden auch per WhatsApp beratend zur Seite – ganz digital eben.

Bazenheid, 28.05.2018

Weitere Informationen | Medienstelle

Roland Pfister/Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, media@micarna.ch