

Pressemitteilung

St.Gallen, 17. Oktober 2016

Consommé mit Herz und Lungen-Ravioli an der «Oxete» im Zürcher Restaurant Metzg

Mit der «Oxete» thematisieren das Restaurant Metzg und die Nutztierschutz-Organisation KAGfreiland die ganzheitliche Verwertung von Nutztieren: Am heutigen 17. Oktober wird ein Angus-Rind vom KAGfreiland-Hof geschlachtet. An insgesamt fünf Tagen werden davon alle essbaren Stücke in der Metzg als exklusive 5-Gang-Menüs serviert. Den Auftakt macht am kommenden Samstag der Innereien-Abend.

Auf der Speisekarte stehen dabei unter anderem Consommé mit Herz, Zunge an Vinaigrette oder Lungen-Ravioli - selbst für Marlene Halter, Inhaberin und Leiterin der Metzg, ein ungewöhnliches Menü. Auch wenn bei ihr vielfältiger Fleischkonsum zum Konzept gehört: «Uns ist wichtig, dass unsere Kundinnen und Kunden qualitativ gutes Fleisch und kulinarische Abwechslung kennen und schätzen lernen», erklärt sie. «Gleichzeitig möchten wir sie für gute Tierhaltung und die ökologischen Aspekte der Fleischproduktion sensibilisieren. Dazu gehört auch, möglichst viel vom Tier auf den Teller zu bringen.»

Sinnvolle ganzheitliche Verwertung

Ein Drittel des essbaren Fleisches eines Rindes machen die sogenannten edlen Stücke aus - Filet, Entrecôte und andere Kurzbratstücke. Der Rest ist ebenso geniessbar, wird als Frischfleisch aber immer weniger verkauft. Mit der richtigen Zubereitung schmecken Innereien, Schulter, Haxen und sonstige Schmorstücke aber ebenso gut. Zudem ist es nachhaltiger und zeugt von Wertschätzung gegenüber dem Tier, wenn nicht nur die vermeintlichen Rosinen herausgepickt werden. Die Kampagne «All of it – Genuss mit Hirn & Herz» von KAGfreiland hat daher zum Ziel, die Konsumentinnen und Konsumenten für die ganzheitliche Verwertung zu sensibilisieren.

Alles vom Angus-Rind in fünf Tagen

Dazu gehört auch die «Oxete»: Heute wird dazu ein 18 Monate altes Angus-Rind vom KAGfreiland-Betrieb der Familie Schmid in Nesslau geschlachtet und anschliessend in der Metzgerei Eichenberger in Wetzikon zerlegt. Alle essbaren Teile kommen nach Zürich in die Metzg und werden da zu einem 5-Gang-Menü verarbeitet. Wobei die unterschiedlich lange Reifung der verschiedenen Stücke berücksichtigt werden muss. Daher finden über mehrere Wochen verteilt fünf «Oxete»-Tage statt:

- 22. Oktober Innereien-Abend
- 04./05. November Alles vom Vorderviertel
- 18./19. November Alles vom Hinterviertel

Auch Knochen und Leder werden verarbeitet

An Ideen für geeignete Rezepte mangelt es Marlene Halter nicht. «Es ist eine spannende Herausforderung, aus all den Stücken ein rundes, überraschendes Menü zu kreieren», freut sie sich auf den Anlass. Was nicht an den Oxete-Abenden serviert wird, kommt als Frischfleisch in die Metzg-Vitrine oder wird zu genussfertigen Verkaufsprodukten wie Ragout oder Sugo verarbeitet. Auch Leder und Knochen sollen bei der «Oxete» nicht entsorgt, sondern nach Möglichkeit für Verkaufsprodukte genutzt werden.

Reservieren wird empfohlen

Wer gerne aussergewöhnliche Gerichte serviert bekommt, kann sich für einen (oder mehrere) der Abende einen Platz sichern. Das 5-Gang-Menü kostet 92.- CHF exklusiv Getränke. Auch eine Reduzierung auf 3 oder 4 Gänge ist möglich. Reservationen sind direkt bei der Metzg unter 044 291 00 88 oder per Mail an wurst@metzg-grill.ch zu platzieren.

Kontakt Metzg

Marlene Halter
Langstrasse 31
8005 Zürich
044 291 00 88
wurst@metzg-grill.ch
www.metzg-grill.ch

Kontakt KAGfreiland:

Pascal Girod
Kampagnenleiter
071 222 10 23
pascal.girod@kagfreiland.ch
www.kagfreiland.ch

Zusatzmaterial:

Pressemitteilung als [PDF](#)
Webseite der [Kampagne](#) «All of it – Genuss mit Hirn & Herz»
Druckfähige Fotos und Flyer auf Anfrage

Über KAGfreiland

KAGfreiland ist das tierfreundlichste Bio-Label der Schweiz und setzt sich gleichzeitig als Nutztierschutz-Organisation seit 40 Jahren für die tiergerechte Nutztierhaltung ein: KAGfreiland führt Kampagnen durch, erarbeitet praxistaugliche Alternativen, betreibt Aufklärungsarbeit und produziert und vertreibt KAGfreiland-Produkte; in Zusammenarbeit mit rund 150 Bauerbetrieben und unter den strengsten Tierhaltungsvorschriften der Schweiz. Weitere Infos unter www.kagfreiland.ch.