

KÖFERLI AKTUELL



KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR



WIR SIND ZURÜCK!

Zurück aus den Ferien und voller Energie für die vielen spannenden Events, die uns bis in den Herbst hinein erwarten – wie zum Beispiel die Badenfahrt von 18. bis 27. August, das Winzerfest von 29. September bis 1. Oktober oder die Regionale Gewerbeausstellung von 13. bis 15. Oktober. Diese Ereignisse versprechen eine Menge Spass, positive Energie und Vorfreude für unser Team. In diesem Spätsommer und Herbst werden wir wieder einmal richtig gefordert sein. Wir freuen uns sehr darauf!

In dieser Saison dreht sich alles um das Thema Wurst und Grill – ein Thema, bei dem wir uns bekanntermassen besonders wohlfühlen und wofür wir bereits mehrfach ausgezeichnet wurden. Wir sind aber auch besonders stolz auf unsere zahlreichen Eigenkreationen und unsere einzigartigen Mischungen, die wir Ihnen in dieser Ausgabe gerne etwas näher vorstellen möchten. Lassen Sie sich von unseren unvergleichlichen Geschmackskombinationen überraschen!

Es freut uns, Sie mit unserer Leidenschaft für gutes Essen und handwerkliche Qualität zu begeistern.

Elisabeth Köferli *Albert Köferli*

Elisabeth und Albert Köferli



KÖFERLI @BADENFAHRT

An der Badenfahrt sind wir mit einem Grillstand im Graben präsent. Unser Angebot richtet sich an alle Nachtschwärmerinnen und Nachtschwärmer sowie an alle Flanierenden untertags. Betreut wird dieser Stand von einer eingespielten Crew bestehend aus Dorli Vögeli, Angela Schlageter, André Huegi, Roland Neuhaus, Nadine Freiburghaus, Patricia Pfeiffer, Stefan Meier und vielen weiteren fleissigen Helferinnen und Helfern, die das Team verstärken werden.

Besuchen Sie uns an der Badenfahrt!



NEO-BADENFAHRT
18.-27.08.23

UNSER FEINES ANGEBOT AN DER BADENFAHRT:

- Kalbsbratwurst mit Bürli
- Biergartentüfel mit Bürli
- Nürnberger Rostbratwurst im Bürli



EIN TEIL DER CREW VON UNSEREM STAND AN DER BADENFAHRT 2023

TERMINE IM JULI/AUGUST

10. bis 23. Juli	Ladenferien	
25. bis 28. Juli	Bierwoche	
31. Juli	7.30 bis 18.30 Uhr geöffnet	
1. August	am Bundesfeiertag geschlossen	

EIGENKREATIONEN AUS DEM HAUSE KÖFERLI



KÄSEKRAINER PIKANT

Tierart: aus Schweine- und Rindfleisch

Herkunft: aus Eigenproduktion

Das macht sie speziell: Chili verleiht dieser Grillwurst ihre rassige Würze.

Unsere Empfehlung: auf dem Grill oder in der Bratpfanne zubereiten

JALAPEÑO-WURST

Tierart: aus Schweinefleisch

Herkunft: aus Eigenproduktion

Das macht sie speziell: Die grüne Jalapeño verleiht der Wurst eine herzhaft Schärfe!

Unsere Empfehlung: auf dem Grill oder in der Bratpfanne zubereiten



RED-THAI-WURST

Tierart: aus Schweine- und Kalbsfleisch

Herkunft: aus Eigenproduktion

Das macht sie speziell: Diese Wurst wird auf thailändische Art gewürzt.

Unsere Empfehlung: Gegrillt oder gebraten schmeckt sie am besten.



BIERGARTENTÜFEL

Tierart: aus Schweinefleisch

Herkunft: aus Eigenproduktion

Das macht sie speziell: Dieses Schweinsbratwürstli ist verfeinert mit Peperoncini und Mozzarella.

Unsere Empfehlung: auf dem Grill oder in der Bratpfanne zubereiten



POPEYE-WURST

Tierart: aus Schweinefleisch

Herkunft: aus Eigenproduktion

Das macht sie speziell: Spinat, Käse und Schinken verleihen diesem Schweinsbratwürstli einen einmaligen Geschmack.

