

VOM NETZ AUF DEN GRILL

Dass die Rinder in Argentinien den ganzen Tag auf den unendlichen Weiden der Pampa verbringen und deshalb hervorragendes biologisches Fleisch liefern, wissen wir von Dieter Meier und seinem Label Ojo de Agua. Nun hat der Yello-Tausendsassa Konkurrenz von seinem ehemaligen Mitarbeiter Myron Bingham und dessen Partner Sascha Gisin bekommen: Unter dem Namen Gaucho bieten die beiden auf ihrer Homepage Filets, Entrecôtes, Hohrücken und Huft in Zwei-Kilo-Portionen für Private an. Das **ARGENTINISCHE BLACK-ANGUS-RINDFLEISCH** wird in Übersee vakuumverpackt und auch für den Transport nicht tiefgefroren. Im Grossraum Zürich liefern die Gauchos übrigens persönlich, denn der Kontakt zum Kunden ist ihnen wichtig. Deshalb auch die regelmässige Einladung zur so genannten Reunión: ein Festschmaus an ungewöhnlichen Locations für die Gaucho-Kundschaft und deren Freunde. Selbstredend, dass dort auf dem Grill nur bestes argentinisches Rindfleisch liegt. (boe)



Nun hat der Yello-Tausendsassa Konkurrenz von seinem ehemaligen Mitarbeiter Myron Bingham und dessen Partner Sascha Gisin bekommen: Unter dem Namen Gaucho bieten die beiden auf ihrer Homepage Filets, Entrecôtes, Hohrücken und Huft in Zwei-Kilo-Portionen für Private an. Das **ARGENTINISCHE BLACK-ANGUS-RINDFLEISCH** wird in Übersee vakuumverpackt und auch für den Transport nicht tiefgefroren. Im Grossraum Zürich liefern die Gauchos übrigens persönlich, denn der Kontakt zum Kunden ist ihnen wichtig. Deshalb auch die regelmässige Einladung zur so genannten Reunión: ein Festschmaus an ungewöhnlichen Locations für die Gaucho-Kundschaft und deren Freunde. Selbstredend, dass dort auf dem Grill nur bestes argentinisches Rindfleisch liegt. (boe)

www.gaucho.ch oder Tel. 079 446 58 38; ab 49 Fr. je Kilogramm; die nächste Reunión findet am 16. Juli statt.