

KÖFERLI AKTUELL



KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR



DER HERBST IST DA!

Jede Jahreszeit hat ihren ganz eigenen Zauber. Doch wenn sich die Blätter golden färben, die Luft klarer wird und der unverkennbare Duft von reifen Äpfeln, Kürbis und Kastanien durch die Strassen zieht, dann ist es offiziell: Der Herbst ist da – und mit ihm eine Zeit voller Wärme und Genuss.

Die Tage werden kürzer, die Abende gemütlicher und laden dazu ein, es sich mit Freunden und Familie bei herzhaften Gerichten so richtig gutgehen zu lassen. Ob ein feines Schmorgericht, eine kräftige Suppe oder ein festlicher Braten – kaum eine Jahreszeit bietet so viele kulinarische Möglichkeiten, Körper und Seele zu verwöhnen.

In dieser Ausgabe von Köferli Aktuell dreht sich deshalb vieles um die herbstliche Küche: Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten, saisonalen Angeboten und Tipps inspirieren, für genussvolle Momente, die den Herbst von seiner besten Seite zeigen.

Wir wünschen Ihnen einen stimmungsvollen Herbst voller Genuss, Gemütlichkeit und schönen Begegnungen.

Ihr Team der Metzgerei Köferli


Elisabeth und Albert Köferli



GENUSS PUR

Im Herbst stehen bei uns diese Leckereien im Fokus!



Chicken Pie

Der Chicken Pie von der Metzgerei Köferli ist eine mit der Goldmedaille ausgezeichnete, hausgemachte Pastete mit zartem Pouletfleisch – ein Genuss für jeden Anlass.



Kürbis Steinpilzlasagne

Die Kürbis-Steinpilz-Lasagne von Köferli ist eine herbstlich-feine Spezialität, handgemacht mit frischem Kürbis und aromatischen Steinpilzen – cremig, würzig und einfach zum Geniessen.



Rind Stroganoff

Das Rind Stroganoff von Köferli wird aus zartem Rindfleisch nach klassischem Rezept zubereitet – cremig, würzig und sofort geniessbereit.



Kalbsgeschnetzeltes

Das Kalbsgeschnetzelte von Köferli ist ein zartes, klassisch zubereitetes Gericht – fein gewürzt und ideal für ein schnelles, genussvolles Menü.



Rotkraut

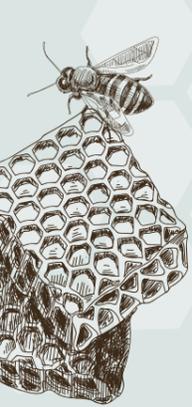
Das Rotkraut von Köferli ist hausgemacht nach traditionellem Rezept – fein abgeschmeckt und die perfekte Beilage zu vielen Klassikern.



Kürbissuppe

Die Kürbissuppe von Köferli ist cremig, fein gewürzt und hausgemacht – der perfekte Genuss an kühlen Tagen.





INTERVIEW MIT IMKER FABIAN BUSINGER

50'000 FLÜGE FÜR EIN GLAS HONIG

Ich bin der Erste in unserer Familie, der imkert. Dieses Hobby war eine aktive Entscheidung, die ich seither keine Sekunde bereut habe.



Wie hat alles angefangen?

Fabian: Mit 20 suchte ich nach einem Hobby, um raus an die frische Luft zu kommen und einen Ausgleich zu meinem Job im Büro zu haben. Über Umwege bin ich dann zur Imkerei gekommen. Mein Vater hatte einen Kollegen im Geschäft, der Bienen hielt – so bin ich neugierig geworden. Am Anfang habe ich viele YouTube-Videos geschaut, mich informiert und irgendwann einen Kurs besucht. Zufällig konnte ich dann von einem Imker, der aufgehört hat, das gesamte Material übernehmen.

Wie läuft der erste Kauf der Bienen ab?

Fabian: Man kann entweder ganze Völker oder nur Königinnen kaufen. Ich habe damals drei Völker übernommen. Solange die Waben die gleiche Grösse haben, kann man sie einfach ins eigene System hängen – das funktioniert problemlos. Das Material von damals habe ich heute noch.

Also ist das Imkern für dich ein Hobby?

