

# Fleisch Und Brau

# ZYTIG

## Editorial

Liebe Leserinnen  
Liebe Leser

Sie halten die erste Ausgabe der «Fleisch und Brau ZYTIG» in den Händen. Mit dieser möchten wir Ihnen interessante Hintergrundinformationen zu den Themen Fleisch und Bier liefern, Ihnen unseren Betrieb näher vorstellen und Sie auf aktuelle Aktionen in unseren Metzgereien aufmerksam machen. Als regionaler Kleinbetrieb mit Fachpersonal können wir auf die Wünsche der Kundinnen und Kunden eingehen. Dass sich dies nicht nur in der individuellen Beratung, sondern auch im Sortiment niederschlägt, können Sie in dieser Ausgabe nachlesen. Die Fleisch und Brau AG bietet nämlich neu eine Schweinsbratwurst ganz ohne E-Nummern an. Und dank raffinierter Gewürzmischungen ist das gesamte Wurstsortiment ab sofort frei von Natrium-Glutamat.

Da es in langsamen Schritten auf die Festtage zugeht, präsentieren wir Ihnen in dieser Ausgabe auch ein neues und hochwertiges Produkt, das sich bestens für Ihr Weihnachtsmenu eignen würde: das knochengereifte Rindsteak.

Wir hoffen, dass Sie in der «Fleisch und Brau ZYTIG» einige nützliche Informationen und Tipps finden und es würde uns freuen, Sie schon bald in einem unserer drei Standorte in Düdingen, St. Ursen oder Alterswil begrüßen zu dürfen.

*Ihr Fleisch und Brau-Team*

### Thema

Rindfleisch am Knochen  
gereift

Erste Bratwurst ohne  
E-Nummern

### Rezept

Schweinskrustenbraten  
mit Nelken gespickt

### Aktion

Carrée



## Eine exklusive Gaumenzärtlichkeit für die Festtage

### Rindfleisch am Knochen gereift



Normalerweise wird das Fleisch nach der Schlachtung unter Vakuum kühl gelagert und reift so heran. Dies hat den Vorteil, dass das Fleisch lange haltbar bleibt. Es gehen dabei jedoch unweigerlich gewisse Aromen verloren. Das muss aber nicht sein: Mit der sogenannten dry aged-Methode, einer alten Metzgerhandwerkskunst, bleiben die ursprünglichen Fleischaromen präsent und das Fleisch wird sehr zart. Das Fleisch, ein Rindsteak zum Beispiel, wird dabei an der Luft und nicht im Vakuum gelagert, so dass die Aromen erhalten bleiben. Der richtige Kühlraum ist ausschlaggebend für die optimale Reifung des Fleisches. Je weniger Lichteinflüsse und Temperaturschwankungen, desto besser entwickelt sich das Rindsteak.

Auch die Fleisch und Brau AG macht seit einem halben Jahr Versuche mit dieser Methode und geht damit wieder einen Schritt zum Ursprünglichen zurück. Mit Erfolg, wie sich zeigt: Ab November wird das knochengereifte Rindsteak unser Sortiment ergänzen. Das Fleisch für dieses hochwertige Produkt stammt von einem Landwirtschaftsbetrieb im oberen Sensebezirk. Als Rinderrasse haben wir Limousin gewählt, weil sich diese für die Fleischreifung mit der dry aged-Methode besonders gut eignet.

Die Luftreifung des Fleisches bewirkt einen Gewichtsverlust und ist mit viel Aufwand verbunden. Aus diesem Grund ist der Verkaufspreis höher als bei einem gewöhnlichen Steak – das Geschmackserlebnis ist aber auch ein ganz anderes. Das am Knochen gereifte Rindsteak eignet sich zum Beispiel sehr gut als Entrecôte double, Chateaubriand, Roastbeef oder T-Bone-Steak. Es kann die ideale Wahl für ein Festtagsmenü sein: Wieso nicht einmal für das Weihnachtessen auf dieses pure Rindfleisch zurückgreifen? Wegen der ausgeprägten Aromen reicht es völlig aus, das Fleisch mit Salz und Pfeffer zu würzen. ■

