

KÖFERLI AKTUELL





MIT SCHWUNG IN DEN FRÜHLING!

Mit vielen spannenden Themen startet das Köferli Aktuell ins neue Jahr. Bereits zu Beginn konnten wir von der aufregenden Studienreise von Albert nach Paraguay, Uruguay, Argentinien und Brasilien profitieren. Er brachte viele inspirierende Ideen und Eindrücke aus der südamerikanischen Fleisch- und Grillkultur mit nach Hause. Doch auch in den kommenden Monaten haben wir Leckeres für Sie in petto. Wenn der Frühling Einzug hält, zelebrieren wir zwei Geschmacks-Highlights: Bärlauch und Spargeln. Diese beiden Gemüse lassen sich perfekt mit unserem erlesenen Fleisch kombinieren.

Wir freuen uns auch, in dieser Ausgabe unseren langjährigen Käselieferanten Rolf Beeler einmal ausführlich vorstellen zu können. Erfahren Sie vom «Käse-Papst» höchstpersönlich Wissenswertes über die Herstellung und erhalten Sie Tipps für perfekte Käse-Fleisch-Kombinationen.

Viel Vergnügen beim Lesen und guten Appetit!

Elisabeth Albert

Elisabeth und Albert Köferli



DER FRÜHLING ZIEHT EIN.

FOLGENDE PRODUKTE STEHEN
BEI UNS IM FOKUS:

SPARGELN AUS RAFZ / WEISS UND GRÜN

Unsere Spargeln beziehen wir seit Jahren von einem Hof aus Rafz, da dieser sowohl weisse als auch grüne Spargeln anbietet. Für ein optimales Geschmackserlebnis die Spargeln schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Spargeln bissfest garen.



FRÜHLINGSPOULETBRUST MIT BÄRLAUCHFÜLLUNG

Die Frühlingspouletbrust mit Bärlauchfüllung ist ein köstliches Gericht für die Frühlingszeit. Für ein besonders zartes Ergebnis die Pouletbrust zuerst in der Pfanne rundherum goldbraun anbraten und anschliessend im Ofen bei 120 °C etwa 30 Minuten fertig garen. Der Bärlauch verleiht der Füllung eine frische, würzige Note.

SPARGEL-CORDON-BLEU VON POULET ODER KALB

Das Spargel-Cordon-bleu mit Poulet oder Kalb ist eine raffinierte Variation des Klassikers. Zartes Poulet- oder Kalbfleisch (je nach Variation) wird mit Schinken, Spargeln und Pfeffer-Raclettekäse gefüllt, paniert und goldbraun gebraten. Für extra Geschmack empfehlen wir einen weissen oder roten Merlot aus dem Tessin.



JEWELS DONNERSTAGS

RACK VOM FREILANDSCHWEIN

Das Rack vom Freilandschwein eignet sich hervorragend zum Grillen. Für ein perfektes Ergebnis gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder das Fleisch zuerst im Ofen bei 120 °C garen, bis es eine Kerntemperatur von 62-64 °C erreicht hat und dann auf dem Grill beidseitig anbraten oder direkt auf dem Grill garen. Dazu passt eine würzige Chimichurri-Sauce, mild oder scharf.



«STUDIENREISE» NACH SÜDAMERIKA

VOM 4. BIS ZUM 17. FEBRUAR 2024

Lieber Albert, du warst für 2 Wochen in Südamerika. Das Ganze nennt sich «Studienreise». Kannst du dies genauer erläutern?

Im Grundsatz war die Reise dazu da, mehr über die Umsetzung der Vieh- und Fleischproduktion in Südamerika zu erfahren. In den Ländern, die wir bereist haben (Paraguay, Uruguay, Argentinien und Brasilien), konnten wir viele Unterschiede erkennen, was nicht nur auf die riesigen Distanzen und unterschiedlichen klimatischen Anforderungen zurückzuführen ist.

Wer sind denn deine «Studienkolleginnen und -kollegen»?

Wir waren alles Berufskolleginnen und -kollegen, also Metzgerinnen und Metzger, auf dieser Reise. Insgesamt waren wir 17 Personen. Diese Reise hat unser Importeur GVFI in Basel organisiert. Sie machen alle 4–5 Jahre eine Reise für ihre Kundinnen und Kunden.