Fabian: Genau. Ich habe mit drei, vier Völkern begonnen, dazumal noch an einem anderen Standort. Die Bienen vermehren sich selber, wenn sie stark genug sind – dann kannst du aus einem Volk zwei machen. Je nach Winter wurden es mal mehr, mal weniger Völker. Manchmal musste ich auch nachkaufen. Heute haben wir zwölf Völker. Irgendwann wollte ich nicht mehr mit freistehenden Magazinen arbeiten, sondern ein Bienenhäuschen haben. Mit einem Landwirt konnte ich eine Abmachung treffen und das Häuschen übernehmen und ausbauen. Dort stehen jetzt neun der zwölf Völker.

Und wer hilft dir heute dabei? Machst du das alles allein?

Fabian: Am Anfang machte ich den Grossteil der Arbeiten alleine. Aber seit mein Vater pensioniert ist – das sind jetzt drei, vier Jahre – hilft er immer mehr mit. Dafür bin ich sehr dankbar, weil ich selbst 100 % arbeite und noch in weiteren Hobbies aktiv bin. Mein Vater übernimmt vor allem die Arbeiten rundherum, wie das Reinigen von Material, das Wachsschmelzen oder Arbeiten rund ums Haus. An die Bienen selbst geht er weniger ran.

Liegt das daran, dass er nicht gestochen werden will?

Fabian: (lacht) Eigentlich werde ich gar nicht so oft gestochen. Am Anfang war es häufiger, weil mir die Routine im Umgang mit den Bienen noch gefehlt hat. Da ich aber stets im vollständigen Schutzanzug imkere, kommt es inzwischen nur selten vor. Ich weiss, dass ich nervös werde, sobald die Bienen um mich herumschwirren. Mit Schutzkleidung bin ich entspannter – und das spüren auch die Bienen. Sie merken sofort, wenn jemand unruhig ist. Manche Imker arbeiten sogar ganz ohne Anzug. Sie werden zwar häufiger gestochen, sind dafür aber an die Stiche besser gewöhnt und spüren auch eher wie die Bienen reagieren.

Wie viel Honig produzierst du ungefähr im Jahr?

Fabian: Dieses Jahr war für uns ein Rekordjahr – 180 Kilo. Das sind ungefähr 360 Gläser à 500 Gramm. Das liegt auch daran, dass wir das erste Mal so viele Völker haben. In den letzten Jahren haben wir uns stark auf die Volksführung konzentriert, also darauf, die Völker zu vermehren und zu pflegen. Da gab es manchmal etwas weniger Honig, aber dafür mehr Bienen.

Und was machst du mit dem produzierten Honig?

Fabian: Ein Grossteil geht an die Metzgerei Köferli. Ein kleiner Teil geht an Freunde und Verwandte, die auch gerne etwas abkaufen.

Wie läuft der Weg vom Bienenvolk zum fertigen Honig ab?

Fabian: Das Bienenjahr beginnt im Frühling mit dem Auswintern. Wenn es wärmer wird, machen die Bienen ihre ersten Reinigungsflüge, tragen tote Bienen hinaus und putzen den



Stock. Das Bienenvolk wird im Frühling stetig grösser, und wir Imker sind zu dieser Zeit dafür verantwortlich, dass die Königin genug Platz für die Eilage hat. Dazu geben wir dem Volk in regelmässigen Abständen neue, leere Waben hinzu. Wenn draussen genug blüht (z. B. der Löwenzahn), setzen wir die Honigräume auf, also die oberen Kisten, in die der Honig eingetragen wird. Reifer Honig wird von den Bienen mit einer dünnen weissen Wachsschicht «verdeckelt». Wenn genügend Waben verdeckelt sind, ist Erntezeit. Über den Winter sitzen die Bienen in einer Traube zusammen, erzeugen durch feines Muskelzittern Wärme und leben von den Vorräten, die sie im Herbst eingelagert haben. Im Winter geben wir zusätzlich Kissen/Isolation, damit sie weniger Energie für Wärme brauchen.

Du hast vorhin verschiedene Waben erwähnt. Was ist was?

