

FRISCHES FLEISCH DIREKT AUS DER METZGEREI

DIE METZGEREI KELLER

ist ein persönlich geführter Familienbetrieb und gehört zu den wenigen Betrieben, die ihre Würste noch selber nach traditionellen Rezepten herstellen. Seit 1992 führt Urs Keller die stadtbekannteste Metzgerei in dritter Generation, die sein Grossvater Armin Keller 1934 gründete.

Im Mai 1934 erwarb Armin Keller im rasch wachsenden Manessequartier in Zürich-Wiedikon eine Liegenschaft und eröffnete darin eine Metzgerei. Nach erfreulicher Entwicklung erfolgte bereits 1945 der erste Ladenumbau. Der Produktionsbetrieb wurde laufend modernisiert und die Infrastruktur den neusten Erkenntnissen angepasst. Nach der Übernahme des Familienunternehmens durch Sohn Erich Keller erfuhr der Betrieb eine weitere positive Entwicklung. In den Jahren 1964 bis 1968 wurde das Stammgeschäft am Manesseplatz erneut umgebaut und modernisiert. Durch die Unterkellerung des Hofes konnte

Premium Natura – Keller's kontrollierte Top-Qualität

1. Nur die besten Tierrassen und Produzenten
2. Tiergerechte Aufzucht und Fütterung
3. Fachgerechte Herstellung und Lagerung
4. Verpackung und Lieferung mit Frischegarantie
5. Beratung und Service
6. Langfristiges Denken und Freude an der Arbeit

die Produktionsfläche erheblich vergrössert werden.

1992 übernahm Urs Keller die Leitung des Betriebes. Er hat das Familienunternehmen weiter ausgebaut und an die rasch wandelnden Marktbedürfnisse angepasst. Heute zählt die Metzgerei Keller mit ihren rund 60 gut ausgebildeten Mitarbeitenden zu den führenden Betrieben im Grossraum Zürich. Den Grossteil des Umsatzes macht die Metzgerei Keller heute als Lieferantin von qualitätsbewussten Kunden wie Hotels, Restaurants, Kantinen, Heimen, Spitälern und Detailhandel. Neben dem Geschäft am Manesseplatz in Zürich sind ihre Produkte in den Globus Filialen Bahnhofstrasse, Bellevue und Glattzentrum, Gourmeggli, Nah und Fein in Zürich und Moreira Gourmet House, Küsnacht. Fertig zubereitet gibt es die Wurstwaren im Hafens Enge Beiz & Kiosk, der Bürkli Beiz & Kiosk sowie im Dolder Grand (Mini-Wiedikerli am Brunch-Buffer).



metzgertradition seit 1934

SHABU SHABU - DAS JAPANISCHE FLEISCHFONDUE

Für alle, die es auch gerne exotisch mögen und etwas weniger Hektik an Weihnachten wünschen, hat die Metzgerei Keller ein Kulinarik-Angebot zusammengestellt.

Shabu Shabu heisst das Angebot der Metzgerei Keller, welches eine japanische Variante des beliebten Fondue

Chinoise ist. Dabei werden frische Gemüse und Pilze mit Nudeln auf dem Tisch in einer Gemüsebouillon gekocht. Sobald das Gemüse anzieht und wieder Platz im Topf ist, wird fein geschnittenes Wagyu (Gourmet-Rindfleisch) oder US Beef darin kurz durchgezogen (ca. 20 bis 30 Sekunden). Würzige Saucen runden die Speise ab. Die Leichtigkeit des Dinners sollte nicht durch schwere, fettige Saucen aufgehoben werden. Nachfolgend drei Saucen- und Dip- Rezepte von Urs Keller für leichte Saucen.

KRÄUTER-KNOBLAUCHSAUCE

- 1 grosser Becher Magerquark
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- Streuwürze, Pfeffer, Salz

Petersilie und Schnittlauch hacken. Knoblauchzehen pressen. Alles mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

ERDNÜSSE MIT CURRY

- Rohe geschälte Erdnüsse (nicht geröstet)
- Currypulver

Die Erdnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten. Erkalten lassen und im Mörser zerstampfen. Dann mit scharfem Currypulver abschmecken.

WASABI-YOGHURT-DIP

- 1 Becher Naturjoghurt oder Blanc battu
- 1 Tube Wasabi-Paste

Nach Belieben mischen. Achtung die Wasabi-Paste ist sehr scharf!

Diese Senfsorten passen zu Shabu Shabu:
Apfelsenf 200 g/8.00 CHF, Feigensenf 200 g/8.00 CHF oder Ananas- Currysenf 200 g/8.00 CHF und roter Feigensenf 150 g/6.40 CHF.

Das Shabu Shabu Angebot der Metzgerei Keller:

PREMIUM PAKET

Das Premium Paket beinhaltet 200 g Fleisch pro Person, davon 1/3 Wagyu Beef und 2/3 US Beef, ca. 40 CHF pro Person.

STANDARD PAKET

Das Standard-Paket beinhaltet 200 g Fleisch pro Person, bestehend aus US Beef, ca. 25 CHF pro Person.

Zusätzlich kann bestellt werden:

- Mungo-Glasnudeln 300 g/Paket, 6.90 CHF
- Wasabi Paste 43 g/Tube, 5.90 CHF
- Sojasauce 150 ml/Flasche 11.80 CHF
- Die Schweizer Sirocco Gemüsebouillon von Kuster 500 g/ Dose 24.50 CHF.

Bei Abholung im Detailhandelsgeschäft an der Manessestrasse in Zürich kann auch eine garnierte Gemüseplatte bestehend aus Chinakohl, Sojasprossen, Rüebl (Karotten), Brokkoli und Champignons bestellt werden für 7 CHF pro Person. Der Kocher kostet in der Metzgerei Keller 110 CHF.

Einfach online bestellen und abholen oder liefern lassen. Details unter: www.metzgerei-keller.ch/festtagsbestellung

Oder per Telefon bei Urs Keller bestellen: 044 462 00 80