

KÖFERLI AKTUELL



KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR



EDITORIAL

Willkommen bei der ersten Ausgabe von «Köferli Aktuell». Diese Informationsbroschüre wird ab nun regelmässig erscheinen und stellt Ihnen jeweils regionale Produkte vor, die gerade Saison haben und wahre Gaumenfreuden versprechen.

Darüber hinaus werden wir Sie immer auch über aktuelle Vorhaben unserer Metzgerei informieren, über neue Mitarbeitende, über unsere regionalen Lieferanten und über Lieblingsrezepte – die unserer Mitarbeitenden und Familie. In der ersten Frühlingsausgabe stehen bei uns natürlich Frühlingsprodukte ganz oben auf der Zutatenliste, zum Beispiel Lamm, Gitzi und Fisch aus der Region – alles sehr gesunde kulinarische Highlights mit wenig Fett und Cholesterin für die kommenden Ostertage. Viel Vergnügen beim Lesen und Zubereiten!



Elisabeth und Albert Köferli

FRÜHLINGSMARKT SAMSTAG, 1. APRIL



**BESTE QUALITÄT AUS DEN REGIONEN.
VON UNS. FÜR SIE.**

Wir wollen, dass Sie jedes Ihrer Gerichte in vollen Zügen geniessen können. Deshalb zählt für uns nur beste Qualität. Und die erhalten Sie ganz frisch am einfachsten mit den passenden Partnern aus der Region auf einem Markt. Und weil unser Adventsmarkt im Dorfzentrum mit unseren «Nachbarn» so schön und erfolgreich war, veranstalten wir jetzt einen Frühlingsmarkt.

Der Termin für unseren Markt ist kein Scherz: Samstag, 1. April!

An unserem Marktstand wird es nicht nur **feinste regionale Produkte** geben, sondern auch **Degustationen**, einen **offenen Grill, Wein, Bier** und **Deko für die kommenden Osterfeiertage** sowie ein **«Kräuter-Chistli» mit den ersten Boten des Frühlings**. Besuchen Sie unseren Frühlingsmarkt, bei dem kurz vor Ostern natürlich die folgenden Produkte bei uns im Fokus stehen:

LAMM, GITZI, SPARGEL UND BÄRLAUCH

Wie Sie es von uns gewohnt sind, kommen alle Produkte aus der Region, wie zum Beispiel der Spargel, der somit ein echter Schweizer Spargel ist. **Immer donnerstags ab 15.00 Uhr erhalten Sie bei uns im Laden frisch gestochenen Spargel**, woraus sich köstliche Speisen zaubern lassen: zum Beispiel Spargel-Crêpes, Spargel-Pouletbrüstchen, Spargel-Cordon-bleu, Spargelsuppe oder Sauce hollandaise. Und Bärlauch, dieser eignet sich ideal für Bärlauchsuppe, Bärlauchpesto oder auch Bärlauchbutter.

**SPEZIELL:
SPARGEL AUS DER SCHWEIZ**



**FEINSTER WEISSER UND
GRÜNER SPARGEL VOM
SPARGELHOF RAFZ**

Ob weiss oder grün – Spargel ist eine wahre Delikatesse, wenn man ihm denn Raum, Zeit und Ruhe zum Wachsen gibt. Wie bei Jucker Farm, dem Verbund von Schweizer Höfen, die hervorragende Qualität bei Lebensmitteln vom Bauernhof liefern. Deshalb haben wir Spargel erst ganz sicher nach Ostern in unserem Laden und nicht wie der Detailhandel schon davor. Aber mit etwas Glück schafft es der echte Schweizer Spargel vom Spargelhof Rafz schon auf unseren Markt. Drücken Sie mit uns die Daumen! Ansonsten freuen wir uns auf Ihren Besuch in unserem Laden.