Fabian: Wir unterscheiden zwischen Brutwaben, Futterwaben und Honigwaben. Die Brutwaben sind im unteren Stock – dort legt die Königin die Eier. Auf Futterwaben, welche sich ebenfalls im unteren Stock befinden, siehst du die eingelagerten Vorräte; manche frieren wir ein, um sie im Winter oder für schwächere Völker wiederzugeben. Die Honigwaben, welche sich oberhalb des Brutraumes befinden, befüllen die Bienen mit Honig. Sobald die Bienen den Honig für gut befinden, ziehen sie eine feine Wachsschicht darüber, damit dieser nicht mehr ausläuft. Beim erweitern der Völker arbeiten wir mit Mittelwänden – das sind dünne Wachsplatten, die von den Bienen anschliessend in die gewünschte Form gebracht werden. Die Mittelwände werden in einem Holzrahmen in das Bienenvolk gehängt. Die Rähmchen sind mit Metalldraht gespannt; mit Strom erwärmen wir kurz den Draht, sodass die Mittelwand leicht anschmilzt und sich sauber mit dem Draht verbindet. Alte oder unschöne Waben schmelzen wir ein und geben das Wachs an eine spezialisierte Stelle zurück. Das Wachs wird gereinigt und zu neuen Mittelwänden gepresst. Aus diesem Wachs kann man übrigens auch Kerzen machen.

Ab wann erntet ihr?

Fabian: Das ist jedes Jahr unterschiedlich. In guten Jahren kann man Ende Mai das erste Mal schleudern. Wir wollten dieses Jahr am 1. Juni schon ernten, haben dann aber bewusst noch zwei Wochen gewartet – am Ende haben wir Ende Juni das erste Mal geschleudert. Das variiert je nach Wetter und Tracht.

«Schleudern» – wie geht das genau?

Fabian: Zuerst holen wir die verdeckelten Honigwaben vom Volk. Die Bienen vorsichtig mit dem Besen abstreifen, Waben in einer verschlossenen Box zügig heimfahren – damit es für die Bienen weniger stressig ist. Zuhause entdecken wir die Waben mit zwei Entdeckungsgabeln (sehen ein bisschen aus wie sehr feine Kämmen) und stellen die Rähmchen in die Honigschleuder, eine Zentrifuge. Durch das Drehen wird der Honig aus den Zellen geschleudert. Der Honig läuft durch Siebe in grosse Kübel. Feine Wachspartikel steigen im Kübel nach oben – die schöpfen wir später ab. Dann ist der Honig klar und sauber und kann abgefüllt werden.

Wie oft schleudert ihr pro Jahr?

Fabian: Zwei- bis dreimal – je nach Jahr und Trachtverlauf.

Welche Honigsorten habt ihr?

Fabian: Meistens Sommerhonig – eine Mischung. Reiner Blütenhonig oder reiner Waldhonig ist bei uns weniger typisch. Allerdings sieht man dem Honig aufgrund seiner Farbe und Konsistenz sehr gut an, ob er einen höheren Wald- oder Blütenanteil hat und meistens kann man dann auch auf den Zeitpunkt des Schleuderns schliessen.

Was passiert Richtung Herbst/Winter?

Fabian: Nach der letzten Schleuderung räumen wir ab, lassen die Völker die restlichen Honigreste ausschlecken, nehmen die Honigräume weg und beginnen mit der Auffütterung mit Zuckersirup für den Wintervorrat. Dann kommt die Varroa-Behandlung: Die Varroa-Milbe haben wir seit einigen Jahren – ohne Behandlung würden die Völker eingehen. Ausserdem hängen wir vor dem Winter leere/unnötige Waben aus, damit die Bienen weniger Raum warmhalten müssen.

METZGEREI KÖFERLI SETZT AUF MODERNSTE KÄLTETECHNIK

Die Metzgerei Köferli hat ihre Kälteanlage einer kompletten Modernisierung unterzogen. Dabei wurde das bisherige Kältemittel R404A das nach und nach verboten wird und umweltschädlich ist durch das natürliche und umweltfreundliche Kältemittel R744 (CO₂) ersetzt. Zusätzlich optimierten die Fachleute die Abwärmenutzung und sanierten die gesamte Steuerung. Damit ist die Anlage nun auf dem neuesten Stand der Technik, spart Energie und schont die Umwelt.

