

Pressemitteilung

St. Gallen, 24. Oktober 2017

«Oxete» in der Linde Heiden

Im Genossenschaft Hotel Linde in Heiden AR findet ab dem 27. Oktober die «Oxete» statt, eine kulinarische Aktion der Linde und KAGfreiland. An drei Tagen wird ein ganzes Rind verarbeitet und alle essbaren Stücke werden auf den Tisch gebracht. Im Rahmen der Kampagne «All of it – Genuss mit Hirn & Herz» weist KAGfreiland damit auf die Vorteile einer ganzheitlichen Verwertung der Nutztiere hin.

In der Linde gehört bewusster Fleischkonsum zum Konzept, wie Co-Geschäftsleiterin Kasia Balinska Thurnheer betont: «Wir servieren unseren Kundinnen und Kunden sehr gerne Bio-Fleisch aus speziell guter Tierhaltung», erklärt sie. «Viele kommen zudem extra wegen den Innereien zu uns, weil diese andernorts kaum noch auf der Speisekarte stehen. Eine Aktion wie die Oxete passt also wunderbar zu uns in die Linde.»

Sinnvolle ganzheitliche Verwertung

350 – 500 Kilo Lebendgewicht bringt ein Mastrind bei der Schlachtung auf die Waage. Je nach Rasse und Alter des Tieres. Ein Drittel des essbaren Fleisches machen die beliebten, sogenannten «edlen» Stücke aus: Filet, Hohrücken, Entrecôte und andere Kurzbratstücke. Der Rest ist ebenso geniessbar, wird als Frischfleisch aber immer weniger verkauft. Doch mit dem notwendigen kulinarischen Wissen und genügend Zeit für die Zubereitung schmecken Innereien, Schulter, Haxen und andere Schmorstücke mindestens so gut wie die Edelstücke. Zudem ist es nachhaltiger und zeugt von Wertschätzung gegenüber dem Nutztier, wenn nicht nur die vermeintlichen Rosinen herausgepickt werden, sondern möglichst alles verwertet wird.

Alles vom Rhätischen Grauvieh in drei Tagen

Anfang dieser Woche wird daher der 10 Monate alte Grauvieh-Ochse «Cäsar» vom KAGfreiland-Hof Altenstein von Ernst und Maya Beutler Graf geschlachtet und in der Metzgerei Heis in Walzenhausen zerlegt. Alle essbaren Teile kommen nach Heiden in die Linde und werden da zu überraschenden Kreationen verarbeitet. Dabei muss die Reifung des Fleisches berücksichtigt werden: Die Innereien stehen kurz nach dem Schlachten auf der Karte, das Vorderviertel sollte hingegen zwei, das Hinterviertel vier Wochen reifen. Und so finden über mehrere Wochen verteilt drei «Oxete»-Abende statt:

- 27. Oktober Innereien-Abend
- 10. November Alles vom Vorderviertel
- 25. November Alles vom Hinterviertel

Reservieren wird empfohlen

Wer gerne aussergewöhnliche Gerichte serviert bekommt, kann sich für einen (oder mehrere) der Abende einen Platz sichern. Reservationen sind direkt beim Genossenschaft Hotel Linde unter 071 898 34 00 oder per Mail an info@lindeheiden.ch möglich.

Kontakt Genossenschaft Hotel Linde Heiden

Kasia Balinska Thurnheer
Poststrasse 11
9410 Heiden AR
071 898 34 00
info@lindeheiden.ch
www.lindeheiden.ch

Kontakt KAGfreiland:

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

Zusatzmaterial:

Kampagnen-Webseite www.allofit.ch
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.