## Reduzierung von Zusatzstoffen in Wurstwaren

### Erste Bratwurst ohne E-Nummern

Immer mehr Kundinnen und Kunden haben das Bedürfnis nach Lebensmitteln mit möglichst wenig Zusatzstoffen und Allergenen. Dies sind Substanzen, die aus sensorischen oder technologischen Gründen den Lebensmitteln zugesetzt werden. Es handelt sich dabei zum Beispiel um Konservierungsstoffe oder Stabilisatoren. Obwohl diese Zusatzstoffe zu den am besten untersuchten Substanzen in unserer Nahrung gehören und stets vom Bundesamt für Gesundheit überprüft werden, setzt sich die Fleisch und Brau AG für eine verantwortungsvolle und sinnvolle Verwendung von Zusatzstoffen oder sogenannten E-Nummern ein. Wir versuchen deshalb, wo immer möglich, auf diese Stoffe zu verzichten.

Aus der Zusammenarbeit der Fleischtechnologien mit unseren Mitarbeitern fruchten erste Erfolge, auf die wir stolz sind: Unser gesamtes Wurstsortiment wird ab sofort ohne den Geschmacksverstärker Natrium-Glutamat (E621) hergestellt. Eine raffinierte Gewürzmischung macht es möglich, dass wir darauf verzichten können.

Noch einen Schritt weiter gehen wir bei der Schweinsbratwurst. Bei diesem Produkt können wir gänzlich auf Zusatzstoffe verzichten. Die Wurst ist somit frei von E-Nummern.

Milchzucker, auch Laktose genannt, kommt ebenfalls oft in Lebensmitteln und in Wurstwaren vor. Aufgrund der immer häufiger werdender Unverträglichkeit von Laktose, der Laktoseintoleranz, verzichtet die Fleisch und Brau AG – wo möglich – in ihren Rezepturen auch auf diese Zutat. Ein breites Wurst-Sortiment kann somit als laktose-frei deklariert werden. ■



Wir stellen vor:

## Kevin Jenny



### Weshalb hat sich Kevin Jenny für die Berufsprüfung entschieden?

Kevin Jenny (24), der jüngere Bruder des Fleisch und Brau-Mitnehmers Patric Jenny, ist in der Metzgerei in St. Ursen für die Produktion zuständig. Obschon für ihn bei der Berufswahl auch eine Lehre als Schreiner oder Koch in Frage gekommen wäre, ist er heute froh darüber, sich schliesslich für den Metzgerberuf entschieden zu haben. «Es ist einer der schönsten Berufe, den man ausüben kann», findet er. Er staune immer wieder, was er bei der Produktion alles aus einem Stück Fleisch herausholen könne; die Arbeit sei sehr vielfältig. «Man hat nie ausgelernt.» Genau deshalb hat sich Kevin Jenny dazu entschieden, sich mit der Berufsprüfung weiterzubilden. Im Februar beginnen die Prüfungen, danach kann er wie sein Bruder Patric Lernende ausbilden. «Ich möchte meine Freude am Beruf den Jungen weitergeben.» Was Kevin Jenny bei seiner Arbeit produziert, isst er selber auch sehr gerne. «Ich mag eigentlich jede Art von Fleisch, aber ein cooles T-Bone-Steak, das mit Niedergar-Technik zubereitet wurde, ist schon etwas besonders Feines.»

## Sonder-Aktion

Unsere Sonder-Aktion für diese Ausgabe: **Ein ganzes Schweinscarrée!** Dieses wiegt mit Knochen ungefähr 10 kg. Darin enthalten ist das fleischige Nierstück mit den Koteletten, der saftige Hals, die milde Huft sowie das zarte Filet mignon.

Sie bestimmen selbst, wie Sie Ihr Carrée verarbeitet haben wollen. Füllen Sie einfach den nachstehenden Coupon aus und bringen Sie diesen bei einer unserer Filialen vorbei. Vergessen Sie nicht das gewünschte Abholdatum einzutragen.