Die Arbeiten erfolgten während des laufenden Betriebs – eine besondere Herausforderung für alle Beteiligten. «Es war nicht einfach, aber am Ende hat sich der Aufwand gelohnt», berichtet Kältemonteur Dionys Bugmann, der die Metzgerei seit fast 20 Jahren begleitet.

Bugmann betreut die Metzgerei Köferli bereits seit seiner Lehrzeit 2006 im Namen der Firma Doufas – nun schon zum zweiten Mal bei einer umfassenden Umbauphase. «Ich kenne Elisabeth und Albert Köferli schon fast zwei Jahrzehnte. Sie waren immer sehr innovativ und offen für neue Technik», sagt er.

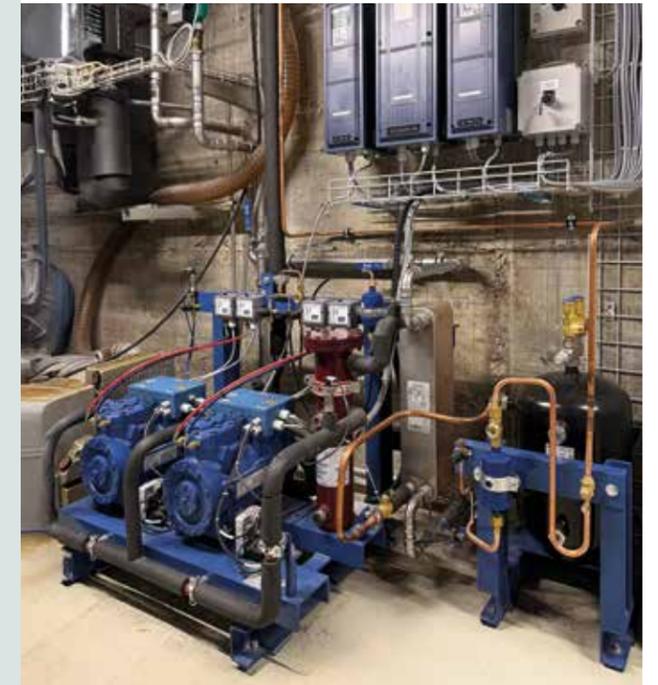


Dionys Bugmann
Experte für Kälte- und Klimatechnik

«Ich kenne Elisabeth und Albert Köferli schon fast zwei Jahrzehnte. Sie waren immer sehr innovativ und offen für neue Technik»

2016 machte sich Bugmann selbstständig, die enge Zusammenarbeit mit der Firma Doufas blieb jedoch bestehen. Auch den Generationswechsel innerhalb des Unternehmens – von Senior Panos auf Junior Aris Doufas – hat er miterlebt. Bis heute betreut er gemeinsam mit Doufas die Metzgerei Köferli in allen Fragen der Kälte- und Klimatechnik.

Mit der neuen CO₂-Anlage setzt der Traditionsbetrieb erneut ein Zeichen für Innovation und Nachhaltigkeit – und ist bestens für die Zukunft gerüstet.





ROLF BEELER

KÄSE - KLASSIKER FÜR WINTER & FESTTAGE

Urchige Fonduemischung frischfertig mit Alpen- und Bergkäse aus Uri, Schwyz und Unterwalden.



Fondue & Raclette mit Rolf Beeler

Wenn draussen die Tage kürzer und kälter werden, gibt es kaum etwas Gemütlicheres als ein cremiges Fondue oder ein herzhaftes Raclette. Besonders fein werden sie mit den Spezialitäten von Rolf Beeler, Maître Fromager aus Mellingen, der seit über 40 Jahren Käse veredelt.

«Ein gutes Fondue muss cremig sein und Aroma haben, aber stinken darf es nicht!», sagt Beeler. Schuld am unangenehmen Geruch seien nicht die Käse selbst, sondern Schmelzsatz, das bei industriellen Mischungen eingesetzt wird. Sein Tipp: nur sorgfältig gereifte Rohmilchkäse verwenden. Und wenn das Fondue einmal zu flüssig gerät? «Etwas Hartkäse oder Maizena mit einem Gutsch Kirsch einrühren und nochmals aufkochen, Geduld zahlt sich aus.»

