

Typesch Lëtzebuergesch (12)

Hervorragende Schweinefleisch-Qualität

Das Qualitätslabel „Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés“ sorgt mit seinen strengen Kriterien nicht nur für sehr gute und dennoch bezahlbare Fleischqualität, sondern hat in den letzten 25 Jahren auch die Schweineproduktion im Land wieder attraktiv gemacht.

Steckbrief

Die „Marque Nationale“ ist ein offizielles Qualitätslabel des Großherzogtums Luxemburgs. Die Handelsmarke existiert für verschiedene Erzeugnisse, steht unter der Schirmherrschaft des Landwirtschaftsministers und schafft eine lückenlose „Kette“ vom Produzenten bis zum Verkaufsregal. Dabei erarbeitet eine Expertenkommission einen speziellen Kriterienkatalog für jedes Erzeugnis. Beim Schweinefleisch gilt das nicht nur für die Landwirte. Auch auf der Stufe der Schlachthöfe, Verarbeiter und Verkaufsstellen werden regelmäßig Kontrollen organisiert. Die offiziellen Kontrollen auf dieser Stufe werden vom französischen Prüfinstitut „Certipaq“ durchgeführt. Die zentralen Themen bei diesen Kontrollen sind die Rückverfolgbarkeit, die Hygiene und die Etikettierung. Daneben werden auch noch so genannte Stichproben von der Kommission vorgenommen.

Im Jahr 2013 wurden rund 106 000 Schweine auf Luxemburger Schlachthöfen geschlachtet. Davon erfüllten etwa 85% die Qualitätskriterien der Marque nationale.

Die komplette Selbstversorgung des Landes mit Schweinefleisch der Marque nationale ist ein weiteres Ziel des Labels. Eine Herausforderung für die Zukunft!

Erhältlich sind die „Marque nationale“- Schweinefleischerzeugnisse an 60 Verkaufsstellen. Viele nützliche Informationen sind unter www.marquenationale.lu abzurufen.

„Ihre Papiere, bitte!“ Wenn einer von den 40 Landwirten der Marque nationale vom Schweinefleisch das gefragt wird, zückt er nicht seinen Ausweis, sondern Belege und Schreiben, die Aufzucht, Haltung und Fütterung seiner Schweine bis ins kleinste Detail dokumentieren. Denn wer Fleisch für dieses Qualitätslabel produzieren, verarbeiten oder verkaufen möchte, unterwirft sich freiwillig einem strengen Anforderungskatalog. Die Qualitätskriterien der Marque nationale sind sehr spezifisch und gehen weit über die Basisanforderungen der EU hinaus.

Gegründet wurde die Nationalmarke für Schweinefleisch vor 25 Jahren, für Räucherwaren ein Jahr später. Die Initiative ging von Luxemburger Metzgern aus, die die traditionellen Produkte des Landes wie den langgereiften Knochenschinken wieder stärker wertschätzen und am Markt positionieren wollten. Denn damals, Ende der 80er Jahre, fluteten Edel-Erzeugnisse aus dem Ausland wie Parma- oder Serrano-Schinken den Markt. Hinzu kam, dass nur rund 30 Prozent der in Luxemburg geschlachteten Schweine auch tatsächlich von hier kamen, da die Schweineproduktion für Luxemburger Landwirte nicht interessant war. „Die Situation am Schweinefleisch-Markt war insgesamt nicht zufriedenstellend“, resümiert Markus Folkmann, der seit Anfang der 90er Jahre bei Cochy (Association pour la promotion de la Marque nationale de la viande de porc) arbeitet und neben seinen Marketingaufgaben auch als Verbindungsglied zwischen Landwirtschaftsministerium, Kontrollkommission und den Schweinefleisch-Produzenten fungiert.

