

# KÖFERLI AKTUELL



**KÖFERLI**  
FLEISCH UND MEHR



## DER FRÜHLING IST DA!

Zugegeben – jede Jahreszeit hat ihren ganz eigenen Zauber. Doch wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen den Boden kitzeln, die Natur aus dem Winterschlaf erwacht und der unverkennbare Duft von frischem Bärlauch durch die Wälder zieht, dann ist es offiziell: Der Frühling ist da – und mit ihm ein ganz neues Lebensgefühl.

Die Tage werden länger, die Abende milder und damit rückt auch endlich wieder die Zeit des Grillens in greifbare Nähe. Ob gemütlich im Garten, auf dem Balkon oder mitten in der Natur: Kaum etwas steht so sehr für den Frühling wie der Duft von Gegrilltem in der Luft und das Beisammensein mit Familie und Freundeskreis.

In dieser Ausgabe dreht sich deshalb vieles rund ums Thema Grillen: Entdecken Sie unsere preisgekrönten Produkte und praktische Tipps für genussvolle Stunden unter freiem Himmel.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Frühling voller Frische, Freude und natürlich bestem Grillwetter!

Ihr Team der Metzgerei Köferli

  
  
 Elisabeth und Albert Köferli



# WÜRSTE IM FOKUS



## Biergarten Tüfel

Würzig, pikant und mit einer feinen Schärfe – der Biergarten Tüfel bringt Schwung in jede Grillrunde. Ideal dazu: ein kühles Bier.



## Bratwurst OLMA Art

Diese traditionelle St. Galler Bratwurst besteht aus Kalbfleisch, Schweinefleisch, Milch und Gewürzen. Mit ihrer feinen, hellen Textur und dem milden Aroma schmeckt sie am besten ganz pur – ohne Senf, dafür mit Geschichte.



## Käsecervelat Rolf Beeler

Ein Cervelat mit Charakter: verfeinert mit erstklassigem Schweizer Käse von Rolf Beeler. Herzhaft, cremig und überraschend anders – perfekt für Grill oder Picknick.



## Popeye Wurst

Grün, würzig und voller Power: Die Popeye Wurst vereint frischen Spinat mit würzigem Knoblauch, feinem Schweinefleisch und einer Prise Muskat. Eine kräftige Wurst mit Charakter.



## Käsekrainer

Herzhaft, saftig und mit geschmolzenem Käse im Innern. Diese Wurst ist ein Muss für alle, die es deftig lieben.



## Salsiccia Jalapeños

Italien trifft Mexiko – die feurige Salsiccia mit Jalapeños bringt Schärfe und mediterranes Flair auf den Teller.



### AUSZEICHNUNGEN 2024

Thai Curry	●
Köfi's Freilandschweinbuurehamme	●
Bauernschinken	●
Hinterschinken	●
Geflügelwienerli	●
Chäs-Cervela «Beeler»	●
Biergartenteufel	●
Winzerwurst	●
Käsekrainer	●
Wienerli	●
Rindfleischknabberli	●
Huus-Chorizo	●
Gingerli	●
Pouletbrust «Genovese»	●
Pouletbrust «Caprese»	●
Schinkenspeck	●
Schweinsfilet «Frédéric»	●
Bauernspeck	●