FRÜHLINGSPRODUKTE IM FOKUS



KALBFLEISCH – REGIONAL UND LOKAL – SO VIELSEITIG, GESUND UND SCHMACKHAFT

Mit dem Frühling kommt auch wieder die Lust auf leichtere Gerichte. Unser Kalbfleisch ist eine zarte, fantastische Alternative zu Rind, Schwein und Poulet, denn durch seinen hohen Proteingehalt und seinen geringen Fettanteil ist es besonders nahrhaft und leicht zu verdauen. Zudem enthält es überlebenswichtige Nährstoffe wie beispielsweise Zink, Eisen und viele Vitamine, besonders aus der B-Gruppe.

LAMM UND GITZI – VON REGIONALEN UND LOKALEN LIEFERANTEN – BESONDERS AN OSTERN EINE DELIKATESSE

Osterlamm? Oder Ostergitzi? Beides sind Osterdelikatessen mit langer Tradition. So wurde das Ostergitzi von den Griechen aus dem jüdischen Brauchtum übernommen. Als Festtagsessen wanderte es über Griechenland weiter zu den Römern, verbreitete sich von dort aus in ganz Europa und ist vor allem in Südeuropa beliebt.

Gitzfleisch oder auch Fleisch vom Zicklein schmeckt angenehm mild. Es ist sehr gesund, da es auf der einen Seite nur wenig Fett, Kalorien und Cholesterin enthält. Und auf der anderen einen hohen Anteil an Eiweissen sowie mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Lammfleisch stammt vom jungen Schaf und ist reich an Eiweiss, Vitaminen der B-Gruppe, Eisen, Zink sowie Niacin. Es enthält im Durchschnitt nur vier Prozent Fett und dieses ist auch noch von besonders guter Qualität.



PROSCIUTTO COFERLI

Unser neuestes Produkt für Sie ist schon 1,5 Jahre alt. Ein guter Berufskollege von uns stellt diesen Schinken im Luzerner Hinterland mit viel handwerklichem Geschick für uns her. Das Fleisch dafür stammt von unseren Zurzibierter Freilandschweinen. Der Prosciutto ist mild gewürzt und gesalzen ganz nach seinem «Vorfahren», dem Prosciutto di Parma.



LIFERANTEN VORSTELLUNG



Florian Kalt und seine Familie haben von morgens bis abends mit Tieren zu tun. Eine Herzensangelegenheit sind seine Zurzibierter Freilandschweine. Die Schweine leben in Böttstein direkt neben der Aare. Der Bezug zu seinen Tieren ist erstaunlich. Florian kann die Herde besuchen und mit einem einzigen Pfiff läuft ihm die Gruppe entgegen.

Die ganze Familie Kalt investiert viel Zeit in die Tiere. Es beginnt bei der Ankunft von jungen Tieren: Die Schweine kennen bis zu diesem Zeitpunkt bloss den Stall. Alles, was sie ab jetzt draussen antreffen, ist neu.

So müssen sich die Freilandschweine erst an ihre neue Umgebung gewöhnen. Daher ist Florian gerade zu Beginn, wenn die Ferkel eintreffen, sehr oft persönlich vor Ort. Dass er dabei jeweils von Kopf bis Fuss schmutzig wird, macht ihm nichts aus. Nach einem Bad in der nahen Aare ist er blitzschnell wieder sauber.

Die Zurzibierter Freilandschweine halten sich ganzjährig draussen auf. Das Wachstum ist langsamer und dauert überdurchschnittlich lang. Dadurch sind der Geschmack und die Textur des Fleisches von einmaliger Qualität.

GRILLKURS, 9. MAI 2023

IN DER EVENTKÜCHE BADEN MIT BRITT WETZEL UND ALBERT KÖFERLI



Albert Köferli steht persönlich am Grill und wird an diesem Event seine Grillkünste verbunden mit vielen Tipps und Tricks weitergeben.