Okay, dann habt ihr die Länder bereist: Paraguay, Argentinien, Uruguay, Brasilien. Wo seid ihr gestartet?

Wir sind in Paraguay gestartet. Paraguay ist von den Ländern, die wir bereist haben, das am nördlichsten gelegene, respektive das, welches klimatisch am wärmsten ist. Das Gebiet nennt man auch Gran Chaco. Dies war früher einmal nur Urwald. Im letzten Jahrhundert hat man dann begonnen, es zu rekultivieren. Jetzt darf man jedoch nicht das Gefühl haben, dass da Urwald oder Wälder gerodet wurden. Dem ist bei weitem nicht so. Es gibt ganz klare Auflagen vom Staat oder vom Land Paraguay, damit die Biodiversität nach wie vor intakt bleibt. Du kannst dir Flächen von maximal 1 km² Grösse vorstellen, und um jede dieser Flächen muss es einen Streifen mit Wald haben, der mindestens 100 Meter breit ist. Durch das haben sie festgestellt, dass sie tendenziell noch eine wesentlich höhere Biodiversität erreichen können, als wenn sie einen reinen Urwald hätten. In diesen Wäldern leben unter anderem mittlerweile auch Pumas und Panther, aber natürlich auch Vögel etc.

Ihr habt eine Rundreise gemacht. Warum ist Südamerika deiner Meinung nach dieses Mal im Fokus gestanden? Und zweite Frage: Was hat dich am meisten beeindruckt – welche Erkenntnisse hast du für dich oder für die Metzgerei Köferli ziehen können?

Das letzte Mal sind wir in Australien und Neuseeland gewesen und jetzt war wieder einmal Südamerika an der Reihe. Südamerikaner, das darf man ganz klar sagen, betreiben eine Viehwirtschaft, die stark ökologisch ist. Die Tiere leben auf grossen Feldern in freier Natur. Jedes Tier hat mindestens 1 km² Platz für sich. Durch die extrem grossen Felder haben sie auch eine sehr natürliche

Aufzucht. Die Tiere essen Gras und nochmal Gras. Durch die Biodiversität hat es natürlich auch sehr viele Kräuter, welche dann schlussendlich auf das Fleischaroma eine Auswirkung haben.

Paraguay ist eines der wärmsten Länder, das wir bereist haben, da es am nächsten am Äquator ist. Hier muss man mit Rassen arbeiten, die hitzeresistent sind. Dazu gehören die Rassen Brangus und Braford: Das sind Kreuzungen, die zwischen dem sogenannten Brahma und Nelore und unseren klassischen Rassen, wie wir sie in Europa kennen, Herford und Angus entstanden sind. Sie haben diese bewusst so gekreuzt, damit man, wie gesagt, hitzeresistente Rassen hat. Was noch speziell ist, ist der Wasserhaushalt. Paraguay hat jetzt Regenzeit. Die Regenzeit dauert rund 3 Monate und in diesen 3 Monaten müssen sie die Wasserreserve für die nächsten 9 Monate speichern, in denen es im Normalfall keinen Regen gibt. Wir konnten vor Ort riesige Wasserreservoirs betrachten, die sie natürlich gebaut haben. Sie wurden zwar künstlich gebaut, aber das Wasser wird natürlich gesammelt. Man kann sich sehr grosse Stauseen vorstellen. Ein Betrieb, den wir besucht haben, gewinnt sämtliches Wasser durch Regenwasser. Natürlich müssen sie den lebensmittelhygienischen Anforderungen entsprechen. Das Wasser wird gefiltert und gereinigt, jedoch hat das Regenwasser bereits eine sehr hohe Qualität. Wir konnten auch Windkraftwerke sehen, die einige Betriebe haben, die sie mehr oder weniger autonom betreiben können. Wir als Köferli werden in den nächsten Wochen und Monaten natürlich ein paar Erkenntnisse bei uns einfließen lassen, sei das in bestimmten arbeitstechnischen Bereichen, wo wir gewisse Sachen vielleicht ein bisschen anders machen werden, oder bei einzelnen Produkten. Weiter habe ich einige Verarbeitungsschritte gesehen, die ich in den nächsten Wochen/Monaten auch bei uns anwenden möchte. Noch weiter geht es im Bereich Zutaten: «Chimichurri» kennt man hier ja bereits gut, doch neu kennengelernt habe ich die Sauce «Criolla», die wir sicher bei uns einfließen lassen werden.