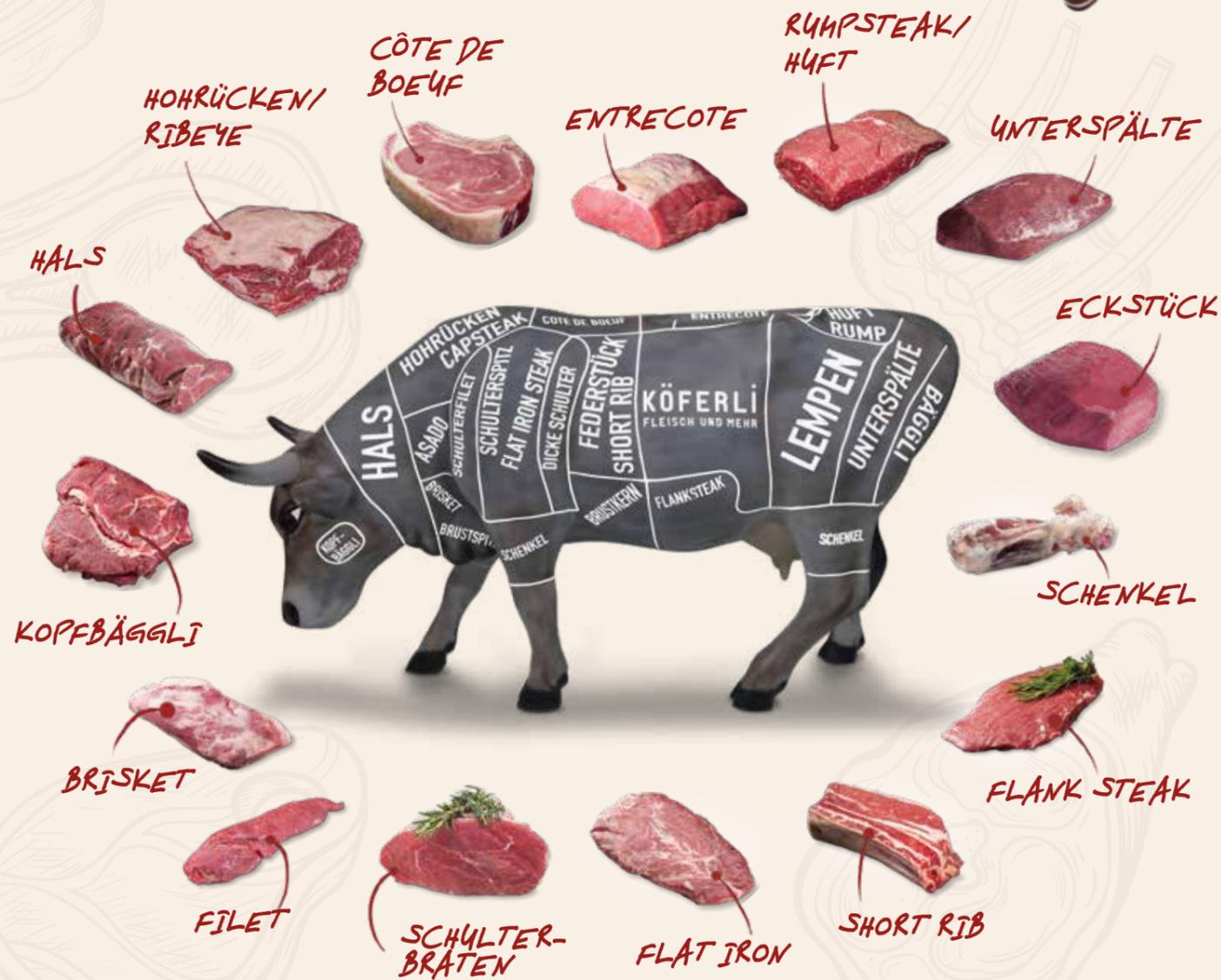
## Tiago

Seit über 15 Jahren sorgt Tiago mit seinem Können und seiner Leidenschaft für gleichbleibend hohe Qualität bei all unseren hausgemachten Würsten. Er kennt jedes Rezept, jeden Handgriff – und auch das ein oder andere Geheimnis. Mehrfach ausgezeichnet vom Schweizer Fleischverband, ist er ein echter Wurstmeister.



# STEAKOLOGIE

In unserer Steakologie zeigen wir, wo welches Stück sitzt – und wie man daraus das Beste macht.