JETZT ANMELDEN:

www.eventkuechebaden.ch



UNSER MENUVORSCHLAG



VON:
ANGELA SCHLAGETER

HAUPTSPEISE GEGRILLTES KALBSKOTELETT MIT SALBEI UND ROSMARIN

Ein gegrilltes Kalbskotelett schmeckt am besten, wenn es kurz und scharf angebraten wird und anschliessend bei niedriger Temperatur im indirekten Bereich nachgegart wird. Dadurch bleibt es saftig und ganz zart. Das gegrillte Kalbskotelett mit Salbei und Rosmarin bekommt ein richtig leckeres Aroma, ohne dass der Eigengeschmack des Kalbfleischs überdeckt wird.



Einen wunderbaren Risottoreis für dieses Rezept finden Sie bei uns im Laden.

UND ALS BEILAGE EIN FEINES BASILIKUM-ZITRONEN-RISOTTO

ZUTATEN für 4 Personen

- 400 g Risottoreis, z. B. Carnaroli
- 1 Zwiebel, gehackt
Butter zum Dünsten
- ½ Zitrone, Schale und Saft
- 1 dl Weisswein oder Bouillon
- 7 dl Bouillon
Salz, Pfeffer
- 50 g Sbrinz AOP, gerieben
- ¾ Bund Basilikum, Blättchen in
feine Streifen geschnitten
- ¼ Bund Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Reis und Zwiebel in der Butter andünsten. Zitronenschale beifügen. Mit Zitronensaft und Weisswein oder Bouillon ablöschen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Bouillon bedeckt ist. Reis häufig umrühren. Während 15–20 Minuten al dente kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sbrinz daruntererrühren.
2. Basilikumstreifen unter den fertigen Risotto mischen. Sofort auf Tellern anrichten. Mit restlichem Basilikum garnieren.



UNSERE MITARBEITENDEN



ANDRÉ HUEGI
ENGROS

Bei Köferli hängt sich André seit 1986 jeden Tag mit viel Herzblut und Leidenschaft in die Arbeit. Er richtet die schönen Platten am, unterstützt das Verkaufsteam im Hintergrund und kümmert sich jeweils schon früh um die Bestellungen unserer Gastronomiekunden. Genauso engagiert ist er als Vater von zwei Kindern und Grossvater von drei Enkelkindern.

Lieblingsprodukt: Kalbs-Cordon-bleu



STEFAN MAIER
ZERLEGEREI

Stefan ist seit mehr als 15 Jahren mit viel Elan in der Zerlegerei und in der Salzerei tätig und hilft organisatorisch im Betrieb mit. Der Vater von zwei Kindern erholt sich gerne an der frischen Luft, am liebsten beim Fischen und Jagen.

Lieblingsprodukt: Rehrücken



ANGELA SCHLAGETER
FLEISCHFACHFRAU

Die gelernte Fleischfachverkäuferin kennt mittlerweile den ganzen Betrieb. Dadurch hat sie sich viel Basiswissen für den kompetenten Fleischverkauf und das ganze Zusatzsortiment angeeignet. Vergnügte Stunden verbringt sie beim Sport, am liebsten beim Skifahren und Joggen.

Lieblingsprodukt: Kalbskotelett

ALLES FÜRS GRILLFEST!

Wir empfehlen beim Fleisch 300 bis 350 g und beim Salat ca. 300 g pro Person.

IHRE BESTELLUNG BITTE BESTELLEN SIE ZWEI TAGE VOR IHREM EVENT – DANN KLAPPT'S.

Name/Vorname _____ Telefon _____
Strasse _____ E-Mail _____
PLZ/Ort _____ Abholtag/Uhrzeit _____

WÜRSTE

ANZAHL	PRODUKT	
<input type="checkbox"/>	Käsekrainer	2x200 g
<input type="checkbox"/>	Winerwurst	2x170 g
<input type="checkbox"/>	Biergartentüfel	2x180 g
<input type="checkbox"/>	Poulet-Curry-Bratwurst	2x150 g
<input type="checkbox"/>	Red-Thai-Curry-Bratwurst	2x100 g