**Die Aktion gilt bis zum 30. November 2012**

**CARRÉE-AKTION**  
CHF 13.90/kg

Anzahl Carrée: \_\_\_\_\_

Hals (ca. 1.5kg)

Nierstück (ca. 2kg)

Kotelettes (ca. 2kg)

Huft (ca. 800g)

Filet mignon (ca. 500g)

- |                                 |                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Braten | <input type="checkbox"/> Plätzli     |
| <input type="checkbox"/> Braten | <input type="checkbox"/> Plätzli     |
| <input type="checkbox"/> Braten | <input type="checkbox"/> geschnitten |
| <input type="checkbox"/> Braten | <input type="checkbox"/> Plätzli     |
| <input type="checkbox"/> ganz   | <input type="checkbox"/> Medaillons  |

- in Papier verpackt  
**im Preis im begriffen**
- in Portionen zu  
\_\_\_\_\_ Personen vakuumiert  
**+ CHF 15.-**

Adresse bitte auf der Rückseite angeben.

## Rezept

### Schweinskrustenbraten mit Nelken gespickt



**Zutaten:** f für 4–6 Personen

- 1,5 kg Schulter mit Schwarte (Bitte vorbestellen)
- 2 TL Nelken
- Salz
- 1 Bund Suppengemüse
- 3–4 Lorbeerblätter
- 2 dl Bouillon
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

### Zubereitung

- Den Schweinsbraten mit Nelken spicken. Dafür mit einem spitzen Messer in regelmässigen Abständen kleine Löcher in die Schwarte stechen und je eine Nelke mit dem Kopf nach oben hineinstecken. Braten salzen und mit dem klein geschnittenen Suppengemüse, den Lorbeerblättern, der Bouillon und den Pfefferkörnern in einen Bräter geben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 50 Minuten braten. Wenn nötig den Bratensatz mit etwas Wasser flüssig halten. Dann die Ofentemperatur auf 225 Grad erhöhen und weitere 20–30 Minuten braten, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.
- Braten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratensatz mit etwas Wasser ablöschen und durch ein Sieb in eine Pfanne geben. Überflüssiges Fett abschöpfen und den Saft etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem portionierten Braten sofort servieren.

Dazu passt Weisskabisalat mit Kümmel und Zitronensaft.

## Das Besondere mit 9,0 vol% Alkohol

# Unser Weihnachtsbier

Es ist wieder soweit. Unser Weihnachtsbier hat den langen Lager- und Reifeprozess hinter sich und kann ab sofort genossen werden. Denn bereits in den heissen Juli-Wochen wurde der edle Gerstensaft gebraut – mit nichts anderem als Wasser, Malz und Hopfen. Während mehreren Monaten und bei sehr tiefen Temperaturen reifte das Jungbier langsam vor sich hin. Der edle Gerstensaft hatte somit alle Zeit der Welt, sich in den Fässern zu entfalten und eine Vielzahl an Geschmacksnoten und Aromen zu bilden. Die wunderschöne, leicht rötliche Farbe verdankt das Weihnachtsbier einem speziell geröstetem Malz, welcher nur hierfür eingesetzt wird. «Es ist jeweils ein ganz besonderer Moment, nach einer so langen Reifung, das Fass zu öffnen und das erste Weihnachtsbier zu verkosten!» meint stolz unser Braumeister.

Das Weihnachtsbier wird mit einer sehr hohen Stammwürze hergestellt. So kann die Hefe viel Zucker zu Alkohol vergären. Daraus resultiert der hohe Alkoholgehalt von 9%vol. Einen Rest Malzzucker bleibt jedoch erhalten. Dieser sorgt für eine leicht süssliche Note im Bier.

Ein kleiner Geheimtipp von unserem Braumeister: «Geniessen Sie das Weihnachtsbier im Weinkelch. So können sich die Aromen und Geschmäcker am Besten entfalten». Santé!



**Jetzt Neu: der praktische Geschenkkarton**

## Unsere Standorte

**1715 Alterswil** • Hauptstrasse 70  
Tel. 026 49 06 22 • Fax 26 49 06 22

**1717 St. Ursen** • Dorf 2  
Tel 026 494 11 36 • Fax 026 494 11 36

**3186 Dürdingen** • Chännelmattstrasse 2  
Tel. 026 493 11 03 • Fax 026 493 11 20

## Impressum

Herausgeber: Fleisch und Brau  
Dorf 2  
1717 St. Ursen

Foto: Urs Egger

Die «Fleisch und Brau ZYTIG» erscheint  
fünf mal jährlich in einer Auflage von  
7500 Exemplaren.

[www.fleischundbrau.ch](http://www.fleischundbrau.ch)

Namen: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Abholtermin: \_\_\_\_\_