

WINTER 2023

# KÖFERLI AKTUELL

**KÖFERLI**  
FLEISCH UND MEHR





## HERZLICHEN DANK!

Unser herzlicher Dank geht an Sie, liebe Kundinnen und Kunden. Für ein tolles Jahr mit vielen besonderen Momenten und Begegnungen wie beispielsweise an der Badenfahrt, dem Winzerfest oder an der REGA.

Jetzt stehen mit Weihnachten und Silvester stimmungsvolle Festtage vor der Tür und wir sind bestens gerüstet dafür. Entdecken Sie unser neues, erweitertes Angebot und bestellen Sie mit dem beigefügten Talon schon jetzt Ihr Lieblingsessen für die Festtage – wie zum Beispiel für Fondue Chinoise. Oder lassen Sie sich inspirieren von kreativen Fertigkeiten, für die Sie alle Zutaten bei uns im Laden finden.

Zu unserer grossen Freude wurden unsere Pouletcurrybratwurst, unsere Rindfleischknabberli und unsere Pastrami am diesjährigen Concours du Terroir, dem Wettbewerb der Regionalprodukte, ausgezeichnet: einmal mit Gold und zweimal mit Bronze! Schon probiert?

Viel Vergnügen beim Lesen – und bis bald bei uns im Laden!

Elisabeth und Albert Köferli

AUSGEZEICHNET!



**POULETCURRYBRATWURST**  
GOLDMEDAILLE



**PASTRAMI**  
BRONZEMEDAILLE



**RINDFLEISCHKNABBERLI**  
BRONZEMEDAILLE

# ADVENTSMARKT IN DÖTTINGEN

Wie alle Jahre wieder heisst es in diesen Tagen: «Advent, Advent, ein Lichtlein brennt. Erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier, dann steht das Christkind vor der Tür.» In diesem Sinne laden wir Sie auf unseren Dorfplatz zum 2. Döttinger Weihnachtsmarkt im «Zentrum» von Döttingen ein. Zusammen mit Vögele Optik, der Bäckerei und Konditorei Brito's Sabores GmbH sowie der Aareperle Zentrum der Begegnung Pflege und Betreuung wollen wir wieder für eine schöne vorweihnachtliche Stimmung und bezaubernde Momente sorgen. Freuen Sie sich unter anderem auf einen Glühwein-, Punsch- und Suppenstand sowie auf unseren Stand, an dem wir Ihnen viele kulinarische Köstlichkeiten präsentieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch am 9. Dezember 2023.



9. DEZEMBER 2023  
GEÖFFNET VON  
10.00 BIS 16.00 UHR



TEILNEHMER:

**KÖFERLI**  
FLEISCH UND MEHR

VÖGELE  OPTIK®



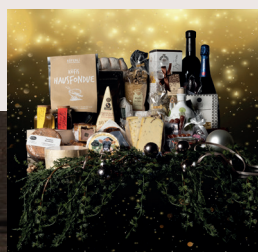
**AARE PERLE**  
ZENTRUM DER BEGEGNUNG  
PFLEGE UND BETREUUNG

## DAS GESCHMACKVOLLE GESCHENK FÜR MITARBEITENDE, FREUNDE UND VERWANDTE

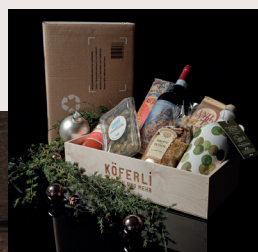
Suchen Sie noch ein passendes Geschenk für Weihnachten? Wir haben da ein paar sehr geschmackvolle Geschenkideen für Sie: Verwöhnen Sie beispielsweise Ihre Mitarbeitenden, Freundinnen und Freunde oder Verwandten dieses Jahr mit einer Köferli Geschenkbox oder einem Köferli Wurstpass. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren.



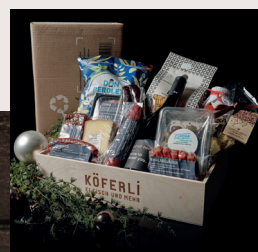
Geschenkbox Paket



Geschenkset  
Überraschung



Geschenkbox  
Bella Italia



Geschenkbox  
Chefawahl



Geschenkbox  
Fondue

# INTERVIEW MIT ELISABETH KÖFERLI

## ÜBER IHRE SCHÖNSTEN WEIHNACHTSTRADITIONEN

*Liebe Elisabeth, es «wiehnächtelet» überall. Was persönlich bedeutet für dich Weihnachten?*

Weihnachten bedeutet für mich Zeit haben. Im Kreise der Familie die Ruhe geniessen. Einfach einmal ein bisschen herunterfahren. Aber auch, auf das vergangene Jahr zurückschauen zu können. Was ist eigentlich alles Geschehen in dieser schnelllebigen Zeit? Was haben wir alles durchgeführt und erlebt? Da schwelge ich gerne ein bisschen in den schönen Erinnerungen. Doch dann freue ich mich schon bald auf das kommende Jahr mit all den neuen Highlights.