FISCH

<input type="checkbox"/>	Golddrausch	250 g
<input type="checkbox"/>	Fischspiessli frisch	250 g
<input type="checkbox"/>	Frischlachs Lostallo (CH)	250 g

SPIESSLI

<input type="checkbox"/>	Mammutspiess	300 g
<input type="checkbox"/>	Grillrakete	150 g
<input type="checkbox"/>	Pouletschenkelnkegel	
<input type="checkbox"/>	Hot Chili	200 g
<input type="checkbox"/>	Stauspiessli	200 g

RIND AUS DER REGION

<input type="checkbox"/>	Côte de bœuf	800 g
<input type="checkbox"/>	Rindshohrücken	200–300 g/Stk
<input type="checkbox"/>	Rindsentrecôte	200–300 g/Stk
<input type="checkbox"/>	Rindsfilet	200–300 g/Stk
<input type="checkbox"/>	Rindshuft	200–300 g/Stk
<input type="checkbox"/>	Gacho-Steak (ARG)	100 g
<input type="checkbox"/>	Irish Angus T-Bone Steak	800 g

KALB AUS DER REGION

<input type="checkbox"/>	Kalbskoteletten dry aged	200–300 g/Stk
<input type="checkbox"/>	Kalbshohrücken	200–300 g/Stk
<input type="checkbox"/>	Kalbsshuftsteak	200–300 g/Stk

ZURZIBIETER FREILANDSCHWEIN

<input type="checkbox"/>	Schweinsalssteak	200–300 g/Stk
<input type="checkbox"/>	Schweinsrack	200–300 g/Stk
<input type="checkbox"/>	Schweinsnierstück	200–300 g/Stk
<input type="checkbox"/>	Schweinschuft	200–300 g/Stk

LAMM

<input type="checkbox"/>	Lammfileträumli	
<input type="checkbox"/>	Lammrack	CH oder AUS
<input type="checkbox"/>	Lammmentrecôte	CH oder AUS
<input type="checkbox"/>	Lammhüftli	CH oder AUS

BURGER

<input type="checkbox"/>	Beefburger	150 g
<input type="checkbox"/>	Köfs Hussbeefburger	150 g

VEGI

<input type="checkbox"/>	Vegan Taler	150 g
<input type="checkbox"/>	Grillkäseburger	150 g
<input type="checkbox"/>	Gemüsespiessli	200 g
<input type="checkbox"/>	Gemüsegrillplatte	300 g
<input type="checkbox"/>	Kartoffelgrillplatte	300 g

SALAT

<input type="checkbox"/>	Kartoffelsalat
<input type="checkbox"/>	Curry-Maissalat
<input type="checkbox"/>	Tomaten-Mozzarella-Salat
<input type="checkbox"/>	Linsensalat
<input type="checkbox"/>	New Yorker Salat
<input type="checkbox"/>	Kichererbsen-Bowl

SAUCEN

<input type="checkbox"/>	Knoblauchsauce
<input type="checkbox"/>	Currysauce
<input type="checkbox"/>	Sauce d'amour
<input type="checkbox"/>	Tartarsauce
<input type="checkbox"/>	Cocktail
<input type="checkbox"/>	Teufelsauce
<input type="checkbox"/>	Sauce Bourguignonne
<input type="checkbox"/>	Meerrettichsauce

<input type="checkbox"/>	Chimichurri mild
<input type="checkbox"/>	Chimichurri scharf
<input type="checkbox"/>	Hausauce Café de Paris
<input type="checkbox"/>	Fürubutter

GESUCHT – ABER NICHT GEFUNDEN

KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR

oder einfach unter metzgereikoeferli.ch – aussuchen und bestellen!

KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR

Köferli AG | Metzgerei | Hauptstrasse 37 | 5312 Döttingen | Tel. 056 245 10 20 | www.feinstes.ch



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare

B

50116890
000002
DIE POST



Köferli AG, Metzgerei
Hauptstrasse 37
5312 Döttingen