

KÖFERLI AKTUELL



Bei Köferli kehrt der Frühling ein!

KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR



AUF INS JUBILÄUMSJAHR!

Seit 30 Jahren dürfen wir die Metzgerei Köferli mit Herz und Leidenschaft führen. Was einst als Vision begann, ist heute ein Ort voller Begegnungen, Genuss und Vertrauen geworden.

Unsere Leidenschaft für gutes Fleisch, ehrliches Handwerk und persönliche Beziehungen treibt uns jeden Tag aufs Neue an. Doch ohne euch, unsere treuen Kundinnen und Kunden, Freunde und Wegbegleiter:innen, wäre diese Reise niemals möglich gewesen. Dafür sagen wir von Herzen: Danke.

Zum Jubiläum möchten wir nicht nur zurückblicken, sondern auch nach vorne schauen. Mit unserem neuen Meat Club schaffen wir einen besonderen Raum: einen exklusiven Kreis, in dem wir uns mit euch austauschen, gemeinsam geniessen und unvergessliche Momente erleben können.

Wir freuen uns auf dieses besondere Jahr, auf viele weitere gemeinsame Jahre und auf alles, was die Zukunft noch für uns bereithält.

Schön, dass ihr Teil unserer Geschichte seid.

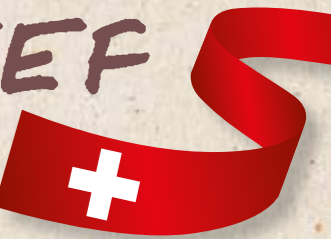
 

Herzlich

Elisabeth & Albert Köferli und Team Köferli

SWISS PREMIUM BEEF

Im Frühling stehen bei uns diese Leckereien im Fokus!



Côte de Boeuf

Côte de Boeuf ist ein saftiges Ribeye am Knochen. Intensiv im Geschmack, zart in der Textur und perfekt für alle, die echtes Fleisch lieben.



Hohrücken

Kräftig marmoriert, saftig und voller Geschmack. Der Hohrücken steht für intensiven Fleischgenuss und perfekte Zartheit.



Entrecôte

Zart, saftig und fein marmoriert. Ein Klassiker unter den Steaks mit intensivem Aroma und perfekter Balance.



Huftdeckel / Picanha

Saftig, aromatisch und mit charakteristischer Fettabdeckung. Der Huftdeckel überzeugt mit vollem Geschmack und einer herrlichen Kruste beim Grillieren.



Filet

Das zarteste Stück vom Rind. Butterweich, fein im Geschmack und ein echter Genuss für Liebhaber von edlem Fleisch.



Rindshuft

Mager, aromatisch und vielseitig. Die Rindshuft überzeugt mit feiner Struktur und ehrlichem Fleischgeschmack.

FRÜHLINGSPRODUKTE IM FOKUS



Frühlingspouletbrüstli

Zartes Pouletbrüstli, gefüllt mit Frischkäse und grünem Spargel oder Bärlauch. Ideal für die Frühlingsküche. Perfekt zum Kurzbraten oder zum Grillieren.



Bärlauch-Bauernbratwurst

Unsere Bauernbratwurst mit aromatischem Bärlauch bringt frischen Frühlingsgeschmack auf den Teller. Herzhaft, würzig und regional hergestellt.



Frühlings Schweinskotelett

Saftiges Schweinskotelett, gefüllt mit Frühlingszwiebeln und Morcheln. Ideal für die leichte Frühlingsküche. Besonders fein mariniert oder auf dem Grill zubereitet.



Spargel-Crêpe

Feine Crêpes mit frischer Frühlingsfüllung, schnell zubereitet und wunderbar aromatisch. Perfekt als leichte Mahlzeit.



Bärlauch-Hamburger

Fein gemischtes Hackfleisch aus Rind und Schwein, verfeinert mit frischem Bärlauch. Perfekt für den Frühling.

Und noch viele weitere Produkte. Wir freuen uns auf euren Besuch.

Der Weg zu aromatischem Rindfleisch

«STRETCHING»



Beim sogenannten Stretching-Verfahren werden die Tiere nach der Schlachtung nicht wie üblich am hinteren Schenkel aufgehängt, sondern am Schlossbein. Dadurch wird der Körper von der Schulter bis zur Hinterkeule unter Spannung gehalten, wodurch sich insbesondere die Rückenpartie gezielt streckt.

