

Micarna unter den internationalen Steak-Königen

An der renommierten World Steak Challenge (WSC) wird die Micarna zum zweiten Mal hintereinander mit mehreren Medaillen ausgezeichnet. Alle zehn eingereichten Produkte des Schweizer Unternehmens werden bei der diesjährigen Austragung in Irland prämiert.

Sommer, Sonne, Grill: Aktuell probieren sich landauf landab zahlreiche Hobby- und Meister-Grilleure an der Zubereitung des perfekten Steaks. Saftig soll es sein, zart und schön marmoriert. Das perfekte Steak ist nicht irgendein Stück Fleisch, das Steak ist ein Symbol – für Sommer, Genuss, Lebensfreude. Kein Wunder also, ist das perfekte Steak gerne auch mal eine emotionale Sache. Wer entscheidet eigentlich, wann oder wie ein Steak «perfekt» ist? Klärung muss her. Klärung in Form einer unabhängigen internationalen Jury, wie sie an der renommierten World Steak Challenge waltet. Zum ersten Mal in der Geschichte der Steak-Weltmeisterschaft fand die diesjährige Austragung in Irland statt.

PERFEKT IST NICHT ÜBERALL GLEICH DEFINIERT

Nach einer gelungenen Premiere im vergangenen Jahr mit zwei Bronze-Medaillen in London, hat die Micarna als erstes Schweizer Unternehmen in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal an der World Steak Challenge teilgenommen. Weniger aufgeregt sei man deswegen keineswegs, betonen Manuela Isenring und Mike Egger, welche die Micarna bei der Preisverleihung in Irland vertreten. «Da bist du natürlich aufgeregt. Nur schon das ganze Ambiente, es ist eine grosse Freude am Produkt zu spüren», erklärt Manuel Isenring. Als Fachspezialistin im internationalen Verkauf und Einkauf kennt sie die renommierte Konkurrenz und erwartet einen starken Wettbewerb: «Die Konkurrenz ist hart. Letztes Jahr hat ein Produkt aus Finnland den ersten Platz abgestaubt. Grosse Konkurrenten sind sicherlich Irland, Grossbritannien, Südamerika und die USA.» Spannend macht den Wettbewerb aber nicht nur die Aussichten auf Medaillen, sondern vor allem die Tatsache, dass ein perfektes Steak nicht in allen Ländern als gleich perfekt betrachtet wird. «Die Schweizer mögen zum Beispiel besonders mageres Fleisch, während in anderen Ländern Fleisch, das viel marmorierter ist, als am besten gilt», erklärt Mike Egger.

GUTE QUALITÄT NACHHALTIG PRODUZIERT

Dass die Micarna als Vertreterin der kleinen Schweiz an einem solch grossen internationalen Anlass gleich mehrere Medaillen gewinnen würde, durfte man im Vorfeld nicht erwarten. Über 700 Steaks wurden eingereicht, die Vertreter stammen aus 25 Ländern. Eine grosse Ehre, wer hier mit einer Medaille nach Hause reist. Die Micarna hat sich gleich zehn Auszeichnungen gesichert. «Es macht uns enorm stolz. Es zeigt, dass wir mit nachhaltig erzeugten Landwirtschaftsprodukten puncto Qualität nicht nur in der Schweiz, sondern auch international überzeugen können», erklärt Mike Egger. Und für Manuela Isenring unterstreichen die Auszeichnungen, dass sich Nachhaltigkeit und Qualität nicht ausschliessen: «Wir haben mit Produkten verschiedener Label und Marken wie Terra-Suisse, Swiss Black Angus, Pure Simmental, Karpaten Meat oder Bio-Weidebeef eine Medaille geholt. Insbesondere die Silber-Medaille mit unserem Bio-Weidebeef-Filet ist aus Nachhaltigkeitsaspekten bedeutend: Dieses Label setzt auf eine umweltschonende und tierfreundliche Haltung und das ist uns als Micarna, aber auch für Schweizer Konsumenten wichtig. Zu sehen, dass wir mit solchen nachhaltig produzierten Produkten international in Sachen Qualität mithalten können, unterstreicht die gute Arbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch.»