... MUSS MAN KENNEN

## DIE WICHTIGSTEN STEAK/CUTS VOM RIND IM ÜBERBLICK



### Kopfbäggli

Ein zartes Schmorstück mit intensivem Aroma. Lange gegart wird es butterweich und aromatisch.

### Hals

Der Rindshals eignet sich perfekt für herzhafte Eintöpfe. Er bleibt auch nach langem Schmoren saftig und würzig.

### Brisket

Brisket ist ein Klassiker des Barbecues. Niedrigtemperatur und Rauch verwandeln es in ein zartes Geschmackserlebnis.

### Schulterbraten

Kräftig im Geschmack und vielseitig einsetzbar. Ob geschmort oder gebraten – ein echter Küchenliebhaber.

### Hohrücken/Ribeye

Der Hohrücken überzeugt mit feiner Marmorierung und vollem Geschmack. Ideal für Steaks oder Braten.

### Flat Iron

Das Flat Iron ist ein Geheimtipp für Steakfans. Es ist zart, saftig und schnell zubereitet.

### Schenkel

Der Rindsschenkel liefert kräftiges Aroma für Schmorgerichte und Suppen. Das enthaltene Mark gibt Tiefe und Geschmack.

### Côte de Boeuf

Das Côte de Boeuf ist ein echter Hingucker auf dem Grill. Saftig, intensiv und perfekt zum Teilen.

### Short Rib

Short Ribs sind fleischige Spareribs vom Rind. Geschmort oder gegrillt werden sie herrlich.

### Flank Steak

Das Flank Steak ist mager und aromatisch. Am besten wird es kurz angebraten und rosa serviert.

### Filet

Das Filet ist das zarteste Stück vom Rind. Edel, feinfasrig und ideal für besondere Anlässe.

### Entrecote

Mit schöner Marmorierung und vollem Geschmack überzeugt das Entrecote auf ganzer Linie. Perfekt für den Grill oder die Pfanne.

### Rumpsteak/Huft

Ein Klassiker unter den Steaks. Kräftig im Geschmack und schön saftig, wenn es richtig gebraten wird.

### Unterspälte

Ein eher mageres Stück mit feinem Biss. Ideal für Geschnetzeltes oder für Braten.

### Eckstück

Vielseitig einsetzbar in der Küche. Als Braten, Ragout, Geschnetzeltes oder à la minute Plätzli sorgt es für kräftigen Geschmack.



# FRISCHE- KÜCHE

HAUSGEMACHT

## Frischküche à la Köferli – saisonal, hausgemacht und immer für eine Überraschung gut

Unser Frischküche-Team ist nicht nur ein fester Bestandteil unseres kulinarischen Angebots – es ist das Herzstück, wenn es um kreative, saisonale Genussmomente geht. Mit viel Leidenschaft und einem feinen Gespür für Geschmack passt sich das Team rund um Dominga, Manuela und Dorli an jede Saison an. Aktuell liegt der Fokus natürlich auf frischen Grillbeilagen und raffiniert abgeschmeckten Salaten. Perfekt für laue Frühlingsabende am Grill.

Doch damit nicht genug: Immer wieder überraschen unsere Frischköchinnen mit neuen Ideen, inspiriert von Küchen aus aller Welt. Ganz neu im Sortiment und schon jetzt ein Highlight: **unsere hausgemachte Parmigiana** – ein köstlicher Gemüseauflauf nach süditalienischem Vorbild. Die klassische Variante – Parmigiana di melanzane – mit zart gegarten Auberginen ist ein mediterraner Genuss, der sofort Urlaubsgefühle weckt.

Wie gewohnt setzen wir auf höchste Qualität, frische Zutaten und hausgemachte Zubereitung. Und weil uns auch die Umwelt am Herzen liegt, verpacken wir unsere Frischküche-Gerichte, wo immer es geht, in nachhaltigen Zuckerrohrschalen. Ob zum Aufwärmen im Ofen oder direkt auf dem Grill in der Aluschale: einfacher geht's kaum!