Unsere Empfehlung: auf dem Grill oder in der Bratpfanne zubereiten



INTERVIEW MIT TIAGO AMORIN

VERANTWORTLICHER WURSTEREI



Hallo Tiago, wie geht es dir?

Tiago: Danke, sehr gut.

Wie lange arbeitest du schon bei Köferli?

Hast du hier deine Lehre absolviert?

Tiago: (lacht) Nein, ich arbeite hier seit 13 Jahren als Hilfsmetzger. Meine Frau und ich sind damals aus dem schönen und warmen Portugal in die Schweiz gekommen und haben Arbeit gesucht. Albert und Elisabeth haben mir bei Köferli eine Chance gegeben. Ich habe als Reinigungskraft angefangen und danach die ganze Betriebsausbildung genossen. So habe ich alles über die Metzgerei Köferli von der Pike auf gelernt, bis ich dann Chef der Wursterei wurde.

Wahnsinn, eine richtige Tellerwäscherkarriere. Du hast als Reinigungskraft angefangen und bist heute sogar ein Medaillengewinner.

Tiago: (lacht erneut) Ja, so kann man es sagen. Ich war direkt an den drei Goldmedaillen für den Biergartentüfel, die Winzerwurst und die Käsekraimer pikant beteiligt. Das war sensationell!

Sind das deine eigenen Rezepturen?

Tiago: Nein, die Rezepturen erstellt unser Chef. Wir tüfteln gemeinsam daran, aber letztendlich entscheidet er als Chef. Bei der Verkostung am Ende entscheidet also sein Gaumen, wie die endgültige Rezeptur aussieht. Meine Aufgabe ist es dann, diese umzusetzen.

Was ist deine Aufgabe als Verantwortlicher der Wursterei?

Tiago: Grundsätzlich stelle ich alle Würste her. Ich stelle sicher, dass alles in Ordnung ist, dass nur bestes

Frischfleisch und andere Grundprodukte von bester Qualität verwendet werden, dass die vorgeschriebenen Temperaturen und Lagerzeiten eingehalten werden und dass alles im Einklang mit den heutigen hygienischen Standards erfolgt. Ich nehme meine Verantwortung zu 100 Prozent wahr. Natürlich achte ich auch darauf, dass die Rezepturen strikt eingehalten werden. Von der Herstellung bis zum Räuchern oder Kochen der Würste kümmert sich meine Abteilung um alle Arbeitsprozesse.

Welche ist deine Lieblingswurst?

Tiago: Die Popeye-Wurst, der Biergartentüfel und die Käsekraimer pikant.

Was gefällt dir besonders hier bei Köferli?

Tiago: Das gesamte Team, die Chefin und der Chef, und vor allem die Zusammenarbeit. Hier sind wir wirklich wie eine Familie.

Welche Hobbys hast du?

Tiago: Im Moment habe ich keine speziellen Hobbys. Früher habe ich Fussball gespielt, aber seitdem ich Vater geworden bin, habe ich damit aufgehört. Stattdessen verbringe ich viel Zeit mit meinem Sohn. An schönen Sonntagen gehen wir auch gerne Rad fahren rund um den Klingnauer Stausee.

Worauf freust du dich in diesem Sommer?

Tiago: Es mag zwar für einen Portugiesen untypisch sein, aber ich bin eher ein Winterliebhaber. Der Sommer ist mir zu heiss.

EVENT-KALENDER

NEG-BADENFAHRT
18.-27.08.23

18.8. bis 27. 8. 2023
mit einem Wurststand



29.9. bis 1.10.2023
mit einem Wurst- und Lomostand

REGA 23
13. BIS 15. OKTOBER

13. bis 15.10.2023
mit einem Wurst- und Lomostand

DER THAI-KOCHKURS FINDET WIEDER STATT, MIT BRITT WETZEL IN DER EVENTKÜCHE BADEN, AM 12.9.2023



Tauchen Sie ein in die thailändischen Küche und lassen Sie sich von unserer thailändischen Köchin Joy in die Geheimnisse von exotischen Gewürzen und feinen Currys entführen. Erlernen Sie die Basics unterschiedlichster Thai-Gerichte und kochen und geniessen Sie anschliessend in wunderbar gemütlichem Ambiente Ihre selbst gezauberten Köstlichkeiten zusammen mit den anderen Teilnehmenden in geselliger Runde.

