

«NOSE TO TAIL»

Unter «Nose to Tail» versteht man die Verwertung des ganzen Tieres – vom Schnörkli bis zum Schwänzli. Neben edlen Filets und Entrecôtes

auch auf andere Fleischstücke zu setzen, ist heute mehr als nur ein Trend. Der Respekt vor Tier und Umwelt spielt eine wichtige Rolle.



WOHER KOMMT «NOSE TO TAIL»?

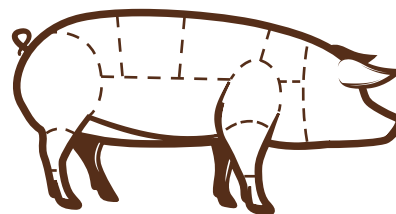
Spätestens seit dem Kochbuch «Nose to Tail Eating» des englischen Kochs und Architekten Fergus

Henderson ist «Nose to Tail» wieder in aller Munde. Dabei war es früher völlig selbstverständlich, ganze Tiere zu verwerten. Erst mit zunehmendem Wohlstand hat sich unser Konsumverhalten geändert und Edelstücke wurden immer beliebter.

WELCHE STÜCKE GEHÖREN ZU «NOSE TO TAIL»?

«Nose to Tail» ist keine abschliessende Produktgruppe. Es heisst vor allem, dass von einem Tier alles gegessen wird, was gegessen werden kann.

Für viele gehören sicherlich Innereien und Schmorgerichte wie z.B. Ragout in diese Kategorie.

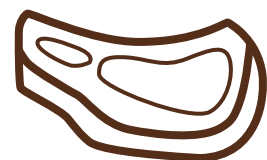


WARUM KOCHT FAST NIEMAND MEHR «NOSE TO TAIL»?

Stücke wie Zunge, Herz, Kalbsbrustschnitten, Haxen oder Leber sind in der heutigen Küche leider etwas in Vergessenheit geraten. Weil sich viele ein wenig vor den unbekanntem Stücken eckeln, aber auch weil viele dieser Stücke geschmort werden müssen und ihre Zubereitung Zeit und ein bisschen Know-how braucht. Aber: Es lohnt sich!

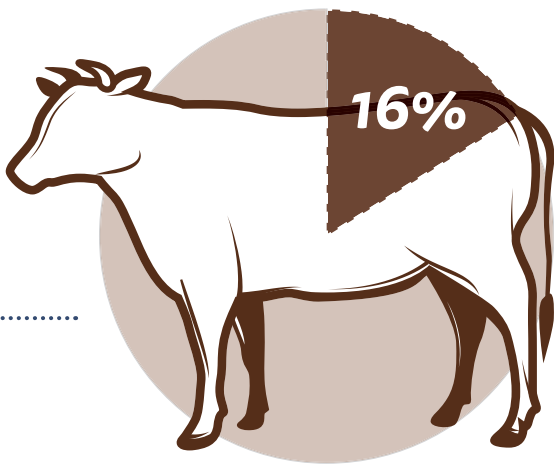
GIBT'S AUCH UNBEKANNTE KURZ- BRATSTÜCKE?

«Nose to Tail»-Stücke eignen sich nicht nur zum Schmoren, einige unter ihnen lassen sich auch ganz einfach kurzbraten. Das Petit Tender zum Beispiel, das Outside Skirt oder das Flat Iron Steak. Sie gehören zu den sogenannten Special Cuts oder Metzgerstückli vom Rind. Sie haben etwas mehr Geschmack und Biss als ein gewöhnliches Steak – unbedingt ausprobieren.

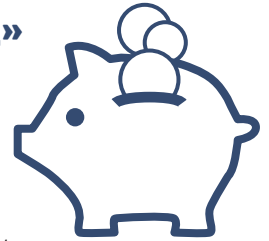


«NOSE TO TAIL» MACHT SINN!

Begehrte Edelstücke wie z.B. Filet oder Entrecôte machen beim Rind nur gerade 16% des verkaufsfertigen Fleisches aus. Nicht zuletzt deshalb macht es Sinn, möglichst das ganze Tier zu verwerten, denn viele Stücke schmecken genauso gut wie Filet und Co.



«NOSE TO TAIL» LOHNT SICH!



Edelstücke sind gefragt und müssen deshalb heute zunehmend importiert werden.

Andere Stücke vom Rind, wie z.B. die Schulter, sind in ausreichender Menge aus Schweizer Herkunft verfügbar – und meistens sind sie erst noch günstiger.

SO GEHT «NOSE TO TAIL»!

Die Plattform «Schweizer Fleisch Academy» bietet neben trendigen Rezepten wie Burger und Rindstatar auch viele Anleitungen für feine «Nose to Tail»-Gerichte wie Kalbsbrustschnitten, Ossobuco vom Schwein und vieles mehr: schweizerfleisch-academy.ch



Achten auch Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute Gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter der-feine-unterschied.ch



Der feine Unterschied.