*Die Vorweihnachtszeit ist für euch in der Metzgerei eine der intensivsten Zeiten, oder?*

Ja, aber das ist doch grossartig! Ich würde es eher als eine sehr fordernde Zeit bezeichnen. Denn wir möchten, dass unsere treue Kundschaft zufrieden und glücklich ist. Aber es stimmt natürlich, dass an Weihnachten sehr vieles gleichzeitig geschieht. Die Anspannung ist einfach konstant präsent. Sind genug Mitarbeitende eingeplant? Entsprechen die Öffnungszeiten den Bedürfnissen der Kundschaft? Haben wir genug bestellt? Und wie reagieren wir auf Notfälle? Wichtig ist aber auch, dass man sich selbst noch ein bisschen Zeit einplant, damit man beispielsweise den eigenen Weihnachtseinkauf tätigen kann und Zeit zum Geschenkeverpacken und Dekorieren hat. Wir gehen zudem jedes Jahr am letzten Sonntag vor Weihnachten mit der Familie in die 17-Uhr-Vorstellung in den Zirkus Conelli, was auch Marions Kindheitserinnerung ist. Das Schönste daran ist natürlich, wenn man aus der Vorstellung läuft und es schneit.



Foto: Zirkus Conelli

*Man stellt auch jedes Jahr fest, dass rund um Weihnachten vieles bei euch in der Metzgerei selbst passiert. Das Ladengeschäft wird mit viel Liebe zum Detail wunderbar weihnachtlich dekoriert. Woher stammt diese Leidenschaft?*

Das kommt davon, dass ich vor ganz langer Zeit, respektive vor über 30 Jahren, einmal den Beruf Floristin gelernt habe. Und ich mache dies immer noch sehr, sehr gerne als Hobby. An Weihnachten muss auch zu Hause alles geschmückt sein, wobei ich meist sehr klassisch dekoriere. Mir gefallen beispielsweise Adventskränze mit nur einer einzelnen Kerze nicht, da braucht es in meinen Augen einfach vier Kerzen. Und jeden Tag wird als Erstes eine Adventskerze angezündet, sobald wir nach Hause kommen. Wir nehmen uns gerne Zeit dafür, da uns das wichtig ist. Weihnachten bedeutet für uns nicht nur arbeiten, sondern auch das wunderschöne und wohlige Zuhause geniessen.





*Jetzt ist klar, woher dieses Flair kommt. Kann man davon ausgehen, dass euer Zuhause ähnlich geschmückt ist? Oder ist im Laden mehr Dekoration vorhanden?*

An beiden Orten habe ich gleich viel geschmückt und dekoriert.

*Hast du sonst noch Weihnachtstraditionen die jeweils nicht fehlen dürfen?*

Ja, was nie fehlen darf ist der Adventskalender für unsere Tochter. Letztes Jahr habe ich meine Tochter Marion gefragt, ob sie überhaupt noch einen Adventskalender möchte, da sie nun doch auch schon 21 gewesen ist. Sie meinte nur: «Mami, diese Tradition behalten wir bei.» Und wenn ich so richtig mit Ideen sprudle und genügend Zeit habe, bekommt auch Albert noch einen Kalender.



*Wie hast du als Kind Weihnachten gefeiert?*

Wir haben Weihnachten ganz klassisch gefeiert. Ich bin mit sieben Geschwistern auf einem Bauernhof gross geworden. Es gab nichts Schöneres, als die Weihnachtszeit miteinander erleben zu dürfen. Wir haben in der Weihnachtszeit sehr viele Weihnachtsguetzli gebacken und Zöpfe und Birewegge selbst gemacht. Wirklich von



Grund auf alles selbst gemacht. Das war eine wunderbare Zeit. Ich selbst backe heute nicht mehr gerne Weihnachtsguetzli, weil ich als Kind einfach viel zu oft gebacken habe. Und meine Schwestern machen das alle heute noch sehr gerne und viel besser. Es war immer eine ganz spezielle Zeit für uns und ich schaffe es bis heute nicht, meinen Weihnachtsbaum so schön zu schmücken wie die Weihnachtsbäume aus meiner Kindheit. Meine Mutter machte einfach die schönsten Weihnachtsbäume – immer klassisch in Rot.