Spannung, die man schmeckt.

Während der etwa 24 Stunden später einsetzenden Muskelstarre bleibt diese Spannung erhalten und beeinflusst die Fleischstruktur nachhaltig.

Wenn sich die Muskelstarre anschliessend wieder löst, führt die vorherige Dehnung zu einer besonders feinen Faserstruktur. Das Resultat ist ein deutlich zarteres Fleischstück.

Danach reift das Fleisch rund zwei Wochen offen am Knochen. Anschliessend wird es sorgfältig ausgebeint und zugeschnitten. In einem weiteren Schritt lagern die Teilstücke nochmals drei bis vier Wochen im Vakuum, wodurch sich das Aroma weiter vertieft. So entsteht ein besonders zartes und aromatisches Rindfleisch von höchster Qualität.

VOM SWISS CERVELAS SUMMIT AUSGEZEICHNET!



Cervelat warm



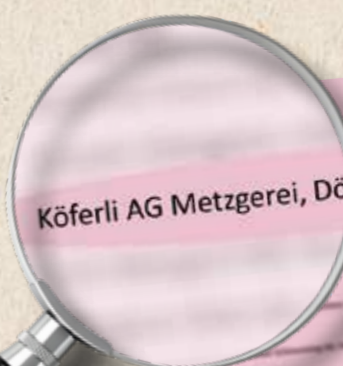
Cervelat kalt



Rolf-Beeler-Cervelat

Unser Klassiker, natürlich aus Eigenproduktion.

Die Köferli AG Metzgerei wurde am Swiss Cervelas Summit 2026 gleich mehrfach ausgezeichnet: Ihre traditionellen Cervelats erhielten die Bewertung «Exzellent» sowohl in der warmen als auch in der kalten Verkostung. Zusätzlich wurde auch der Rolf-Beeler-Cervelat mit der Auszeichnung «Exzellent» prämiert. Insgesamt überzeugten damit drei Cervelats aus dem Sortiment durch herausragende Qualität und handwerkliche Präzision.



...die Auszeichnung „Exzellent“ erhalten haben

Interview mit Elisabeth und Albert Köferli

EXKLUSIVER GENUSS. GETEILTES WISSEN. ECHE VERBINDUNGEN.

Für uns geht es beim Meat Club nicht nur um Fleisch, sondern um echte Qualität, um Regionalität und um die Menschen dahinter. Es geht darum, Wissen zu teilen, gemeinsam zu geniessen und eine Gemeinschaft zu schaffen, die die gleiche Leidenschaft lebt.

Was hat euch motiviert, den Meat Club zu gründen?

Wir werden sehr oft nach Tipps und Ideen rund um den Fleischbezug gefragt. Das freut uns jedes Mal unglaublich und hat uns dazu motiviert, unsere Leidenschaft für hochwertiges Fleisch mit euch zu teilen. Besonders wichtig ist uns dabei die Vermittlung von Wissen über Qualität, Herkunft und Verarbeitung. Ein grosser Fokus liegt auf regionalem Fleisch sowie auf ausgewählten Produkten, die perfekt dazu passen. Der Austausch mit Menschen, die diese Werte teilen, bereitet uns grosse Freude.

Was erwartet einen im Meat Club?

Als Mitglied erwarten euch drei exklusive Events pro Jahr, wobei jeder Anlass unter einem eigenen Thema steht. Das kann beispielsweise eine Degustation sein oder ein besonderes Erlebnis in einem unserer Partnerlokale. Wir sind aktuell noch dabei, die ideale

Mischung zu definieren, Abwechslung ist aber garantiert. Dabei besteht auch die Möglichkeit, dass regionale Lieferanten und Partner vor Ort sind und ihre Produkte präsentieren. Die Events drehen sich rund um das Thema Fleisch, beinhalten aber auch alles, was dazugehört: Beilagen, Wein oder sogar Zigarren. Es wird jeweils ein echtes Rundum-Genusserlebnis geboten.

