

Aktuelles aus der Brauerei

Neue Velokleider

Es freut uns sehr, Ihnen die neuen Jüscht's-Velokleider vorzustellen. Diese können im Sportgeschäft «Big-Friends» in Tafers erworben werden. Das Set beinhaltet Velohose, Velotrickkot und Windstopper, der Set-Preis beträgt CHF 295.-. Zu jedem verkauften Set gibt's eine kulinarische Überraschung gratis mit dazu. ■



Jüscht's – Rampenverkauf

Am 19. April 2013 findet unser erster Rampenverkauf in Alterswil statt. Sie bezahlen für die Eintrittskarte CHF 17.- (Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre gratis, Familien willkommen). Dann geht's los: Sie trinken so viel Bier wie Sie mögen, sie essen so viel Bierwurst wie Sie können und amüsieren sich dabei so lange, wie Sie wollen. Dabei kaufen Sie so viel Bier ein, wie Sie Platz im Auto haben (10% auf alle Biersorten). Falls Sie keinen nüchternen Chauffeur dabei haben, werden wir dafür besorgt sein, dass Sie sicher nach Hause kommen. ■

Unser Brau-Spezialist Iwan hat sich für den Rampenverkauf etwas ganz besonderes ausgedacht. Lassen Sie sich überraschen.



Unsere Standorte

1715 Alterswil • Hauptstrasse 70
Tel. 026 494 06 22

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

3186 Düringen • 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

Name: _____

Adresse: _____

PLZ Ort: _____

Telefon: _____

Mail: _____

Fleisch Und Brau

ZYTIG

Editorial

Liebe Leserinnen
Liebe Leser

Geflügelfleisch wird immer beliebter. Mittlerweile hat der Pouletkonsum in der Schweiz sogar jenen des Rindfleischs überholt. Wir wollen unseren Kundinnen und Kunden hochwertige Geflügelprodukte anbieten, die aus einer besonders tierfreundlichen Haltung aus der Region stammen. Deshalb arbeiten wir seit einem Jahr mit der frifag AG zusammen, die ihr Fleisch ausschliesslich von Bauernbetrieben, und nicht von Industriebetrieben, bezieht. In dieser Ausgabe der «Fleisch und Brau ZYTIG» stellen wir Ihnen unseren Geflügellieferanten näher vor.

Wir möchten Sie zudem über viele weitere Neuigkeiten und Angebote von Fleisch und Brau informieren. So zum Beispiel über ein weiteres Produkt unseres Sortiments, das ganz ohne Zusatzstoffe und Allergene auskommt: Das allergenfreie Cordon bleu.

Mit einer neuen Produktlinie können wir ab sofort für all jene Abhilfe schaffen, die am Mittag kaum Zeit zum Kochen haben, aber dennoch Wert legen auf ein frisches und gesundes Fleischgericht. Die Fleisch und Brau-Kochbeutel stammen aus der eigenen Küche und es gibt sie in verschiedenen Variationen.

Zudem findet am 19. April 2013 der erste Jüsch't's Rampenverkauf statt. Kommen Sie vorbei und profitieren Sie vom Angebot!

Ihr Fleisch und Brau-Team

Thema

Unser Geflügel-Lieferant
frifag

Allergenfreies Cordon bleu

Schnelle & frische
Fleischküche



Rezept

Schweinskotelett mit
Rosmarin-Senf-Marinade

Aktion

15%-Sonderrabatt-Aktion

Hochwertiges Schweizer Geflügelfleisch

Unser Geflügel-Lieferant frifag

Bei den Schweizerinnen und Schweizern ist Pouletfleisch immer beliebter und der Konsum nimmt stetig zu. Weil wir von Fleisch und Brau unseren Kundinnen und Kunden hochwertiges Poulet- und Trutenfleisch anbieten wollen, hinter dessen Produktion wir voll stehen können, arbeiten wir seit einem Jahr mit dem Schweizer Geflügelfleischproduzenten frifag zusammen. Sämtliche Produkte dieses Betriebs mit Sitz in Märwil (TG) tragen das Label «Suisse Garantie»; Qualität und Frische stehen an erster Stelle.

So kontrolliert die frifag märwil AG sämtliche Produktionsstufen selbst – vom Futter für die Tiere bis zur Auslieferung der Produkte. Sie legt grossen Wert auf die besonders tier- und umweltgerechte Geflügelhaltung. «Gute Qualität gibt es nur von einem gesunden Tier», sagt Andi Schmal, Geschäftsleiter der frifag. Das Fleisch stammt ausschliesslich von ausgewählten Schweizer Bauernhöfen – nicht von Industriebetrieben. «Wir haben viele Betriebe im Raum Freiburg, die für uns produzieren», so Andi Schmal. Diese Nähe zu den Kunden mache die frifag AG aus. Die Poulets werden nach dem Prinzip BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme) gehalten. Dieses beruht auf Offenfrontställen mit Tageslicht und kontrolliertem Auslauf in den gedeckten Aussenbereich. Auch bei der Trutenaufzucht geht die frifag keine Kompromisse ein: Die Tiere wachsen nach den strengen Richtlinien des Tierhaltungskonzepts RAUS (regelmässiger Auslauf im Freien) auf. Mit einem Marktanteil von 95 Prozent der Produktion von Trutenfleisch aus der Schweiz ist frifag in diesem Bereich marktführend.

