



## ROTARY CLUB BADEN

Postfach, 5401 Baden

# Bulletin

Thema: Besichtigung Kneuss AG

Ort: Kneuss AG, Mägenwil

Vorsitz: Jeanette Merki

Bulletin vom: 08.07.2014

Verfasser: Frank Bulacher

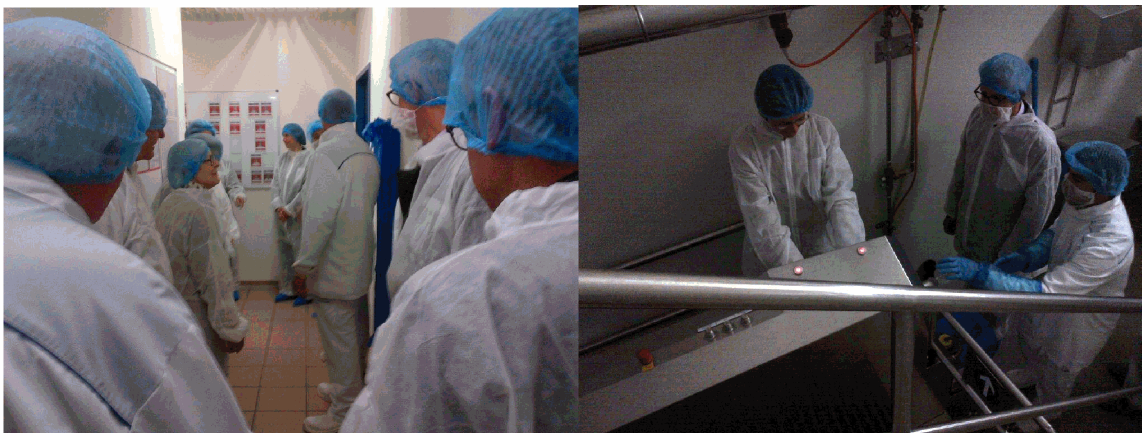
Bei strömenden Regen zu früher Morgenstunde sind 19 Rotarier und Gäste zur Besichtigung der Kneuss AG eingetroffen. Zuerst wurde bei traditionellen Gipfeli Kaffee gereicht, der bei den kühlen Aussentemperaturen auch zum Aufwärmen half. Noch gab es keine Guggeli zu sehen.

Von Kneuss kamen die Herren Schär und Aiello dazu. Jeanette begrüusste die Anwesenden und Karin stellte kurz Kneuss vor.

Anschliessend wurden wir in das Hauptgebäude geleitet, in dem die Schlachtung und Verarbeitung vorgenommen wird.

Hygiene wird sehr ernst genommen, damit keinerlei Keime oder sonstige Verunreinigungen in die Produktion gelangen.

Streng getrennt nach Männlein und Weiblein mussten wir uns Schutzkleidung überziehen, von den Schuhen bis zum Kopf. Bartträger durften zusätzlich noch eine Maske aufsetzen. Nach einigen Mühen und Verrenkungen ist uns dies allen auch gelungen. Anschliessend erfolgte eine gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände.



Nun folgte der Gang in die Schlachtereie. Aber Achtung, erst musste man durch eine Waschanlage für Schuhe und nochmalige Handdesinfektion.

Die Schlachtereierei ist vollautomatisch vom betäuben des Huhns bis zu dessen Zerlegung. Die Fabrik hat eine durchschnittliche Tagesleistung von 30 000 eidgenössischen Guggeli; Vater und Mutter sind Schweizer wie auch die Kinder. Sie stammen von 75 Höfen in der näheren und weiteren Umgebung und produzieren ausschliesslich für Kneuss. Somit kann die gesamte Produktionskette überwacht werden. Während der Schlachtung ist permanent ein staatlicher Veterinär vor Ort.

Nach der Zerlegung der Poulets werden die einzelnen Teile (Flügel, Keule, Brustteile) weiter verarbeitet – zu Spiessen, Rolladen, mariniert etc.. Dies erfordert sehr viel Handarbeit, fachliches Wissen und Geschick der Mitarbeiter – und dies bei 4C.



Die Produktion wird nach einem mehrmonatigen Plan durchgeführt. Eine kurzfristige Aenderung ist nicht möglich. Normalerweise erreicht ein Huhn zwischen 24 und 36h nach Anlieferung bereits die Verkaufsstelle – Metzgereien in der Umgebung oder Grossverteiler wie Migros und Coop.

Die gesamten Produktionsanlagen werden täglich in einem mehrstündigen Prozess gereinigt, bevor sie am nächsten Morgen um 5 Uhr wieder in Betrieb genommen werden.

Nachdem der Appetit in der Endstufe doch langsam wieder eingekehrt ist, war der der Rundgang zu Ende. Durch die Waschanlage ging es wieder zurück in die Umkleide und anschliessend zum frühmorgendlichen Guggelifrühstück mit leckeren Variationen rund ums Guggeli.

Daniel Kneuss berichtet noch etwas von der Firma Kneuss. Sie ist seit 55 Jahren aktiv und wird in der 3ten Generation von den Brüdern Daniel und Thomas Kneuss geleitet. Der Vater ist immer noch im Verwaltungsrat aktiv, das operationelle Geschäft führen die Brüder gemeinsam. Der Skandal vor 10 Jahren führte zur Re-Fokussierung auf alle Produkte rund um das Guggeli, nachdem die Firma kurz vor dem Konkurs stand. Heute ist sie gesund und weist ein jährliches Wachstum von um 10% auf.

Karin überreichte zum Dank Champagner und Kindersekt für Herrn Kneuss und seine Familie.