

Publireportage: Kneuss Guggeli

# Grillmeister

Der Sommer naht in Riesenschritten und mit ihm kommen auch das Grillfest, der Garten-apéro und die bis zum Platzen gefüllten Restaurantterrassen. Beim Guggeli-Spezialisten Kneuss in Mägenwil wird derweil schon mal das Personal aufgestockt, um der baldigen Nachfrage Herr zu werden. Für die Bedürfnisse der Gastronomie ist man bestens gerüstet.

FOTOS: RENÉ FRAUENFELDER

**E**s grenzt an ein Wunder, dass dem Mann noch keine Flügel gewachsen sind. Unter der Kochjacke waren auf jeden Fall keine erkennbar. Mit seinen «Guggeli» allerdings ist Daniel Kneuss, CEO des Familienunternehmens Kneuss Guggeli, mächtig durchgestartet, und an eine Landung ist nicht zu denken. Seit Jahren beeindruckt die Nummer vier im Schweizer Geflügelmarkt mit ständigen Produktneuheiten für die Gastronomie wie auch für den Metzgereifachhandel und den gut assortierten Detailhandel. Eine dieser Erfolgsgeschichten ist beispielsweise der vor zwei Jahren lancierte Schenkel-Knebel. «Er ist unser unbestrittener Grillmeister», erklärt Daniel Kneuss.

Zweihundert Gramm saftiges Schenkelfleisch, vom Knochen gelöst, enthäutet und bestrichen mit den hauseigenen Marinaden «Zitronenpfeffer» oder «Hot-Chili» sind die Mägenwiler Antwort auf den klassischen Schweinshalsspiess. Der Schenkel-Knebel, den es übrigens auch in einer nicht marinierten Version zu erstehen gibt, hat sich nicht ohne Grund zu einem Leitartikel gemausert. «Die zir-



Die knusprige Kneuss-Tricolore mit frischem Rosmarin

ka acht aufgespiessten Pouletstücke machen nicht nur auf jedem Grill-Event eine gute Figur, sondern lassen sich – mit oder ohne Spiess – auch auf einem Fitnesssteller oder einer Apéroplatte bestens präsentieren», so Kneuss. Im Self-Cooking-Center ist der Spiess in 14 Minuten zubereitet. Die Hauptverkaufszeit für den Spiess ist der Sommer. «95 Prozent des Verkaufs finden in der warmen Jahreshälfte statt.» ►





Saftig und Zart: der Kneuss-Pouletschenkel



Süsslich, mit Dörrpflaume im Herzen: das Rotondo



Mit feiner Rauchnote: das Hüttenschnitzel



Der Apéro-Renner: Poulet-Mignon-Spiessli Hot-Chili

Seit Anfang 2010 liefert Kneuss nicht mehr direkt in die Gastronomie, sondern lässt über die nationalen und regionalen Fleisch- und Fischlieferanten ausliefern. «Es ist nicht nur umständlich, sondern ein ökologischer Unsinn, wenn ein Gastronom von sieben Lieferanten angefahren wird.» Der Kundenservice von Kneuss hat dadurch allerdings nicht gelitten, im Gegenteil. «Wir verkaufen keine festen Einheiten, sondern bieten eine Feinkommissionierung an, will heissen, der Koch bestellt nur genau diese Mengen, die er braucht, beispielsweise fünf Schenkel-Knebel, zwei Mistkratzerli und zwölf Schnitzel à 180 Gramm.»

Produziert wird, sobald eine Bestellung eingeht, sechzig Minuten später steht die Ware an der Abholrampe bereit. Der Lenzburger Fleischspezialist Traitafina beispielsweise holt fünfmal täglich neue Bestellungen ab.