*Welche Dekoration für den Christbaum hast du für dieses Jahr im Kopf? In welche Richtung geht es?*

Natürlich wieder klassisch. Alles in den Farben Rot sowie Grün und in Naturholz.



# FESTTAGSMENÜ- KLASSIKER

Gerne empfehlen wir Ihnen für Ihren Festschmaus an Weihnachten unsere Klassiker. Alle benötigten Zutaten sind in unserem Geschäft erhältlich. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen die Zubereitung zu erklären und hilfreiche Tipps zu geben. Besuchen Sie uns einfach im Laden und Fragen Sie nach mehr Informationen.



## SCHWEINSFILET IM TEIG

Nüsslisalat mit Ei und Feigendressing

\*\*\*

Schweinsfilet im Teig mit Kartoffelgratin und Morchelrahmsauce

\*\*\*

Weihnachtsguetzli

# 1

## TISCHGRILL

Kalter Teller: Lachs, Pastete und Terrine mit New-Yorker-Salat und Nüsslisalat

\*\*\*

Tischgrill-Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Lamm, Kaninchen (Tipp Köferli) und Hackfleisch-Meatballs, dazu unsere hausgemachten Saucen (Klassiker: Teufels-, Tartar-, Cocktail-, Knoblauch- und Apfel-Curry-Sauce)

\*\*\*

Panettone (Lassen Sie sich von Albert noch einen schönen Moscato oder Süsswein empfehlen.)

Tipp 1: Beim Tischgrill mind. 200–250 g pro Person rechnen.  
Tipp 2: Wir haben auch eine grosse Auswahl an Raclettekäse.



## FLEISCHKÄSE-TRIO IM OFEN

Blätterteig-Flüte, Grissini, Oliven-Paté schwarz oder grün, Tomaten-Paté

\*\*\*

Fleischkäse-Trio im Ofen gebacken (Nature-, Emmentaler und Kräuterfleischkäse) mit Nüssli- und Kartoffelsalat

\*\*\*

Käseauswahl von Rolf Beeler mit Früchtebrot und Feigensenf

# 3



## ROASTBEEF

Antipasti, Grissini mit Rohschinken

\*\*\*

Rüebli-Ingwer-Suppe als Zwischengang

\*\*\*

Roastbeef, Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Mandarinenmousse

# 4



# WIR STELLEN VOR



**SIMON  
TSCHANNEN**

METZGER UND LADEN

Der junge und aufgeschlossene Simon begeistert unsere Kundinnen und Kunden mit seinem Fachwissen im Laden. Der gelernte Fleischfachmann investiert seine Zeit zukünftig in die Berufsprüfung mit eidg. FA. In seiner Freizeit pflegt er seine Freundschaften im Fricktal und liebt alle Arten von Ballsport.

**Liebblingsprodukt: «Zurzibieter»  
Freiland-Schweinskoteletts**



**THERESE  
MEIER**

KÄSESPEZIALISTIN UND LADEN

Therese ist seit über 20 Jahren bei der Metzgerei Köferli und arbeitet hauptsächlich vorne im Ladengeschäft. Eine wahre Käsespezialistin, leidenschaftliche Guetzi-bäckerin und Grossmami von sechs wunderbaren Enkelkindern, die sie noch so richtig auf Trab halten.

**Liebblingsprodukt:  
Thai-Curry**



**CARLOS  
DA SILVA**

ENGROS

Seit 17 Jahren ist Carlos bereits bei uns. Angefangen hat er als Hilfsarbeiter, heute ist er zuständig für die Engros-Richterei. Wie könnte es anders sein: Der Portugiese ist noch heute aktiver und leidenschaftlicher Fussballer beim FC Würenlingen. Ausserdem ist er Vater von vier Kindern, mit denen er und seine wunderbare Frau oft und gerne viel Zeit verbringen.