FÜNF MAL SILBER, FÜNF MAL BRONZE

Eingereicht hat die Micarna 10 unterschiedliche Premium-Cuts; jeweils die besten Stücke vom Filet, Hohrücken und Entrecôte. Die Produkte stammen aus vier verschiedenen Label-Produktionen und wurden mit unterschiedlichen Reifemethoden gelagert. «Haltung, Stückwahl und insbesondere auch die Reifemethoden wirken sich entscheidend auf den Geschmack und die Zartheit des Endproduktes aus», erklärt Mike Egger. Und ebendiese Attribute scheinen die internationale Jury in Irland überzeugt zu haben. «Die Jury bewertet das Fleisch in rohem und gegrilltem Zustand. Was zählt, ist die Qualität des Fleisches, das bedeutet die Marmorierung, die Konsistenz, aber eben auch die geschmacklichen Nuancen.» Und dass die Micarna hier Spitzenqualität ausweisen kann, beweisen die fünf Silber- und fünf Bronze-Medaillen an der diesjährigen World Steak Challenge. Eine einmalige Leistung und eine, welche die Micarna als einziges Schweizer Unternehmen auf dieser internationalen Bühne errungen hat. Wer sich von der Steak-Qualität der Micarna selbst ein Bild machen möchte, kann das: Alle prämierten Micarna-Produkte gibt es im Micarna-Shop oder in verschiedenen Migros-Filialen zu kaufen.

Micarna an der World Steak Challenge 2019

Die Micarna wurde an der diesjährigen World Steak Challenge in Irland für ihre zehn Produkten mit fünf Silber- und fünf Bronze-Medaillen ausgezeichnet.

Silber-Medaillen

- Bio-Weidebeef, Filet
- Swiss-Black-Angus, Filet
- Swiss-Black-Angus, Entrecôte
- Karpaten Black Angus Beef, Entrecôte
- Karpaten Black Angus Beef, Hohrücken

Bronze-Medaillen

- Terra-Suisse, Entrecôte
- Terra-Suisse, Hohrücken
- Terra-Suisse, Hohrücken (dry aged)
- Pure Simmental, Entrecôte
- Karpaten Black Angus Beef, Filet

Kurzporträt Unternehmensgruppe Micarna

www.micarna.ch

Die Unternehmen des Segments 1 der M-Industrie produzieren hochwertige Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Eiprodukte. Im Jahr 1958 im freiburgischen Courtepin als Fleischverarbeitungsbetrieb der Migros durch Gottlieb Duttweiler gegründet, umfasst die Unternehmensgruppe heute die in der Schweiz ansässigen Unternehmen Favorit Geflügel, Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Speck, Mérat & Cie., Micarna, Natura Bündner Fleischrocknerei, Optisol, Rudolf Schär und Tipesca. Weiter gehören die in Deutschland angesiedelten Unternehmen Oberschwäbische Geflügel GmbH und KM Seafood zur Unternehmensgruppe. Dank modernster Produktionsanlagen und höchster Standards in den Bereichen Hygiene sowie Produkte- und Arbeitssicherheit erzielen die Unternehmen beste Qualität. Die Unternehmen setzen sich konsequent für eine artgerechte Haltung und einen stressarmen Transport der Tiere ein und stellen sicher, dass die Herkunft jedes einzelnen Produkts lückenlos rückverfolgbar ist. Das Segment 1 der M-Industrie realisierte im Jahr 2017 mit ihren gut 3000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 1,6 Milliarden Franken.

Bazenheid, 11. Juli 2019

Weitere Informationen: Stabstelle Kommunikation | Medienstelle

Roland Pfister und Deborah Rutz, Telefon: +41 (0)58 571 46 30, E-Mail: media@micarna.ch