Ein grosses Dankeschön an unser Frischküche-Team für den unermüdlichen Einsatz hinter den Kulissen. Für alle, die sich Qualität, Geschmack und Bequemlichkeit wünschen – **das ist Service à la Köferli!**

## DAS FRISCHE-TEAM

Dominga, Manuela und Dorli



## REZEPTIDEEN



## GRILLBEILAGEN



FRÜHLING

GRILLGEMÜSE



FRÜHLING

GRILL-KARTOFFELN



FRÜHLING

MEDITERRANE  
POLENTA



FRÜHLING

PARMIGIANA



FRÜHLING

RATATOUILLE



FRÜHLING

LINSENSALAT

## FRISCHE SALATE



FRÜHLING

TOMATE-  
MOZZARELLA



FRÜHLING

COLESLAW-SALAT



FRÜHLING

CURRY-MAIS-SALAT

# INTERVIEW MIT ALBERT

IM PRIVATEN ZUHAUSE MIT DEM NEUEN GRILL

«Grillieren bedeutet für mich Sommergefühle» – ein Gespräch mit Albert über die Kunst des Grillierens

## Albert, was verbindest du mit Grillieren?

Grillieren ist für mich untrennbar mit Sommergefühlen verbunden – mit entspannten Abenden unter freiem Himmel, gutem Essen, einem Glas Wein oder einem kühlen Bier. Und natürlich mit schönen Momenten im Kreis von Freundinnen und Freunden. Es ist eine Gelegenheit, das Leben in Ruhe zu genießen.

## Wann ist für dich die perfekte Grillsaison?

Sobald die Temperaturen angenehm lauwarm sind und man draussen sitzen kann, beginnt für mich die Grillsaison. Aber ehrlich gesagt: Grillieren geht das ganze Jahr über – selbst im Winter, wenn es schneit. Die Qualität des Fleisches leidet darunter nicht. Nach dem Motto: Es gibt kein schlechtes Wetter, nur schlechte Kleidung.



## Welches Fleischstück eignet sich besonders gut für den Grill?

Grundsätzlich sollte das Fleisch gut gereift, hochwertig gelagert und mit einem gewissen Fettanteil versehen sein – das sorgt für Geschmack und Saftigkeit. Besonders aromatisch finde ich Stücke wie ein Côte de Boeuf oder ein Kalbskotelett – da bin ich ganz in meinem Element.

## Was muss man beim Grillieren beachten – von der Vorbereitung bis zum Garpunkt?

Eine gute Planung ist das A und O – wie in einer Profiküche. Am besten bereitet man sich ein sauberes Mise en place vor, damit man beim Grillieren selbst ganz entspannt ist. Wichtig: Das Fleisch sollte rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen und auf Raumtemperatur gebracht werden. Ich persönlich arbeite beim Garpunkt oft mit dem Fingertest. Bei besonders dicken Stücken wie einem Côte de Boeuf greife ich aber durchaus auch mal zum Thermometer – gerade im Winter, wenn ich das Fleisch vorher im Ofen auf etwa 52 bis 54 Grad Kerntemperatur bringe. Dann kommt es noch kurz auf den Grill, um Farbe und Röstaromen zu entwickeln.



## Würzt du das Fleisch vorher oder erst danach?

Das hängt vom Fleisch ab. Hochwertige Stücke wie Ribeye oder Kalbskotelett grille ich meist pur und würze erst danach mit gutem Salz, Pfeffer – und gerne auch mit einer Sauce wie Chimichurri.

## Apropos Sauce – was sind deine Favoriten?

Chimichurri ist sicher ein Klassiker. Aber auch eine gute Barbecue-Sauce, unsere hauseigene Teufelssauce, Knoblauchsauce oder eine südamerikanische Criolla mit Peperoni, Zwiebeln und Olivenöl sind tolle Begleiter. Und natürlich darf eine gute Kräuterbutter nicht fehlen – zum Beispiel unsere Café-de-Paris-Butter nach dem Originalrezept aus Genf.

