

Medienmitteilung

Spitzen-Kochkunst zum Nachkochen: Das jährliche Stelldichein der Schweizer Sterneköche findet im Metzgerkalender 2018 seine kulinarische Fortsetzung

Sihlquai 255
Postfach 1977, 8031 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Feines aus 1600 Meter über Meer: Sternekoch Adrian Bürki präsentiert im neuen Metzgerkalender zwölf Genuss-Rezepte aus der Bündner Maiensäss-Chuchi

Zürich, 5. Dezember 2017 – Schweizer Genuss-Kreationen zum einfachen Nachkochen. Jährlich bietet der Metzgerkalender eine beliebte Plattform für Schweizer Spitzenköche, um den Kunden von rund dreihundert teilnehmenden Metzgereien im ganzen Land kostenlos zwölf Meister-Kreationen aus ihrer Küche zu präsentieren. Im soeben erschienenen Metzgerkalender 2018 zieht der mit einem Michelin Stern und sechzehn Gault-Millau Punkten ausgezeichnete Meisterkoch Adrian Bürki (32) alle Register seines beruflichen Könnens. Unter den zwölf präsentierten Monatskreationen mit teilweise starkem Bündner Akzent finden sich für alle Liebhaber köstlicher Fleischgerichte viele gute Gründe, um den häuslichen Herd anzuwerfen. Die vom Küchenchef des bekannten [Maisensäss-Hotels Guarda Val](#) präsentierte Rezeptpalette reicht von Crap Naros Hackbraten nach Grossmutterart oder einer währschaften Zwiebelsuppe mit Bündnerfleisch bis zum Rindssfilet mit Rindsschulterspitze auf Bohnenpüree, Laugenknödel und Kefensalat. Und wer von einem Metzgerkalender ausschliesslich Rezepte mit Fleisch erwartet, irrt. Längst gehört auch Fisch zum Angebot einer Vielzahl von Fleischfachgeschäften. Dementsprechend bietet Adrian Bürki im neuen Metzgerkalender auch zwei Rezepte an, in deren Mittelpunkt zum einen die auch in Bündner Gewässern heimische Lachsforelle und zum anderen die Rotbarbe stehen. Herausgegeben wird der mit professionellen Fotos im Stile eines hochstehenden Kochbuches illustrierte und mit ausführlichen Rezepten versehene Metzgerkalender vom Schweizer Fleisch-Fachverband SFF. Wie immer ist diese reich bebilderte Rezeptsammlung kostenlos bei den teilnehmenden gewerblichen Fleischfachgeschäften erhältlich.

Who's who der Schweizer Spitzen-Kochkunst

Eine Sammlung der Metzgerkalender vergangener Jahre liest sich wie ein Who's Who der Schweizer Spitzenküche. So wurden die Kalender der letzten Jahre von bekannten, mehrfach mit Sternen und Gault-Millau Punkten ausgezeichneten Meistern des Kochfachs verfasst wie den beiden Spitzenköchen Bernard und Guy Ravet (2017), Martin Surbeck (2016) sowie der hochdotierten Kochkünstlerin Vreni Giger (2015).

Der 32-jährige Luzerner Adrian Bürki, der bereits in sehr jungen Jahren in den Zenith der Spitzenköche vorgestossen ist, wirkt seit dem Frühjahr diesen Jahres im Restaurant Crap Naros des auf 1600 Meter gelegenen Maisensäss Hotel Guarda Val. Davor erarbeitete er sich als Küchenchef sowohl im renommierten Restaurant Seven in Ascona als danach auch im After Seven in Zermatt mit seinem Team einen Michelin Stern und sechzehn Gault-Millau Punkte. Das im oberhalb von Lenzerheide gelegenen Weiler Sporz angesiedelte Maiensäss Hotel verfügt über zwei Restaurants und bietet seinen Gästen eine Verschmelzung von alter Bündner Tradition mit dem Luxus eines in eine einmalig schöne Bergwelt eingebetteten modernen Wellness-Luxushotels. Unabdingbarer Teil dieses einmaligen Set-ups ist eine hochstehende Kulinarik. Mit den gebotenen zwölf Rezepten ist es dem Metzgerkalender 2018 gelungen, diesen hohen Anspruch perfekt einzufangen und einem breiten Publikum zugänglich zu machen.

Der SFF produziert den Metzgerkalender zuhanden seiner gewerblichen Mitgliedsbetriebe, welche dieses kulinarische Bilderbuch jeweils im Dezember, oft im Verbund mit einer Gutscheinaktion, als Geschenk an ihre Kunden abgeben. Der zweisprachige, in Deutsch und Französisch gehaltene Kalender erscheint in einer Auflage von rund fünfzigtausend Exemplaren und ist landesweit bei etwa dreihundert teilnehmenden Metzgereien erhältlich.

Pressekontakte:

Elias Welti, stv. Direktor und Leiter Kommunikation, Schweizer Fleisch Fachverband (SFF), Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-Mail: e.welti@sff.ch

Pressestelle: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann, Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: contact@huber-partner.com