Kritische Anmerkung: Warum musst du überhaupt Fleisch importieren?

Die Schweiz hat einen Eigenversorgungsgrad von etwa 85 % bei Rindfleisch und der Rest wird importiert. Die Schweizer Bevölkerung ist vielleicht auch ein bisschen speziell: Der Schweizer oder die Schweizerin isst in erster Linie Edelstücke, sprich Filet, Huft und Entrecôte. Aus Südamerika kommen Filet, Huft, Entrecôte und Hohrücken. Jetzt kann man sagen «ja, geht das nicht näher», wie zum Beispiel Irland. Auch exportieren Australien und Neuseeland viel Fleisch, dies ist jedoch auch wieder weit weg. Was für Südamerika spricht, sind wirklich die riesigen Weiden, die eine sehr ökologische Aufzucht ermöglichen. Die Distanz ist natürlich ein Thema, aber unser Importeur achtet in erster Linie darauf, dass das Fleisch mit dem Schiff zu uns kommt. Auch darf die Diskussion erlaubt sein, was besser ist: Futter importieren oder Fleisch in hoch veredelter Form.

Ist das dann gefroren auf dem Schiff?

Nein, frisch! Die Schiffsreise dauert etwa 6 Wochen, Das ist ideal, so kommt die Ware optimal gelagert bei uns an. Teilweise kommt es auch mit dem Flugzeug und da achtet man darauf, dass man alles in erster Linie in Passagierflugzeugen transportieren kann und nicht mit Frachtflugzeugen. Dadurch verbessert man die Ökobilanz. Aber die Distanz ist vorhanden, da müssen wir uns nichts vormachen. Für mich ist es sehr wichtig, auch ein bisschen Abwechslung auf den Teller zu bekommen.

Okay, was hat dich am meisten überrascht, sowohl positiv als auch negativ?

Am meisten, aber das hat sicher schlussendlich auch mit der Marke Argentinien zu tun, ist sicher nach wie vor, dass ich ein Fan von Argentinien bin. Argentinien betreibt Fleisch- und Viehproduktion auf sehr hohem Niveau, qualitativ wie auch mit dem Zuschnitt, den sie für uns in die Schweiz exportieren.

Ist Argentinien am weitesten fortgeschritten in Sachen moderner Fleischproduktion?

Wir müssen uns nichts vormachen, alle Betriebe, die in den Export gehen, sind Industriebetriebe. Das sind Betriebe, die 2000 Tiere am Tag schlachten. Diese Betriebe arbeiten also sehr effizient, was sehr beeindruckend ist.

Und wie sieht es aus bei der Tierfütterung punkto Medikamente und Hormone?

Grundsätzlich ist es in diesen Ländern verboten, Medikamente und Hormone einzusetzen. Das ist so. Wir müssen für Argentinien nach

wie vor Hormone und Antibiotika deklarieren, auch wenn sie es nicht einsetzen. Argentinien ist nicht bereit, den gesetzlichen Nachweis zu bringen für etwas, das für sie selbstverständlich ist. Die Schweiz hat vor etwa 5–6 Jahren bewirken können, dass Uruguay und Paraguay dies nicht mehr deklarieren müssen. Und Argentinien hat gesagt, wir weigern uns, gesetzlich etwas zu machen. Etwas, was sowieso nicht gemacht wird, aber man nimmt jetzt wieder einen Anlauf.

Wenn ich deine Frau Elisabeth über die Studienreise befrage, kommt immer ein Schmunzeln ihrerseits. Hat das einen Grund?

Es sind trotzdem auch ein bisschen Ferien. Aber mit Kolleginnen und Kollegen zusammen. Ein bisschen genießen und das gesellschaftliche Rundherum.