## Gibt es Beilagen, auf die du beim Grillieren nicht verzichten möchtest?

Ich liebe gegrilltes Gemüse – vor allem Sorten mit hohem Wasseranteil wie Auberginen, Zucchini oder Tomaten. Spargel ist mein persönlicher Favorit – ich könnte ihn dreimal täglich essen! Und Kartoffeln in allen Varianten sind immer eine gute Wahl. Dazu ein schöner Rotwein aus Frankreich oder ein Pinot Noir aus der Region – oder alternativ ein gutes, handwerklich gebrautes Bier.

## Welchen Grill nutzt du selbst – und warum?

Ich habe einen Flammengrill, mit dem ich sowohl klassisch auf dem Rost als auch auf einer Platte, ähnlich einem Feuerring, grillieren kann. Ich finde aber auch Asado-Grills aus Südamerika mit ihrem V-Rost faszinierend. Und natürlich das Green Egg – damit bewegen wir uns schon fast in Richtung Barbecue.

## Hast du Tipps für die Wahl des richtigen Grills?

Das hängt stark davon ab, was man möchte. Wer schnell mal über Mittag oder abends ein Steak oder eine Wurst zubereiten will, ist mit einem Gasgrill gut bedient. Wer das Grillieren eher zelebriert, sollte sich mit Holzkohle beschäftigen. Das braucht Zeit – aber die lohnt sich!



## Gibt es noch etwas, das dir besonders am Herzen liegt?

Ja – die Reinigung. Gutes Grillieren beginnt mit der Pflege nach dem letzten Einsatz. Am besten reinigt man den Grill direkt nach dem Gebrauch, und zwar ohne aggressive Reinigungsmittel. Eine gute Bürste reicht oft aus, bei Bedarf etwas Wasser mit Kochsalz. Wie bei gusseisernen Pfannen: Spülmittel hinterlässt Rückstände, die später einbrennen und das Grillgut kleben lassen.





# Paula's Chimichurri

## Der Inbegriff einer argentinischen Dippsauce

Diese Dippsauce gehört zu gegrilltem Fleisch wie Messi zum Fussball. Auf Basis einer aromatischen Vielfalt an würzigen Gartenkräutern, eingelegt in Öl und Essig, verleiht die Sauce gegrilltem oder auf andere Weise zubereitetem Fleisch die perfekte Note. Liebhaberinnen und Liebhaber von Paula's Chimichurri haben schon lange entdeckt, dass die Sauce auch hervorragend zu Fisch, Gemüse oder Pasta passt. Auch einfach nur als Dip zu Brot oder Chips, als Bruschetta oder auf der Pizza ist die Würzsauce mehr als nur willkommen. Paula's Chimichurri eignet sich nicht zuletzt auch fantastisch zum Mischen mit Mayonnaise oder anderen Basis-Saucen.

**D**ie Geschichte: Im Jahr 2005 beschloss Paula Ludueña, aufgewachsen im Herzen Argentiniens, den Schweizerinnen und Schweizern ein Stück ihrer Heimat näherzubringen. So begann sie in Bremgarten/AG mit der Produktion der mittlerweile überregional bekannten und beliebten Dippsauce Paula's Chimichurri. Die würzige Kräutersauce wird nach einem geheimen Familienrezept hergestellt, das seit vielen Jahren von einer Generation auf die nächste übertragen wird.

Mit ihrer Rückkehr nach Argentinien zusammen mit ihrer Familie im Jahr 2013 übergab sie das sorgfältig und liebevoll aufgebaute Kleinunternehmen in die Hände von Martina Kretz und Roberto Kaiser. Unter dem Namen Foodfabrik führen sie die Produktion von Paula's Chimichurri im Sinne der Tradition mit viel Engagement und Leidenschaft weiter – heute mit Sitz in Künten/AG.