In den Fleisch und Brau-Metzgereien sind immer zehn bis zwölf verschiedene Geflügelprodukte erhältlich: Vom Poulet-Cordon bleu, Pouletschenkel, marinierten Poulet- oder Trutenspiessli, bis hin zu Pouletbrüstli, Truten-Tournedos und vielem mehr.

Reduzierung von Zusatz- stoffen im Fleisch

Allergenfreies Cordon bleu



Bei unseren Produkten versuchen wir wo immer möglich, auf Zusatzstoffe und Allergene zu verzichten. Nebst der Bratwurst ohne E-Nummern gehört nun auch ein all-

ergenfreies Cordon bleu zum Fleisch und Brau-Sortiment. Dieses ist im Gegensatz zu anderen panierten Produkten frei von Gluten, da das Paniermehl auf Mais basiert. Das Cordon bleu wird damit genauso knusprig wie mit gewöhnlichem Paniermehl. Auch wer an Laktoseintoleranz leidet, kann das Cordon bleu ohne Reue geniessen; der speziell dafür ausgewählte Gruyère-Käse macht es möglich. Und auch für das Eipulver konnte mit einem Produkt aus Kartoffelstärke eine gesündere Alternative gefunden werden. Das allergenfreie Cordon bleu schmeckt somit nicht nur, sondern ist auch für alle gut verträglich. ■

Neue Produktelinie

Schnelle & frische Fleischküche

Oft bleibt wenig Zeit für die Mittagsverpflegung. Wer trotz Zeitdruck Wert darauf legt, etwas Frisches und Gesundes auf den Tisch zu zaubern, kann auf die neuen Fleisch und Brau-Kochbeutel zurückgreifen. Diese sind im Nu zubereitet: Einfach den Kochbeutel eine Viertelstunde ins Wasserbad legen und schon ist das Essen fertig. Vom Rindsragout über den Braten bis hin zum Chili con Carne stehen jeweils vier bis sechs verschiedene Artikel in unterschiedlichen Portionen-Grössen im Angebot. Die vorgekochten Fleisch-erzeugnisse stammen selbstverständlich aus der hauseigenen Fleisch und Brau-Küche. ■



Wir stellen vor:

Bernadette Baeriswyl



Bernadette Baeriswyl arbeitet seit Oktober 2011 in der Fleisch und Brau-Metzgerei in Düringen. In der Branche ist sie aber schon wesentlich länger tätig; nämlich über 30 Jahre. Ihre Lehre als Charcuterie-Fleischverkäuferin hat sie bei der Metzgerei Zosso in Düringen absolviert. Danach war sie lange Zeit bei der Metzgerei Engel in Düringen, bevor sie in diversen anderen Metzgerei-Betrieben und zuletzt bei der Migros arbeitete. Dort hat sie auch Weiterbildungen in Richtung Management gemacht. Doch der Lieblingsplatz der 47-Jährigen ist hinter der Fleischtheke. «Der Kontakt zu den Kunden gefällt mir sehr gut», sagt Bernadette Baeriswyl. Das Beraten liegt ihr – und es ist besonders dann gefragt, wenn die Kundinnen und Kunden Gäste erwarten und genau wissen wollen, wie sie das Fleisch am besten zubereiten. Nach so vielen Jahren in Düringen kennt sie fast alle Kundinnen und Kunden. Diesen familiären, aber auch den kreativen Aspekt schätzt sie an ihrem Beruf. Sei es für neue Grillspezialitäten oder das Herrichten von kalten Fleischplatten, ihre Ideen sind immer gefragt. Wenn es um ihren eigenen Teller geht, ist Bernadette Baeriswyl nicht wählerisch. Sie esse eigentlich alles; auch Innereien. Aber am liebsten mag sie Lammfleisch. Zu einem feinen Lammgigot sagt sie nie nein. ■

Sonder-Aktion

Geniessen Sie mit untenstehendem Coupon bei einem Ihrer Einkäufe bis 31. März 2013 einen Sonderrabatt von **15%** auf das gesamte Sortiment. Dieser Sonderrabatt ist nicht kumulierbar und nur gegen Abgabe des ausgefüllten Coupons gültig. ■

SONDERAKTION 15%
auf einen Ihrer Einkäufe
bis 31. März 2013

Der Sonderrabat ist nur gültig mit ausgefülltem
Adressangaben auf der Rückseite des Coupons.

Rezept

Schweinskotelett mit Rosmarin-Senf-Marinade



Zutaten: für 4 Personen

- 4 Stück Koteletts vom Schweizer Schwein
- 1 Bund Rosmarin
- 2 EL milder Senf
- Cayennepfeffer
- 1 Zitrone
- 2 EL Bratbutter
- Meersalzflocken (Fleur de Sel)

Zubereitung

1. Den Rosmarin von den Stielen zupfen und mit dem Senf und dem Cayennepfeffer verrühren. Etwas Saft der Zitrone zugeben und die Schweinskoteletts mit der Marinade bestreichen. Ca. 2 Stunden abgedeckt kühl stellen.
2. Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin beidseitig je ca. 4–5 Minuten bei milder Hitze braten.
3. Mit Meersalzflocken bestreut auf Tellern anrichten. Rest der Zitrone in Scheiben dazu servieren. Dazu passen gedünsteter Wirz und Knöpfli.