«Wir haben nur eines, dafür ein sehr tiefes Produktsegment», erklärt Kneuss. Vom legendären Mägenwiler Guggeli über Poulet-Leberli, Guggeli-Gulaschsuppe oder Knochen für den Geflügelfond bis hin zu unzähligen Varianten von Apérospiesschen lässt das Sortiment keine Wünsche offen. Sämtliche Produkte sind einer akribischen Qualitätskon-

trolle unterstellt. Diese beginnt weder beim Küken noch beim Ei, sondern einiges vorher, nämlich beim Hahn und der Mutterhenne, welche im Berngebiet in einem Partnerbetrieb besagtes Ei in die Welt legt. Das später ausgebrütete Küken wird auf Kneuss-Guggeli-Bauernhöfen mehrheitlich im Aargau nach den Qualitätsrichtlinien von Kneuss gefüttert und aufgezogen. «Unser Guggeli ist von der Aufzucht über das Ei bis hin zu Mutter und Vater eine hundertprozentige Schweizer Geschichte.» In vier verschiedenen Mühlen lässt Kneuss seine hauseigenen Futtermischungen produzieren. Dabei liegt der Maisanteil un-

ter fünf Prozent, was dem Fleisch eine weisse Farbe verleiht. Der Anfahrtsweg der Guggeli zwischen Guggelistall und Schlachthof ist kurz.

Eine weitere Spezialität aus dem Hause Kneuss ist die Knochenreifung. «Wie beim Rind sollte auch Geflügelfleisch am Knochen reifen, beim Rindfleisch sind es zirka drei Wochen, beim Geflügel nur gerade 24 Stunden.» Als einziger Geflügelproduzent schweizweit unterzieht Kneuss sein Fleisch einem Reifeprozess. Der Geschmacks- und Qualitätsunterschied ist spürbar. Vier Fachleute vom kantonalen Veterinär-dienst sind in Mägenwil fest angestellt und sorgen für eine lückenlose Kontrolle des Produktionsprozesses.

Einmal pro Monat trommelt Daniel Kneuss sein Kreativ-Team zusammen. «Manchmal wird einfach darauf losdiskutiert, ein andermal werden konkrete Rezepte oder neue Produkte entwickelt. Mittlerweile haben wir ein grosses Repertoire an Rezepten und Entwicklungen, die wir bei Bedarf subito aus der Schublade ziehen können», so Kneuss. Wenn also ein Gastronom noch nicht genau weiss, wie er sein Poulet dieses Jahr mit Spargel oder Bärlauch vermählen sollte, ein Anruf in Mägenwil könnte bereits reichen.

Jederzeit anrufen dürfen auch Fachleute und Lehrmeister. «Wir zeigen unseren Betrieb gerne und laden auf Anmeldung jederzeit zu Betriebsführungen ein. Wir wollen, dass die Leute nicht nur unsere Produkte, sondern auch deren Entstehung kennen lernen», so Kneuss. Immer wieder schicken auch Lehrbetriebe ihre Lehrlinge für Workshops nach Mägenwil. So weilen etwa die Schützlinge von Louis Bischofberger vom Gasthof Kreuz in Egerkingen immer einige Zeit beim Pouletspezialisten und werden in die Geheimnisse der Geflügelzubereitung eingeführt. ■



Das legendäre «Mägenwiler Guggeli»



Der Grillmeister aus dem Hause Kneuss: der Schenkelknebel

### Qualitätsguggeli

Als Hersteller von Qualitätsguggeli-Spezialitäten hat sich die Firma Kneuss aus dem aargauischen Mägenwil in der Schweizer Gastronomie, in gepflegten Metzgereien, aber auch im gut assortierten Detailhandel einen hervorragenden Ruf geschaffen. Diesen verdankt das Unternehmen unter anderem seiner regionalen Produktion, den entsprechend kurzen Transportwegen, akribischen Qualitätskontrollen sowie stetigen Produkterweiterungen. Mit ein paar Dutzend Legehennen setzte Ernst Kneuss 1960 den Grundstein für die Erfolgsgeschichte. Zunächst mit dem Verkauf von frischen Eiern, bald darauf auch mit den längst legendären Mägenwiler Guggeli. Heute ist Kneuss die Nummer vier im Schweizer Pouletmarkt und verteidigt diese Position mit einer kompromisslosen Qualitätsstrategie erfolgreich.

### Ernst Kneuss Geflügel AG

Eichlistrasse 5, 5506 Mägenwil  
062 896 70 70, [www.kneuss.com](http://www.kneuss.com)