



Swiss Gourmet Grand Cru:

Eine reife Leistung

Joël Suter ist ein enthusiastischer Mensch. Das merkt man spätestens, wenn man mit ihm den «Trésor» betritt: Trotz der Kälte brennt Suter für das, was hier auf den Tannenholzregalen liegt. In Reih und Glied, sorgfältig etikettiert, liegen da unzählige Rindsnierstücke, Kalbs- und Schweinskoteletts. Willkommen in der «Dry Aged»-Reifekammer der Gastrometzgerei von Mérat & Cie. AG in Martigny.

2007 kommt Joël Suter als Leiter Romandie zu Mérat. Gut vernetzt in der Gastroszene weiss er, was seine Kunden wollen. So beginnt er mit dem Aufbau einer «Dry Aged»-Linie, «Swiss Gourmet Grand Cru». Das Angebot bedient gemäss Suter eine wachsende Nische. Das Veredeln bester Fleischstücke ist seine Passion. In der Reifekammer von Mérat werden Edelstücke produziert: Trockengereifte Côtes de Boeuf, Hohrückensteaks, Entrecôtes und Filets vom Rind, Carrées und Nierstücke von Kalb und Schwein.

Bei Trockenreifung entstehen neue charakteristische Aromen

Fleischreifeprozesse sind natürliche biochemische Prozesse. Bei «Dry Aged» liegt das Fleisch unverpackt bei Temperaturen unter 4°C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 65 und 80 Prozent in der Reifekammer. Dabei laufen die Reifeprozesse im Innern ab, ohne dass das Fleisch

verdirbt. Die enzymatischen Prozesse machen in dieser Zeit das Fleisch mürbe und zart. Natürliche Hefen, Schimmel und Bakterien sorgen für Geschmack. Es entstehen neue, charakteristische Aromen, die durch den Feuchtigkeitsverlust beim Reifen noch intensiviert werden.

«Auf den Reifeprozess habe ich keinen Einfluss», erklärt Suter. «Ich kann nur beste Voraussetzungen dafür schaffen. Ich Sorge für die richtige Lagerung und für die richtigen Rohstoffe.» Nicht jedes Fleisch eigne sich fürs «Dry Aging», so Suter. «Beim Rindfleisch zum Beispiel kommen für mich nur weibliche Tiere infrage. Diese haben am meisten Potenzial und das nötige Fett zwischen den Muskelfasern, in der Fachsprache bezeichnet man das als Marmorierung.»

So findet man im Mérat «Trésor» einmal mehr den Beweis dafür, dass Fleischqualität nicht zuletzt das Ergebnis des Engagements einzelner und der Zusammenarbeit vieler ist.



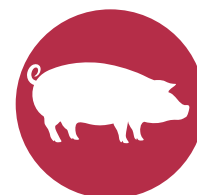
Rind

Rindfleisch gehört bereits zu den beliebtesten Fleischsorten. Nichtsdestotrotz hat Mérat die Herstellung der edlen Fleischstücke bis ins Detail perfektioniert. Das Resultat, die «Swiss Gourmet Grand Cru Beef»-Produkte (z.B. Côte de Boeuf, Hohrückensteak, Entrecôte, Filet), wird Sie und Ihre Gäste begeistern. Die Fleischstücke zeichnen sich durch eine feine Marmorierung aus, welche das Fleisch besonders zartschmelzend macht.



Kalb

Um ein saftiges und wohlschmeckendes Fleisch zu erhalten, wählt Mérat nur erstklassige Tiere aus, das heisst, schwere und fleischige Kälber, deren Fleisch mit einer Fettschicht überzogen und stark marmoriert ist. Nach mehrwöchiger Reifung erhält das Fleisch seine Zartheit und seinen ausgezeichneten Geschmack.



Schwein

Das Schweinefleisch hat mehr zu bieten als Schnitzel und Rohschinken: Die besten Stücke werden als «Swiss Gourmet Grand Cru Porc» am Knochen gereift. Dabei erhalten sie ihr unvergleichliches, feinnussiges Aroma. Für diese Veredelung werden ausschliesslich ausgesuchte Schweizer Edelschweine verwendet. Verzaubern Sie Ihre Kunden mit einem saftigen Kotelett oder braten Sie das ganze Stück mit eingeschnittener Schwarte im Ofen. Für Gäste, die mageres, aber dennoch schmackhaftes Fleisch geniessen wollen, kann Fett und Schwarte nach dem Braten weggeschnitten werden.



Höchste Metzger-Handwerkskunst

Der Charakter der Produkte ist eigenständig, der Geschmack vielschichtig und die Konsistenz angenehm. Die «Swiss Gourmet Grand Cru»-Produkte aus Rind, Kalb und Schwein sind höchste Metzger-Handwerkskunst.

Neu auch portioniert und schockgefroren erhältlich

Neu sind die veredelten Fleischstücke auch portioniert, einzeln verpackt und schockgefroren erhältlich. Dadurch bleibt die Qualität, das einzigartige Aroma und der volle Geschmack erhalten. Für Ihre Küche und Ihre Gäste ergeben sich daraus mehrere Vorteile.

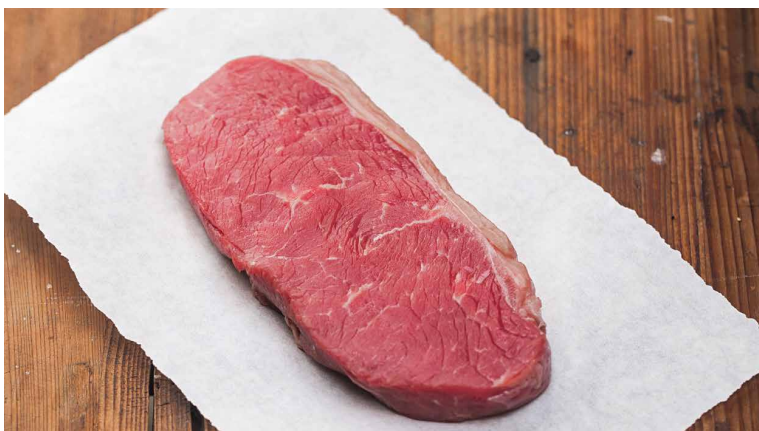
Jedes Stück ist gleich schwer und auf den Punkt gereift. Ausserdem kann Mérat Ihnen somit eine gleichbleibende Qualität garantieren, die Warenkosten sind exakt kalkulierbar und eine sorglose Warenbewirtschaftung hilft Ihnen, keine Out-of-Stock Situationen mehr zu erleben. Neben weniger Foodwaste kann auch der Arbeitsaufwand in Ihrer Küche minimiert werden.



Mehr zum Thema

Mérat & Cie. AG

Murtenstrasse 121
3008 Bern
Tel. 058 571 45 45
bern@merat.ch
www.merat.ch



Das neue Sortiment für «portioniert, einzelverpackt und schockgefroren» umfasst aktuell folgende Artikel:

Schweins-Entrecôte à ca. 200 g (Karton à 20 Stk.)

Rinds-Entrecôte à ca. 220 g (Karton à 20 Stk.)

Schweins-Kotelett à ca. 300 g (Karton à 12 Stk.)

Kalbs-Kotelett à ca. 350–400 g (Karton à 10 Stk.)

Côte de Boeuf à ca. 750–900g (Karton à 6 Stk.)