Auch beim Raclette plädiert er für Authentizität: «Bündnerfleisch oder Pfeffer gehören frisch dazu, nicht drei Monate im Käse eingesperrt.» Mindestens vier

Monate gereifter Rohmilchkäse sei entscheidend, damit das Aroma voll zur Geltung kommt. Ganz schlicht mit einer Kartoffel genossen, nennt er Raclette ein «Königsessen».



Vom Alp-Sommer in die Festtage

So sehr wir Fondue mit Winter verbinden, ursprünglich stammt es von der Alp und wurde im Sommer gekocht, aus gereiftem Käse und Most. Dort liessen sich die Hirten eine nahrhafte Mahlzeit über dem Feuer schmecken. Erst später entwickelte sich daraus das Fondue, wie wir es heute kennen, ein Gericht für gesellige Abende im Winter und im Sommer.



Beeler empfiehlt übrigens neben Brot auch Kartoffeln, Kohlrabi oder Birnen als Beilage. Und als Getränk? «Ein Glas Weisswein, Saure Most oder sogar Grüntee, Hauptsache nicht zu süss.» Wer also für Weihnachten oder Silvester noch Inspiration sucht: Mit Beeler-Käse wird jedes Fondue und Raclette zum Fest.



KÖFIS BEEF- UND PORK ROYAL CAFÉ-DE-PARIS

Exklusiver Genuss der Schweizer Küche direkt nach Hause.

Manchmal braucht es nicht viel, um einen Abend besonders zu machen. Ein gutes Glas Wein, Freunde und Familie am Tisch und unser Köfis Café de Paris Royal.

Bei uns in der Metzgerei bereiten wir für dich alles vor, damit du es nur noch abholen musst. Du kannst zwischen Beef Royal vom regionalen Rindshuftfilet und Pork Royal vom Schweizer Freilandschwein wählen. Beide Fleischsorten stammen aus der Schweiz und werden mit viel Sorgfalt ausgesucht, angebraten, in feine Tranchen geschnitten und mit unserer aromatischen und hausgemachten Beurre Café de Paris vollendet.

Die Platten gibt es in zwei Grössen, für zwei oder für vier Personen. So passt das Menü sowohl für einen gemütlichen Abend zu zweit wie auch für eine kleine Feier im Kreis deiner Liebsten. Bestellen kannst du die Platten direkt bei uns in der Metzgerei oder auch ganz bequem in unserem Onlineshop.

Zu Hause ist die Zubereitung kinderleicht. Das Fleisch kurz ruhen lassen, sanft erwärmen und die Tranchen einmal in der feinen Sauce schwenken – schon steht ein Menü auf dem Tisch, das sich wie ein Restaurantbesuch anfühlt.

Für uns ist das Café de Paris Royal mehr als ein Menü. Es ist ein Stück Familienhandwerk, ein Stück Schweizer Qualität und ein kleiner Luxus, den wir dir mit Freude in unsere Metzgerei mitgeben..



Café de Paris auf einen Blick

- Schweizer Rindshuftfilet, vorgegart und tranchiert
- Schweizer Freilandschwein, vorgegart und tranchiert
- Aromatische Beurre Café de Paris nach hauseigener Rezeptur
- Servierfertig auf recycelbaren zweier oder vierer Aluplatten angerichtet
- Lieferung gekühlt per Post in die ganze Schweiz
- Einfache Zubereitung in wenigen Minuten



IDEEN RUND UM WEIHNACHTS- GESCHENKE VON DER HETZGEREI

Geschenke, die Herz und Magen erfreuen

Die Adventszeit rückt näher – und damit auch die Suche nach den passenden Geschenken für Familie, Freunde oder Geschäftspartner. Bei uns finden Sie kulinarische Köstlichkeiten, die Genuss und Freude schenken.

Ob feine Spezialitäten, liebevoll zusammengestellte Geschenkkörbe oder kleine Aufmerksamkeiten: Wir beraten Sie gerne persönlich und helfen Ihnen, das passende Geschenk zu finden.

Bestellen Sie Ihre Geschenkkörbe bequem online oder kommen Sie direkt bei uns vorbei. Gemeinsam stellen wir mit Ihnen Präsente zusammen, die Weihnachten zu einem Fest voller Genuss machen – mit Köferli-Geschenken, die von Herzen kommen und den Gaumen verwöhnen.