JETZT ANMELDEN:
www.eventkuechebaden.ch





INTERVIEW MIT ALISHA

LERNENDE FLEISCHFACHFRAU

Du absolvierst eine Lehre bei der Metzgerei Köferli. Wie lautet die genaue Bezeichnung dieser Ausbildung und in welchem Lehrjahr bist du gerade?

Alisha: Ja, genau. Ich habe im August 2022 meine Lehre als Fleischfachfrau begonnen und befinde mich im ersten Lehrjahr. Die Lehre dauert insgesamt drei Jahre, und jeden Mittwoch habe ich einen Schultag in Zürich.

Wie gefällt dir die Ausbildung bisher?

Alisha: Danke, mir gefällt es sehr gut. Ich habe ein tolles Team hier und fühle mich richtig wohl.

Wie bist du auf die Idee gekommen, Fleischfachfrau zu werden?

Alisha: Mein Grossvater war Metzger. Als ich ein kleines Mädchen war, hat er mich oft mit zur Arbeit genommen, sodass ich einen Einblick in den Beruf und die Arbeitsabläufe bekommen habe. Später habe ich während meiner Zeit in der Oberstufe ein Praktikum in diesem Bereich absolviert, und mein Interesse für den Beruf blieb bestehen. Daher entschied ich mich für eine Lehre als Fleischfachfrau. Mein Grossvater war dabei eine grosse Inspiration für mich.

Gibt es bestimmte Aufgaben in der Lehre, die dir besonders gut gefallen, und andere, die du weniger gerne erledigst?

Alisha: Das kann ich zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht abschliessend beurteilen, da ich noch nicht alle Stationen im Betrieb durchlaufen habe. Grundsätzlich mache ich bis jetzt alles gerne. Nur das Arbeiten an Samstagen bin ich (noch) nicht so gewohnt.

Du erwähnst, dass du verschiedene Stationen während der Lehre durchläufst. Welche sind das genau?

Alisha: Während meiner Ausbildung durchlaufe ich verschiedene Abteilungen: Wursterei, Laden, Frischeküche und Verarbeitung. In jeder Abteilung verbringt man jeweils drei Monate. Mir steht jetzt noch der Einsatz im Laden bevor, worauf ich mich sehr freue. Bisher hat es mir in der Frischeküche am besten gefallen.

Gibt es jemanden im Betrieb, der dich unterstützt oder als Mentorin oder Mentor fungiert?

Alisha: Ich habe keine Mentorin, aber meine Chefin schaut auf mich und unterstützt mich.

Wenn du aus dem Produktsortiment von Köferli ein Gericht für deine Kolleginnen und Kollegen zu Hause zubereiten müsstest, welche Produkte würdest du wählen? Welche zählen zu deinen Favoriten?

Alisha: Ich finde Tatar sehr lecker. Danach würde ich Kartoffel- oder Polenta-Schalen servieren. Die Polenta-Schale ist neu bei uns erhältlich. Ausserdem würde ich ein Vegispiessli, den Biergartentüfel, den Crevetten-Cocktail oder ein Lammspiessli wählen. Diese Produkte mag ich alle auch sehr gerne.

Was machst du in deiner Freizeit?

Alisha: Ja, in meiner Freizeit bin ich bei der Jubla (Jungwacht Blauring) in Döttingen aktiv. Dort bin ich auch Leiterin.

WIR STELLEN VOR



GIUSEPPE D'ANGELO

HILFSKRAFT UND CHAUFFEUR

Giuseppe, ein charmanter Südtaliener, ist seit Anfang Mai bei uns als Chauffeur und Hilfskraft angestellt. Er verbringt seine Tage damit, Kundinnen und Kunden zu beliefern oder im Betrieb kräftig anzupacken. In seiner Freizeit ist Giuseppe ein begeisterter Anhänger von Techno und Hip-Hop.