Traditionelle Luxemburger Produkte. Das Ergebnis der Einführung der „Marque nationale Schweinefleisch“ kann sich heute, ein Vierteljahrhundert später, sehen lassen. Fast alle Supermärkte und eine Vielzahl von Metzgern im Land führen Produkte mit dem Qualitätszeichen, manche exklusiv, manche neben anderen Waren. Diese stärkere Wertschätzung hat dazu geführt, dass derzeit rund 90 Prozent der in Luxemburg geschlachteten Schweine auch von hier stammen. Die höhere Qualität konnte sich im Kampf gegen den Preisverfall durchsetzen, so dass auch die Schweineproduktion für Landwirte wieder interessanter geworden ist. Vor vier Jahren machte man einen weiteren Schritt, um das heimische Schweinefleisch noch stärker zu valorisieren und modernisierte die Nationalmarke grundlegend. Unter dem Namen „Marque nationale de la viande de porc et des produits transformés“ wurde ein neues

„Règlement“ geschaffen, mit der Zielsetzung, traditionelle Luxemburger Produkte wie Kochschinken, Saucisse, Paté, „more Speck“ und Mettwurst in die Palette der Qualitätsprodukte aufzunehmen.

Eine vom Landwirtschaftsminister ernannte Expertenkommission verwaltet die Marque nationale und definiert die umfangreichen Kriterien. Hier geht es um die Gestaltung der Ställe von der Beleuchtung bis zur Belüftung, um die Dokumentation der Herkunft der Ferkel, um Fragen des Tierschutzes und natürlich ganz besonders ums Futter. Hier finden umfangreiche Kontrollen statt, bei denen Proben genommen und im Labor auf unerwünschte Rückstände unterschiedlichster Stoffe überprüft werden. Kontrolliert wird auch die Einhaltung der Futterzusammensetzung. Die Basis bildet heimisches Getreide mit einem Mindestanteil im Futter von 60%. Getreide sorgt für schmackhaftes Fleisch und eine qualitativ hochwertige Fleischstruktur.

Kurze Wege. Aber: Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser. Die Vielzahl an Produktionsanlagen nutzen dem Konsumenten nichts, wenn sie nicht auch auf Einhaltung überprüft werden. Das neutrale Prüfinstitut Luxcontrol kontrolliert die Betriebe regelmäßig und unangekündigt und leitet die Prüfberichte an die Kommission. Ein gewaltiger Aufwand, der sich aber lohnt. „Das Label sorgt für ein hochwertiges lokales Produkt, das sich jeder leisten kann“, erklärt Markus Folkmann, „die Qualität unseres Schweinefleisches war noch nie so gut wie heute.“ Gerade dass Luxemburg so klein ist, sei in diesem Fall von Vorteil. Die kleinen Strukturen schaffen Transparenz und Vertrauen, bei möglichen Problemen ist der Verursacher schnell ermittelt. Die kurzen Wege in Luxemburg verhindern zudem lange Tiertransporte“, weiß der Fachmann. Der Einkauf von qualitativ hochwertigen Koteletts, Schinken oder Würsten ist für die Meisten heute eine Selbstverständlichkeit. Kaum einer denkt darüber nach, was für ein Aufwand hinter der lückenlosen Qualitätssicherung in Luxemburg steckt.

Markus Folkmann fungiert bei Cochy (Association pour la promotion de la Marque nationale de la viande de porc) als Verbindungsglied zwischen MN-Kontrollkommission und den Schweinefleisch-Produzenten.

So sehen moderne Schweinezuchtanlagen heutzutage aus: der Stall des Betriebes Kreins-Aendekerk in Hupperdange.

Fotos: Gerry Huberty



Sa qualité me fait de l'effet!



Onst Schwéngfleesch!

Ceux qui exigent une viande de qualité, en provenance de porcs élevés au Luxembourg, choisissent le label Marque nationale.

“Officiellement bon”!

Exigez, cuisinez!

Plus d'informations et toutes nos recettes sur: www.marque-nationale.lu