Zusätzlich erhaltet ihr ein Welcome-Package mit einer Mitgliedskarte (inkl. 10 % Rabatt auf jeden Einkauf bei uns im Lokal), einer hochwertig bestickten Meat-Club-Kochschürze sowie einem Kugelschreiber. Auch an eurem Geburtstag und zu Weihnachten dürft ihr euch auf eine kleine Überraschung freuen. Vor allem aber erwarten euch viel Know-how, Inspiration und ein starkes Netzwerk von Gleichgesinnten.

Was macht den Meat Club besonders im Vergleich zu anderen Angeboten?

Im Meat Club geht es nicht nur um Genuss, sondern auch um Wissen. Mitglieder erhalten wertvolle Einblicke rund um Fleisch, Qualität und Herkunft. Ebenso wichtig ist uns aber der familiäre Charakter: Bei uns stehen nicht nur Produkte im Mittelpunkt, sondern vor allem die Menschen dahinter. Wir pflegen persönliche, ehrliche und unkomplizierte Beziehungen auf Augenhöhe.



Für wen ist der Meat Club gedacht?

Der Meat Club richtet sich an alle Geniesserinnen und Geniesser, die Freude an hochwertigem Fleisch und allem, was dazugehört, haben. An Menschen, die Wert auf Qualität vor Quantität legen und mehr wollen als nur konsumieren. Nämlich verstehen, erleben und sich austauschen.

Ist ein Meat Club in Bezug auf Nachhaltigkeit, Ökologie und neue Ernährungsformen noch zeitgemäss?

Absolut. Genau deshalb ist der Meat Club so wichtig. Als Metzgerei können wir hier gezielt aufklären und Wissen weitergeben. Wir zeigen, warum es sinnvoll ist, regional einzukaufen und wie wir gemeinsam nachhaltiger handeln können. Es gibt viele Möglichkeiten, auch im Kleinen einen positiven Einfluss auf unsere Umwelt zu nehmen. Dieses Bewusstsein und Fachwissen möchten wir weitergeben.

Von wem kam die Idee für den Meat Club?

Die Idee schlummerte schon länger in uns und wir konnten ähnliche Konzepte auch im Ausland beobach-

ten. Durch die vielen Fragen zu Zubereitung, Lagerung und allgemeinem Wissen rund um Fleisch, die täglich an uns herangetragen werden, haben wir gemerkt, dass hier ein echtes Bedürfnis besteht. Deshalb wollten wir eine Plattform schaffen, die genau darauf eingeht.

Was wünscht ihr euch persönlich für den Meat Club?

Wir wünschen uns, dass der Meat Club organisch und nachhaltig wächst, in einem Kreis von Gleichgesinnten und guten Menschen. Jeder Anlass soll ein besonderes Highlight sein. Wir sind sehr gespannt und freuen uns schon jetzt auf den Eröffnungsevent am 30.04.2026.

Jetzt einen der letzten 10 Plätze sichern!

JETZT ANMELDEN



Elisabeth und Albert Köferli:

Wir freuen uns riesig über das grosse Interesse und sind ehrlich überrascht, wie viele Anmeldungen bereits eingegangen sind. Aktuell hat es noch rund 10 Plätze frei – wer dabei sein möchte, jetzt anmelden!

IHRE VORTEILE als Clubmitglied



Welcome-Package

Willkommen im Club! Mit deinem exklusiven Welcome-Package erhältst du eine Kochschürze im Club-Design, eine persönliche Mitgliedskarte mit 10 % Rabatt auf deine Einkäufe sowie einen stylischen Kugelschreiber.



10 % Rabatt

Mit deiner persönlichen Meat Club Member Card profitierst du dauerhaft von 10 % Rabatt bei jedem Einkauf in unserer Metzgerei. Ein kleines Dankeschön dafür, Teil unserer Genuss-Gemeinschaft zu sein.



Member-Events

Als Mitglied des Meat Clubs wirst du regelmässig zu exklusiven Member-Events eingeladen. Dich erwarten Einblicke hinter die Kulissen, Degustationen und genussvolle Abende rund ums Metzgerhandwerk. Persönlich, gemütlich und mit viel Leidenschaft fürs Produkt.

EVENTS 2026 Exklusiv für Clubmitglieder



Welcome-Event

30. April 2026



Steak-Deguuabend

20. August 2026



Überraschungsevent

5. November 2026

KÖFERLI
FLEISCH UND MEHR

GREIFEN SIE ZU!



Bei Köferli kehrt der Frühling ein!