IHR TEAM DER HETZGEREI KÖFERLI



Hier findest du unsere
Geschenksidee



GESCHENKSBOX
«BRUNCH»



GESCHENKSBOX
«APERIO MIT
PROSECCO»



GESCHENKSBOX
«WINTERLIEBE»



GESCHENKSBOX
«WANDERKISTE»



Swiss Raw wagt erneut ein unglaubliches Abenteuer: Nach dem Sieg bei der Atlantic Challenge 2022 macht sich das Team jetzt bereit für den Pazifik. 4500 Kilometer von Kalifornien nach Hawaii, zwei Stunden rudern, zwei Stunden Pause – rund um die Uhr, wochenlang.

Samuel Widmer weiss genau, was das bedeutet: «Direkt nach dem ersten Rennen haben wir gesagt: Das machen wir nie mehr. Aber mit der Zeit vergisst man die schlechten Erlebnisse, und die guten bleiben. Dann packte uns der Ehrgeiz – wir wollten es noch einmal versuchen.»

Das Leben an Bord ist hart und gleichzeitig faszinierend. «Zwei Stunden wird gerudert, danach hat man zwei Stunden frei. In dieser Zeit isst und trinkt man, schläft, geht auf die Toilette,

putzt, repariert das Boot – und sich selbst. Pflaster auf die Wunden kleben, und dann geht's wieder los.»

Disziplin ist dabei alles: «Am Morgen um drei Uhr aufzustehen und zu rudern ist nie schön. Da gibt es immer den inneren Schweinehund – aber genau da entscheidet sich, ob man durchhält.» Und auch wenn 6000 Kalorien am Tag gegessen werden, sind am Ende 17 Kilo weg – Muskeln inklusive. «Ich habe sogar gemerkt, dass Kotzen und Rudern gleichzeitig geht. Das war nicht toll, gab mir aber mental eine mega Sicherheit.»

Ein Abenteuer voller Ausdauer, Mut und Teamgeist – und wir von Köferli sind stolz, Swiss Raw als Sponsoren auf diesem aussergewöhnlichen Weg zu unterstützen.



IHRE BESTELLUNG

Bitte bestellen Sie zwei Tage vor Ihrem Event – dann klappt's.

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

Name/Vorname

PLZ/Ort

E-Mail

Strasse

Telefon

Abholtag/Uhrzeit

FLEISCH

GEWICHT	PRODUKT
_____	Rind (Huft) CH, PRY, AUS
_____	Rindsfilet CH, IRL
_____	Schwein (Nierstück) CH
_____	Schweinsfilet CH
_____	Kalb (Nüssli, Hüftli) CH
_____	Kalbsfilet CH
_____	Poulet (Brustfilet) CH
_____	Lamm (Nierstück) AUS
_____	Kaninchen (Rückenfilet) UNG
_____	Meatballs Eigenprod. CH
_____	Bisonfilet USA
_____	Kalbscipollata CH
_____	Bratspeck CH

FISCH

GEWICHT	PRODUKT
_____	Riesencrevetten VIE
_____	Frischlachs SCO
_____	Seeteufel SCO
_____	Coquilles St. Jacques USA

KÄSE

GEWICHT	PRODUKT
_____	Raclettekäse Pontresina geräuchert
_____	Raclettekäse Wallis Beeler
_____	Raclettekäse Girebad
_____	Trüffelraclettekäse (Saison)
_____	Köferli Huus-Chäs-Fondue
_____	Chäsfondue Beeler
_____	Chäsfondue Sennerei Pontresina, versch. Aromen

ZUTATEN

GEWICHT	PRODUKT
_____	Rotweinbouillon (Liter)
_____	Markbein

FONDUESAUCEN ca. 150 g/Schale

SCHALEN	PRODUKT
_____	Knoblauchsauce
_____	Apfel-Curry-Sauce
_____	Pfeffersauce
_____	Sauce d'amour
_____	Tartaresauce
_____	Meerrettichschaum
_____	Cocktailsauce
_____	Teufelssauce
_____	Orangensauce
_____	Sauce bourguignonne