**Liebblingsprodukt:  
Côte de boeuf**

## IHRE BESTELLUNG BITTE BIS ZUM 20.12.

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Fondue Chinoise in der Bouillon | <input type="checkbox"/> Tatarenhut   |
| <input type="checkbox"/> Fondue Bourguignonne im Öl      | <input type="checkbox"/> Winzerfondue |
| <input type="checkbox"/> Tischgrill                      | <input type="checkbox"/> Mongolentopf |

**Wir empfehlen 200–250 g Fleisch (bzw. Käse 300–350 g) pro Person**

**KÖFERLI**  
FLEISCH UND MEHR

### FLEISCH

GEWICHT	PRODUKT
<input type="text"/>	Rind (Huft) CH, PRY, AUS
<input type="text"/>	Rindsfilet CH, IRL
<input type="text"/>	Schwein (Nierstück) CH
<input type="text"/>	Schweinsfilet CH
<input type="text"/>	Kalb (Nüssli, Hüftli) CH
<input type="text"/>	Kalbsfilet CH
<input type="text"/>	Poulet (Brustfilet) CH
<input type="text"/>	Lamm (Nierstück) AUS
<input type="text"/>	Kaninchen (Rückenfilet) UNG
<input type="text"/>	Meatballs Eigenprod. CH
<input type="text"/>	Bisonfilet USA
<input type="text"/>	Kalbscipollata CH
<input type="text"/>	Bratspeck CH

### FISCH

GEWICHT	PRODUKT
<input type="text"/>	Riesencrevetten VIE
<input type="text"/>	Frischlachs SCO
<input type="text"/>	Seeteufel SCO
<input type="text"/>	Coquilles St. Jacques USA

### KÄSE

GEWICHT	PRODUKT
<input type="text"/>	Raclettekäse Pontresina geräuchert
<input type="text"/>	Raclettekäse Wallis Beeler
<input type="text"/>	Raclettekäse Girebad
<input type="text"/>	Trüffelraclettekäse (Saison)
<input type="text"/>	Köferli Huus-Chäs-Fondue
<input type="text"/>	Chäsfondue Beeler
<input type="text"/>	Chäsfondue Sennerei Pontresina, versch. Aromen

### ZUTATEN

GEWICHT	PRODUKT
<input type="text"/>	Rotweibuillon (Liter)
<input type="text"/>	Markbein

### FONDUESAUCEN ca. 150 g/Schale

SCHALEN	PRODUKT
<input type="text"/>	Knoblauchsauce
<input type="text"/>	Apfel-Curry-Sauce
<input type="text"/>	Pfeffersauce
<input type="text"/>	Sauce d'amour
<input type="text"/>	Tartaresauce
<input type="text"/>	Meerrettichschaum
<input type="text"/>	Cocktailsauce
<input type="text"/>	Teufelssauce
<input type="text"/>	Orangensauce
<input type="text"/>	Sauce bourguignonne

# ÖFFNUNGSZEITEN FESTTAGE 2023

Montag, 18. Dezember 2023	Ganzer Tag geschlossen
Dienstag, 19. Dezember 2023	07.30 bis 12.15 Uhr / 14.00 bis 18.30 Uhr (normal)
Mittwoch, 20. Dezember 2023	07.30 bis 12.15 Uhr / 14.00 bis 18.30 Uhr (normal)
Donnerstag, 21. Dezember 2023	07.30 bis 12.15 Uhr / 14.00 bis 18.30 Uhr (normal)
Freitag, 22. Dezember 2023	07.30 bis 20.00 Uhr (durchgehend)
Samstag, 23. Dezember 2023	07.30 bis 18.00 Uhr (durchgehend)
Sonntag, 24. Dezember 2023 (Heiligabend)	Abholservice von 08.00 bis 11.00 Uhr
Montag, 25. Dezember 2023 (Weihnachten)	Ganzer Tag geschlossen
Dienstag, 26. Dezember 2023	Ganzer Tag geschlossen
Mittwoch, 27. Dezember 2023	07.30 bis 12.15 Uhr / 14.00 bis 18.30 Uhr (normal)
Donnerstag, 28. Dezember 2023	07.30 bis 12.15 Uhr / 14.00 bis 18.30 Uhr (normal)
Freitag, 29. Dezember 2023	07.30 bis 12.15 Uhr / 14.00 bis 18.30 Uhr (normal)
Samstag, 30. Dezember 2023	07.30 bis 16.00 Uhr (normal)
Sonntag, 31. Dezember 2023 (Silvester)	Ganzer Tag geschlossen
Sonntag, 1. Januar 2024 (Neujahr)	Ganzer Tag geschlossen
Dienstag, 2. Januar 2024 (Berchtoldstag)	Ganzer Tag geschlossen
Ab Mittwoch, 3. Januar 2023	Wieder normale Öffnungszeiten

**KÖFERLI**  
FLEISCH UND MEHR

Köferli AG | Metzgerei | Hauptstrasse 37 | 5312 Döttingen | Tel. 056 245 10 20 | [www.feinstes.ch](http://www.feinstes.ch)