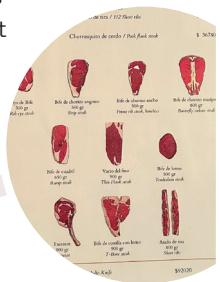
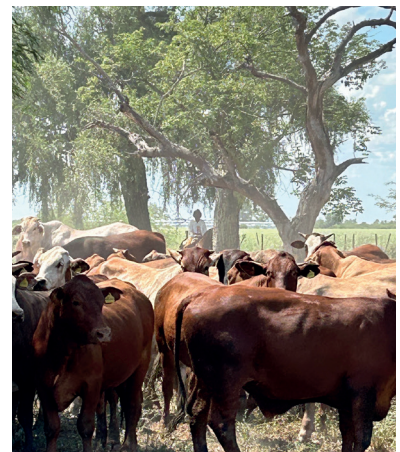
Kannst du da noch ein bisschen etwas erzählen? Hat es spezielle Abende gegeben oder Grilladen?

Wir sind zum Beispiel in Buenos Aires in zwei Steakhouses gegangen – eines davon die Nummer 1 der Steakhouses weltweit und das andere die Nummer 5. Beide Male war es wirklich hervorragend. Ja, wir haben sehr, sehr viel Rindfleisch gegessen und klar kommt natürlich auch das Gesellige dazu. Wenn das offizielle Programm fertig ist, dann sucht man halt doch noch ein Lokal, das noch offen hat. Und durch das werden auch die Nächte ein bisschen kürzer. Es war ja nicht nur Hard Work sondern eine Reise in der, in Anführungszeichen, ein gepacktes Programm gesteckt hat. Wir sind in diesen 13 Tagen 14-mal geflogen.

Teilweise haben wir auch kleine Charter-flugzeuge gehabt. Und es war natürlich so, dass du ab und zu abends um 23 Uhr im Hotel ins Bett bist und am nächsten Morgen um 6 Uhr ging es bereits weiter.

Gut, jetzt bist du seit knapp 2 Wochen wieder zurück. Geht jetzt Elisabeth auf Studienreise?

Ja, das ist so. Aber eine andere Art von «Studienreise». Sie hat während meiner Reise im Betrieb die Stellung gehalten und dafür geht es 2 Wochen mit ihrer Schwester in die Ferien.





KULINARISCHE LIAISON - WENN SCHWEIZER KÄSEKUNST AUF FLEISCHGENUSS TRIFFT



Seit vielen Jahren besteht eine enge Zusammenarbeit zwischen dem «Schweizer Käse-Papst» Rolf Beeler und der Metzgerei Köferli. Diese einzigartige Partnerschaft basiert auf gemeinsamen Werten wie dem hohen Qualitätsbewusstsein, die Kreativität und einem unkomplizierten Austausch.

Neben Grosskunden wie Manor und Globus ist Rolf Beeler auch auf vielen lokalen Märkten in der ganzen Schweiz tätig. Er beliefert die Metzgerei Köferli exklusiv mit rund 30 verschiedenen Käsesorten, hauptsächlich aus Rohmilch. Es wird darauf geachtet, dass eine gewisse Produktbreite für jede Geschmacksrichtung angeboten werden kann.

Die Partnerschaft mit der Metzgerei Köferli zeichnet sich durch gegenseitige Wertschätzung, Fachsimpeln, Degustieren und Bemustern aus. Wenn neue, inte-

ressante Produkte verfügbar sind, werden diese gerne gemeinsam verkostet und ausprobiert. Darüber hinaus haben die beiden Unternehmen bereits einige erfolgreiche Käse- und Weinevents in den Räumlichkeiten der Metzgerei Köferli organisiert.

Was die Zusammenarbeit so einzigartig macht, sind die gemeinsamen Prinzipien: Sowohl die Rolf Beeler Maitre Fromager GmbH als auch die Metzgerei Köferli stellen die Qualität über den Preis: Qualität vor Quantität. Zudem schätzt man auf beiden Seiten den Dienstleistungsgedanken, die Kreativität bei neuen Produkten und den unkomplizierten Gedankenaustausch. Diese vertrauensvolle und langfristige Partnerschaft wird auch in Zukunft fortgesetzt werden.



ROLF BEELER MIT
TOCHTER MURIEL



WIR STELLEN VOR



KARIN SCHNEEBERGER

ZERLEGEREI UND PRODUKTION

Nach 14 Jahren Abwesenheit kehrt Karin in ihren Traumberuf als Metzgerin zurück. Ihre Leidenschaft für Fleisch und ihre fachliche Expertise hat sie durch eine Lehre als Metzgerin mit Schwerpunkt Gewinnung perfektioniert. Neben ihrer Liebe zu Fleisch verbringt Karin ihre Freizeit gerne mit Freunden und ihrem lieben Gottemeitli.

