

«Savoir Faire» im Restaurant Metzger

## In Kurs wurde die Zubereitung der Special Cuts gelehrt

**Köchin und Restaurantbesitzerin Marlene Halter brachte interessierten Fleischliebhabern und Fachleuten die Special Cuts näher, insbesondere wie sie zubereitet werden können.**

«In den USA gibt es keine Special Cuts», stellte Kursleiterin Marlene Halter gleich zu Beginn klar. Dort würden diese bei uns so bezeichneten Stücke nämlich ganz normal gekauft und gegessen. Es sei alles eine Frage der Perspektive. In Amerika war es auch, wo sie die Second Cuts kennenlernte. Begeistert davon setzte sie sich vertiefter mit diesen Fleischstücken auseinander und kredenzt sie seit einigen Jahren ihren Gästen in ihrem eigenen Restaurant Metzger in Zürich. Gemeinsam mit Proviande führte sie diesen Monat zwei Kurse zur Zubereitung von Special Cuts durch. Der eine fand in Zürich statt, der andere in Bern.

Es gebe keine richtige Zubereitungsart, betonte die Köchin. Der Gargrad sei Geschmackssache, am Schluss entscheide der Gaumen. Allerdings sei es natürlich auch ein Unterschied, ob man Zuhause ko-



Kursleiterin Marlene Halter weiss um die Vorzüge der Second Cuts. Auch Lehrtochter Ann-Kathrin Brunner hört gespannt zu. (Bild: db)

che oder in einer Restaurantküche. In der Gastronomie habe man viel weniger Zeit, da müsse es schnell gehen. Und dann legte sie los. Gespannt beobachteten die fachkundigen Teilnehmer, Leute aus der Fleischbranche sowie Köche und Gourmets, wie Halter das erste Fleischstück – ein Aiguille anbriet. Die Faustregel hier lautet: schnell und heiss. Petite Tender, Flap Steak, Halsstrang und zahlreiche andere

Second Cuts von Kalb, Rind und Schwein bereitete Halter zusammen mit ihrer Lehrtochter Ann-Kathrin Brunner an diesem Nachmittag im Restaurant Metzger zu. Natürlich nicht, ohne vorher Tipps und allgemeine Informationen zum jeweiligen Fleischstück zu geben. Das vielseitige und äusserst zarte Petite Tender wiederlegt die These, dass Schulterstücke weniger zart als Stücke aus dem Hinterviertel sind.

Die empfohlene Zubereitungsart hierfür ist, bei hoher Hitze kräftig anbraten und dann niedergaren.

Der Halsstrang hatte hingegen deutlich mehr Biss und ein kräftiges Aroma. Auch die Short Ribs vom Federstück sind wohlschmeckend, brauchen jedoch lange bei der Zubereitung. In den USA werden sie stundenlang geräuchert, dann sind sie butterartig. Weil dies aus einrichtungs- und zeitechnischen Gründen hier nicht ideal war, hatte Halter die Short Ribs sous-vide und dann im Ofen gegart. Die Short Ribs sorgen häufig für Verwirrung. Sie dürfen nicht mit den bei uns geläufigeren Spare Ribs verwechselt werden. Eine wahre Delikatesse ist zudem der Schweinsbrustspitz, auch genannt Costine. Ein etwas vergessener Schnitt, welcher mehr Fleisch am Kochen hat als die Spare Ribs.

Die Fleischstücke wurden mit nichts ausser Salz gewürzt und direkt nach der Zubereitung degustiert. Beim anschliessenden Apéro wurde dann eifrig diskutiert. Obwohl die Geschmäcker auch hier verschieden waren, gab es ein klarer Favorit: Das Flat Iron Steak, das mit seiner Zartheit alle Teilnehmer überrascht und überzeugt hat. **db**

Selfix AG

## Sorgfältige Auswahl ist das A und O – auch bei den Etiketten

**Die Metzgerei Ziegler ist seit mehr als 111 Jahren als beste Zürcher Adresse für Feinschmecker bekannt. 1998 startete das Traditionsunternehmen als «Ziegler delikat essen AG» durch. Das Schlachtvieh stammt hauptsächlich aus der Region Zürich und gelangt auf direktem Weg in den firmeneigenen Produktionsbetrieb.**

Die frischen, gekühlten Produkte gilt es effizient und rasch zu beschriften. Die Traditions-Etikettendruckerei Selfix AG aus dem zürcherischen Otelfingen liefert gemäss Vorgaben und höchsten Qualitätsanforderungen die Lebensmittel-etiketten. Dabei war es der Metzgerei im Hinblick auf ein Höchstmass an Flexibilität wichtig, ihre Etiketten für Charcuterie-Artikel und Saucen selbst zu drucken.

Die Ziegler Metzger entschied sich für einen Primera LX2000e Farbetikettendrucker. Dieser druckt mit Pigment-Tinte und verfügt über eine beeindruckende Auflösung und Druckgeschwindigkeit, einen integrierten Etikettenabroller und Cutter. Der LAN-Anschluss gewährt die In-



Die frischen, gekühlten Produkte gilt es effizient und rasch zu beschriften. (Bild: Selfix AG)

tegration ins Netzwerk. Für den Druck der vielen Sorten mit unterschiedlicher Haltbarkeit entschied sich die Ziegler Metzger für NiceLabel PowerForms. Damit lassen sich komplexe Etiketten inkl. Verfalldatumsberechnung, Grafiken und Barcodes erstellen. Mit PowerForms lassen sich einfache Etikettendruckmasken kreieren, damit auch ungeübte Benutzer komplexe Etiketten schnell und einfach drucken kön-

nen. So können mehrere tausend unterschiedliche Etikettenlayouts problemlos verwaltet, auf Knopfdruck und ohne grossen Schulungsaufwand ausgedruckt werden. Gerade in hektischen Zeiten zahlen sich solche Investitionen aus.

### Anforderungen an Etiketten

Die Auszeichnung von gekühlten Lebensmitteln führt unweigerlich zu Kondenswasser auf den Etiket-

ten, weshalb nur eine wasserfeste PP-Inkjetetikette in Betracht kam. Zu diesem Zweck wählte die Selfix eine 90my weisse Inkjet-PP-Folie mit Acrylgummierung (=lebensmittelecht), guter Anfangs- und Endhaftung für das Bekleben von feucht-kühlen Oberflächen. Dabei druckt der Primera LX2000e Farbetikettendrucker mit Pigment-Tinte. Im Gegensatz zu «Dye»-Tinte schützen die Pigmente den Druck vor äusseren Einflüssen wie Reibung und Feuchtigkeit, damit die Etiketten während des ganzen Lebenszyklus inkl. Verbraucherzeitraum beim Kunden in vollem Glanz erstrahlen und weder ausbleichen noch verwischen können.

### Das Ergebnis lässt sich sehen

Inhaber, Herr Jürg Baumgartner, ist begeistert: «Die Saucen-Bauch-Etikette der Ziegler Metzgerei kann so vielfältig und flexibel gedruckt werden, dass der Text auf dem Etikett gerade erscheint. Unsere Kunden schätzen unsere hausgemachten Spezialitäten und erfreuen sich an den schön gestalteten und eingepackten Produkten.»

Selfix AG: [www.selfix.ch](http://www.selfix.ch)  
[www.zieglermetzger.ch](http://www.zieglermetzger.ch)