Liebblingsprodukt: Risotto



DORLI VÖGELI

FRISCHEKÜCHE UND LADEN

Die kreativen Dekorationsideen kriert Dorli zusammen mit ihrer Schwester. Ihre scharfsinnige und fröhliche Art ist eine Bereicherung für die Kundschaft und das Team. Sie kocht die Hausspezialitäten und kennt die Rezepturen praktisch auswendig. Inspirieren lässt sie sich in der Natur beim Handwerken und beim Sport.

Liebblingsprodukt: Biergartentüfel



SEBASTIAN KRAMER

CHAUFFEUR

Sebastian ist nicht nur ein talentierter Chauffeur, sondern auch ein leidenschaftliches Guggenmusik-Mitglied. Wir sind sehr dankbar, so eine Frohnatur wie Sebastian bei uns im Team zu haben.

Liebblingsprodukt: Spareribs & Biergartentüfel

GROSSE PIECES - IMMER BELIEBT



Albert, was hat es mit den grossen Pieces bzw. Stücken auf sich?

Albert: Grosse Stücke bieten eine willkommene Abwechslung zu den eher üblichen Steaks. Zudem haben sie aufgrund des Stückgarrens eine andere Aromatik, vergleichbar mit Wein aus einer 7-dl- oder einer Magnumflasche. In der Regel handelt es sich bei grossen Stücken um Fleisch mit Knochen, die dazu beitragen, dass das Fleisch saftiger bleibt.

Welchen Garprozess empfehlst du für grosse Stücke?

Albert: Eine Option ist, das Fleisch zunächst im Ofen vorzugaren. Aufgrund des Knochens empfehle ich eine Temperatur von 120 Grad Celsius. Bei einem Kilogramm sollte das Fleisch etwa 1 bis 1,25 Stunden vorgaren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, sobald die Kerntemperatur 54 Grad erreicht hat (z. B. bei einem Côte de bœuf). Danach auf den Grill legen und pro Seite je 10 Minuten bei relativ starker Hitze anbraten, um die Aromatik zu intensivieren. Die zweite Möglichkeit ist, das Fleisch zuerst auf dem Grill scharf anzubraten und es anschliessend im Ofen bei 120 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad weiterzugaren. Bei einem Kalbskotelett oder einem Freilandschweinkotelett sollte die Temperatur etwas höher sein, da eine Kerntemperatur von etwa 62 bis 63 Grad angestrebt wird.

Wann würzt man das Fleisch?

Albert: Bei grossen Stücken empfehle ich, das Fleisch erst am Ende des Garprozesses zu würzen.

Hier haben wir drei verschiedene grosse Stücke. Worin unterscheiden sie sich?

Albert: Ich habe bewusst drei verschiedene Sorten ausgewählt. Zum einen haben wir das Freilandschweinkotelett von unseren Freilandschweinen. Ein Teil des Karrees wird zunächst zehn Tage lang am Knochen trocken gereift – ein Vorgang, der als Dry-Aging bezeichnet wird. Bei Schweinefleisch dauert dieser Prozess zehn Tage, bei Rund- und Kalbfleisch 30 Tage. Das Freilandschweinkotelett ist ein wunderbares Stück Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack. Ich empfehle, es lediglich mit hochwertigem Salz wie Fleur de Sel oder Himalaya-Salz und frisch gemahlenem Pfeffer zu würzen. Dazu passt Chimichurri-Sauce. Dann haben wir das Côte de bœuf, eines meiner beiden Lieblingsfleischstücke. Viele denken immer, bei diesem Fleischstück handle es sich um den Hohrücken, aber es befindet sich tatsächlich zwischen dem Entrecôte (Roastbeef) und dem Hohrücken. Das Côte de bœuf wird drei Wochen lang am Knochen trocken gereift. Auch hier entsteht ein wunderbares, einmaliges Aroma.



GENIESSEN SIE DIE GRILLSAISON, WIR HABEN ALLES, WAS SIE DAZU BRAUCHEN!



KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR

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