

Pressemitteilung

St.Gallen, 28. September 2016

«Oxete» an der Zürcher Langstrasse

Im Restaurant Metzg in Zürich findet ab dem 22. Oktober die «Oxete» statt, eine kulinarische Aktion der Metzg und von KAGfreiland. An fünf Tagen wird ein ganzes Rind verarbeitet und alle essbaren Stücke 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.

Bei Marlene Halter, Inhaberin und Leiterin der Metzg, gehört bewusster Fleischkonsum zum Konzept: «Uns ist wichtig, dass unsere Kundinnen und Kunden qualitativ gutes Fleisch und kulinarische Vielfalt 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

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 Tier, wenn nicht nur die vermeintlichen Rosinen herausgepickt werden, sondern das Tier möglichst ganz verwertet wird.

Alles vom Angus-Rind in fünf Tagen

Mitte Oktober wird daher ein 18 Monate altes Angus-Rind vom KAGfreiland-Betrieb der Familie Schmid in Nesslau geschlachtet und 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. Dabei muss die Reifung des Fleisches berücksichtigt werden: Die Innereien stehen gleich nach dem Schlachten auf der Karte, das Vorderviertel muss hingegen zunächst zwei, das Hinterviertel vier Wochen reifen. Und so 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. Reservationen sind direkt bei der Metzger unter 044 291 00 88 oder per Mail an wurst@metzg-grill.ch möglich.

Kontakt Metzger

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.