Dank der Partnerschaft mit der Foodfabrik bringt Köferli Paula's Chimichurri direkt zu seinen Kundinnen und Kunden – würzig, hausgemacht und mit viel argentinischem Herz.



**KÖFERLI  
UNTERSTÜTZT DAS  
SCHWEIZER TEAM!**

Eine Ozeanüberquerung im Ruderboot erfordert extreme körperliche und mentale Stärke – und genau das bewies das Team SWISS RAW im Jahr 2022. Nach drei Jahren intensiver Vorbereitung gelang ihnen als ehemalige «Nicht-Ruderer» der Sieg bei der Talisker Whisky Atlantic Challenge – dem härtesten Ruderrennen der Welt. Über 35 Tage waren sie auf dem Atlantik unterwegs, zu viert in einem 8-Meter-Boot, ohne Kontakt zur Aussenwelt und der vollen Kraft der Natur ausgesetzt. Dabei sammelten sie über 20'000 CHF für das Schweizer Kinderhilfswerk Kovive.

Besonders eindrücklich: der tägliche Anblick von Plastikmüll mitten auf dem Ozean. Die Meeresverschmutzung war plötzlich greifbar – nicht mehr nur ein Thema aus den Medien. Aus diesem Grund spendet der gemeinnützige Verein SWISS RAW den gesamten Erlös der kommenden Pazifiküberquerung 2025 an die Meeresschutzorganisation OceanCare.

Im Juni 2025 nimmt das Team erneut Kurs auf ein extremes Abenteuer: 4444 Kilometer von Monterey (Kalifornien) nach Kauai (Hawaii) – nur mit Muskelkraft, ohne externe Hilfe.

**Ein Rennen für die Natur.  
Und für ein gemeinsames Ziel.**



### Samuel Widmer

Aufgewachsen in Leuggern mit Leidenschaft für Sport und Natur: Samuel Widmer liebt Bergsteigen, Skifahren, Canyoning, Boxen sowie Kraft- und Ausdauersport. Auch im Turnverein Leuggern ist er aktiv. Mit der Metzgerei Köferli verbindet ihn nicht nur seine

Heimat, sondern auch eine lange Freundschaft – «die mit Abstand beste Metzgerei, die ich kenne», sagt er mit einem Lächeln – und meint es zu 100 %.

Er selbst aber bleibt bescheiden: «Ich bin nicht so wichtig, sondern das Team.» Samuel ist Teil eines engagierten, sportlichen Teams, das mit viel Herzblut unterwegs ist. Gemeinsam sind sie aktuell auf der Suche nach Sponsoren, um ihre sportlichen Ziele weiterzuverfolgen. Mehr Infos gibt's auf ihrer Website – bei Interesse gerne direkt beim Swiss Raw Team melden.

# IHRE BESTELLUNG

Bitte bestellen Sie zwei Tage vor Ihrem Event – dann klappt's.  
Wir empfehlen beim Fleisch 300 bis 350 g und beim Salat ca. 300 g pro Person.

Name/Vorname \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

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

<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"/>	Pouletschenkelknebel	
<input type="checkbox"/>	Hot Chili	200 g
<input type="checkbox"/>	Stausespießli	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"/>	Rindschuft	200–300 g/Stk.
<input type="checkbox"/>	Gaucho-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"/>	Kalbsohrücken	200–300 g/Stk.
<input type="checkbox"/>	Kalbschuftsteak	200–300 g/Stk.

## ZURZIBIETER FREILANDSCHWEIN

<input type="checkbox"/>	Schweinschalssteak	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"/>	Köfis 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

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

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

## GESUCHT – ABER NICHT GEFUNDEN

<input type="checkbox"/>	_____

GRILLKURS AM 22. MAI 2025  
IN DER EVENTKÜCHE IN BADEN

Jetzt anmelden!

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

