

# SAVOIR FAIRE

Die Nose-to-Tail-Initiative von Proviande

Nose-to-Tail Praxisbeispiel

## Metzg

### Wir lieben Fleisch. Und wir lieben Tiere.

Seit Dezember 2015 gibt es an der Langstrasse an prominentem Standort eine neue Adresse für Fleischliebhaber. Die Metzger ist Spezialitätenmetzgerei, Restaurant und Take-Away in einem. Auf die Herkunft und Qualität der Produkte legt Marlene Halter grössten Wert. Und selbstverständlich werden vom Tier nicht nur die Edelstücke verkauft. Ein Angebot, das auch bei junger Kundschaft Anklang findet.



Marlene Halter in der neu eröffneten Metzger an der Langstrasse.

## Konzept und Erfolgsfaktoren

Die Metzger vereint Spezialitätenmetzgerei, Restaurant und Take Away unter einem Dach. Stücke, die in der Metzgerei nicht über die Theke gehen, können im Restaurant verarbeitet werden. Und Gäste, die im Restaurant etwas Feines probiert haben, können die Zutaten in der Metzgerei beziehen und selbst zubereiten. Das Angebot bietet viele Optionen, so dass für jeden etwas dabei ist.

### Spezialitätenmetzgerei

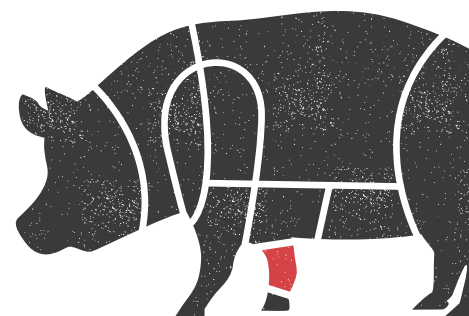
Das Angebot ist klein, hat aber eine gewisse Breite: Es gibt immer etwas vom Rind, vom Schwein und vom Lamm, Gitzli oder Wild, auch ausserhalb der Saison. Neben Stücken zum Kurzbraten ist auch stets etwas zum Schmoren oder Sieden dabei. Zudem gibt es eine Auswahl an speziellen Stücken wie Fledermaus oder Secreto vom Wollschwein, Angus Outside Skirt oder Hanger Steak. Ist einmal etwas nicht vorhanden, kann auf Bestellung fast jeder Wunsch erfüllt werden.

### Restaurant

Nose-to-Tail ist für Marlene Halter eine Selbstverständlichkeit, die sich auch in der Restaurantkarte widerspiegelt. Am Mittag gibt es nebst einem wechselnden Mittagsteller verschiedene Würste, Spare Ribs und das bereits zum Renner gewordene Fleischkäse-Sandwich. Die Abendkarte bietet rund vier Vorspeisen, immer etwas Geschmortes und Spezielles vom Grill wie Hanger Steak, Skirt Steak oder Wollschwein-Kotelett. Der Gast kann aber auch etwas aus der Fleischvitrine wählen, was dann auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet wird. Spezielle Events wie die «Oxete», an der ein ganzes Rind verarbeitet wird, runden das Angebot ab.

«Ich habe nur eine kleine Auswahl an Produkten im Laden und kann zu allen Stücken etwas erzählen und Tipps geben zur Zubereitung. Dadurch kann ich den Absatz von Stücken fördern, die eher wenig bekannt sind und selten über die gewöhnlichen Metzgereien-Theken gehen. Durch den sehr direkten Kontakt zu den Kunden, werden diese mutiger beim Einkauf und kaufen auch mal etwas Anderes als geplant.»

Marlene Halter



# Secreto vom Wollschwein und Angus Outside Skirt

Marlene Halter kauft gelegentlich ganze Tiere ein, und fördert gezielt den Absatz weniger bekannter Stücke. Von den Lieferanten bezieht sie explizit auch Teile, die weniger nachgefragt sind. Diese Stücke machen einen grossen Teil ihres sorgfältig ausgewählten Angebots aus. Das in der Metzger angebotene Stück «Outside Skirt» zum Beispiel hat ein Lieferant dank der Zusammenarbeit mit der Metzger in sein Sortiment aufgenommen.

Und für diejenigen, die nicht nur kulinarisch in die Fleisch-Welt eintauchen möchten, hält die Bücherecke der Metzger einige Leckerbissen bereit, die zum durchblättern und inspirieren einladen.

1: Wollschwein Secreto / 2: Angus Outside Skirt / 3: Kutteln an Frühlingsgemüse  
4: Angus Hanger Steak / 5: Markknochen

## Top-Tipps

- ✓ **Aufwändiges fertig zubereitet:** Im Angebot der Metzger findet man oftmals schon vorgekochte Gerichte, die zu Hause nur noch aufgewärmt und genossen werden können. Dies sind meist Gerichte, die Wissen und Zeit für die Zubereitung benötigen.
- ✓ **Von Technologien profitieren:** Durch die Anwendung geeigneter Technologien wie z.B. Sous-vide wird das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig und bleibt länger haltbar.



1



2



3



4



5



Metzger  
CH-8004 Zürich  
044 291 00 88  
wurst@metzger-grill.ch  
www.metzger-grill.ch

**Savoir-Faire:** Während sich Edelstücke einer zunehmenden Beliebtheit erfreuen, finden weniger beliebte Teile immer seltener den Weg auf den Teller. Mit dem Ziel, Fleischfachleute und Gastronomen bei der Verarbeitung und Vermarktung des ganzen Tiers zu unterstützen, hat Proviande das Projekt Savoir-Faire initiiert.



Proviande Genossenschaft  
CH-3001 Bern, 031 309 41 11  
www.proviande.ch/sf