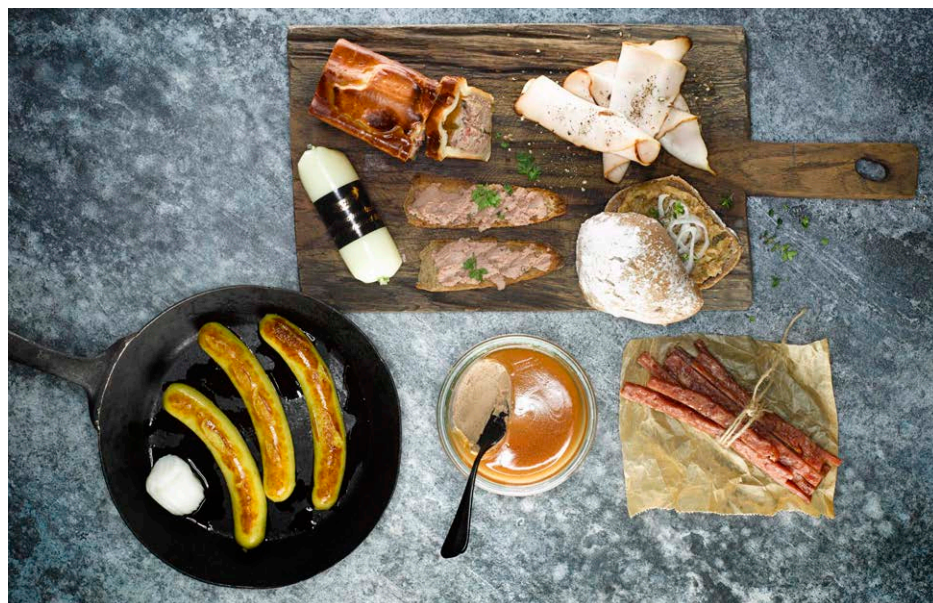


# Guten Appetit!?

Abfall!? In den Schweizer Hühnerställen tummeln sich rund zwei Millionen Legehennen, wovon nach 18 Monaten 700'000 in der Biogasanlage enden. Das muss nicht sein. Wir halten dagegen.



Hier sehen Sie unsere heimlichen Stars produziert aus sogenannten minderwertigem Fleisch. Der Geschmack wird Sie vom Gegenteil überzeugen. Probieren Sie es aus.

Bitte verstehen Sie uns nicht falsch. Wir wollen Sie zu nichts bekehren, Ihnen aber aufzeigen, dass es an der Zeit ist, gewisse Unsinnigkeiten zu beenden. Gesundes Fleisch von Legehennen muss nicht in der Biogasanlage enden. Kehren wir zum Können und zu den Rezepten unserer Grossmütter zurück und geniessen das reichhaltige Fleisch eines Suppenhuhns. Denn kein anderes Fleisch ist so kräftig, fettarm, schmackhaft und hochwertig wie das eines preisgünstigen Suppenhuhns. Hinzu kommt, dass die Hühnerbrühe bei grippalen Infekten helfen kann.

Das ist kein Scherz, sondern eine wissenschaftlich erwiesene Tatsache, was im Übrigen schon unsere Grosseltern wussten. Gut, das Essen hatte damals einen anderen Stellenwert, und es wurde viel mehr Zeit zum Kochen investiert. In unserer schnelllebigen Zeit übernehmen wir für Sie einen Teil der Arbeit und erleichtern Ihnen die Zubereitung diverser köstlichen Mahle. Wir haben uns ins Zeugs gelegt und getüfelt. Entstanden sind Spezialitäten, die uns viel Freude bereiten und die wir Ihnen gerne vorstellen. Applaus für unser *Poulet au Pot*,

dem Suppenhuhn im Weck-Glas von Freiland-Suppenhühnern, die langsam gekocht, von den Knochen gelöst und fein geschnitten werden. Da haben wir aber auch noch die *Pastete* und die *Terrine Coq-au-Vin*, produziert aus einer Farce minderer Fleischstücke. Abgeschmeckt mit Weisswein,



*Poulet au Pot*



*Süzlí Sweet Chili*

Calvados, Äpfeln und Kräutern. Die Farce stecken wir in einen extraknusprigen Pasteten-Teig mit dem Fett der Witzwiler Freilandsäuli. Oder die *Chicken Sticks*, der Power-Food schlechthin, aus dem Hackfleisch von Legehennen, verfeinert mit Apfelstücken, Ahornsirup und Chili. Dann gäbe es aber auch noch die *Poulet-Currywurst* und *Poulet-Bratwurst mit Zitronengras*, der *Poulet-Braten Royal* und last but not least unseren *Poulet-Burger*. Wer Eier isst, hat auch die Verantwortung für eine Legehenne.

## Gut zu wissen!

Wussten Sie, dass zur Produktion von vegetarischem Fett riesige Flächen Regenwald abgeholzt werden? Mit gravierenden Auswirkungen auf die Umwelt. Verwenden Sie doch das tierische Fett von unseren gesunden Freilandtieren. *Schweineschmalz* ist das geschmolzene Fett von unseren Freilandschweinen, die seit fünf Jahren antibiotikafrei gehalten werden und das Glück haben, auf 200 Quadratmetern pro Tier umherrennen zu dürfen. Das Schweizer Tierschutzgesetz verlangt gerade mal nur 0,9 Quadratmeter. Schmalz ist u. a. ideal zum Braten von Fleisch und Röstli. Das Bindegewebe haben wir wiederum für *Griebenschmalz* verwendet, der sehr gut auf getoastetem Brot schmeckt, und mit unserem Rinderfett gelangen Ihnen Ihre Frites perfekt. Denn die besten Frites der Welt sind die belgischen und die werden im Rindsfett gebacken. Noch Fragen? Kommen Sie bei uns vorbei. Wir beraten Sie gerne. (mj)



**Natura-Qualität**

Familientradition seit 1898

Arlesheim · Reinach · Muttenz  
Partyservice · Verkauf Engros  
www.goldwurst.ch