Lieblingsprodukt
Bündner Gerstensuppe



ELISABETH FORMICOLA

FRISCHEKÜCHE

Unsere «zweite» Elisabeth ist gebürtige Italienerin und liebt feines Essen. In Italien arbeitete sie bereits im Käse- und Salami-Verkauf. Bei uns schätzt sie das sympathische Team und die frischen Produkte. Am Wochenende tanzt sie in Clubs zwischen Basel und Baden.

Lieblingsprodukt
Pilz-Pie



DOMINGA CARELLI

FRISCHEKÜCHE

Die charmante Dominga ist echte Italienerin. Bei ihr steht die Liebe zum Genuss und das Kochen an erster Stelle. Mit dieser Passion ist sie in der Vorbereitung und in der Küche genau am richtigen Ort. Ihre Freizeit verbringt sie gerne beim Shoppen.

Lieblingsprodukt
Lasagne al Forno

ALLES FÜR'S 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	2×200 g
<input type="checkbox"/>	Winzerwurst	2×170 g
<input type="checkbox"/>	Biergartentüfel	2×180 g
<input type="checkbox"/>	Poulet-Curry-Bratwurst	2×150 g
<input type="checkbox"/>	Red-Thai-Curry-Bratwurst	2×100 g

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

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

RIND AUS DER REGION		
	PRODUKT	
<input type="checkbox"/>	Côte de boeuf	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		
ANZAHL	PRODUKT	
<input type="checkbox"/>	Kalbskoteletten dry aged	200–300 g/Stk.
<input type="checkbox"/>	Kalbshohrücken	200–300 g/Stk.
<input type="checkbox"/>	Kalbschuftsteak	200–300 g/Stk.

ZURZIBIETER FREILANDSCHWEIN		
	PRODUKT	
<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		
	PRODUKT	
<input type="checkbox"/>	Lammfiletträumli	
<input type="checkbox"/>	Lammrack	CH oder AUS
<input type="checkbox"/>	Lammentrecôte	CH oder AUS
<input type="checkbox"/>	Lammhüftli	CH oder AUS

BURGER		
	PRODUKT	
<input type="checkbox"/>	Beefburger	150 g
<input type="checkbox"/>	Köfis Hussbeefburger	150 g

VEGI		
	PRODUKT	
<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		
ANZAHL	PRODUKT	
<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		
	PRODUKT	
<input type="checkbox"/>	Knoblauchsauce	
<input type="checkbox"/>	Currysauce	
<input type="checkbox"/>	Sauce d'amour	
<input type="checkbox"/>	Tartarsauce	
<input type="checkbox"/>	Cocktailsauce	
<input type="checkbox"/>	Teufelsauce	
<input type="checkbox"/>	Sauce Bourguignonne	
<input type="checkbox"/>	Meerrettichsauce	

GESUCHT – ABER NICHT GEFUNDEN		
	PRODUKT	
<input type="checkbox"/>	Chimichurri mild	
<input type="checkbox"/>	Chimichurri scharf	
<input type="checkbox"/>	Hausauce Café de Paris	
<input type="checkbox"/>	Füributter	

GRILLKURS AM 7. MAI 2024 IN DER EVENTKÜCHE IN BADEN



[www.eventkuechebaden.ch/event/
grill-thrill-grillkurs-mit-spasfaktor/](http://www.eventkuechebaden.ch/event/grill-thrill-grillkurs-mit-spasfaktor/)

Dieser Grillkurs richtet sich an alle, die ihren Grill lieben, gerne spannende Tipps und Tricks für die richtige Fleischzubereitung vom Profi erfahren möchten und ausserdem Lust haben, auszuprobieren, was man ausser Fleisch noch alles grillieren kann. Wir konzentrieren uns in diesem Kurs vor allem auf:

- ★ **Basiswissen: Grillieren unterschiedlichster Fleischstücke wie grosse Cuts (z. B. Côte de boeuf, Hohrücken etc.)**
- ★ **Grillieren von Steak Cuts vom Rind, Schwein und Kalb**
- ★ **Superfeine Beilagen vom Grill wie verschiedene Gemüsearten, Grillgratin etc.**
- ★ **Grilldessert**



KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR

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