



Unser Fleischkonzept

Premiumqualität steht für uns an erster Stelle. Wir legen hohen Wert auf kontrollierte Fleischqualität von Tieren mit einem makellosen Stammbaum, der Gesundheit und Herkunft der Tiere einwandfrei belegt, z. B. unser

Schweinefleisch

Die Schweine kommen aus einer bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, in der jeder Bauer persönlich für die vorgegebenen Qualitätsrichtlinien haftet. Jeder Landwirt hat nur so viele Tiere im Stall, wie er Platz hat, um die Tiere gesund, ausgewogen und umweltschonend zu ernähren. Die Tiere wachsen natürlich auf und erhalten keine Wachstumsförderer und Antibiotika. Massenproduktion ist so nicht möglich, und das merkt man an der Spitzenqualität des Fleisches. Die Einhaltung der hohen Anforderungen wird durch Kontrollen unabhängiger Tierärzte überwacht und gewährleistet. Die Schlachttiere werden schonend zum gemeinschaftseigenen Schlachthof transportiert, der im 60 km Radius sehr schnell und kurzfristig erreichbar ist. Die Anlieferung des Fleisches an uns erfolgt mit eigenen Fahrzeugen der Erzeugergemeinschaft, wobei die Kühltemperatur dokumentiert wird.



Bestes Rindfleisch

Charolais-Rinder

der Marke „Gourmet naturel“ u. a. aus Frankreich werden zu 100 % auf pflanzlicher Basis ernährt. Sie bieten den unverwechselbaren, urwüchsigen Rindfleischgeschmack. Wir schneiden daraus Rinderbraten, Gulasch und Rouladen.

Almochsfleisch

aus der Steiermark in Österreich, dem größten zusammenhängenden Almgebiet Westeuropas, importieren wir dieses Fleisch. Mittlerweile zählt man es zu den kulinarischen Fixsternen der Fleischbranche. Sie erhalten bei uns aus diesem Fleisch Roastbeef, Hüft- und Filetsteaks.

Argentinisches Steakfleisch

rundet unser Rindfleisch-Angebot ab. Das argentinische Rindfleisch ist bekannt für seine Zartheit und seinen hervorragenden Geschmack.

Biofleisch

wird nach der EG-ÖKO-Verordnung von ausgesuchten und kompetenten BIO-Metzgern fertig portioniert, in verschlossenen Schalen angeliefert und bei uns im gekühlten Selbstbedienungsregal angeboten. Die Verpackung trägt das BIO-Siegel.



Fleisch und Wurst aus unseren Bedienungstheken

In unseren Bedienungstheken für **Fleisch- und Wurstwaren** finden Sie ca. **250** verschiedene **Fleischerzeugnisse** vom Kalb, Lamm, Schwein und Rind, sowie Wild- und Geflügelspezialitäten.

Unser Sortiment bietet zudem ca. **450** verschiedene **Wurstwaren**.

Neben vielen Produkten aus der Region wie z. B. Kottenwurst, Schnittwurst oder feine Ziesen, gehört auch ungarische oder polnische Wurst neben den Klassikern aus Österreich, Italien und Frankreich zu unserem Sortiment.

Unser Fleischangebot reicht von Deutschen Jungbullen bis zu Rindfleisch aus Österreich. Auch Steakfleisch aus Südamerika, Lammfleisch aus Irland und Bison aus den USA gehören zum Angebot. Auch Bio-Produkte finden Sie selbstverständlich bei uns.

Wir produzieren auch noch selbst!

Bei uns gibt es täglich u. a. kesselfrische Fleischwurst und rauchfrische Schnittwurstchen, sowie eigenen Frischwurstaufschnitt. Auch Roastbeef, Schweinebraten oder Kassleraufschnitt werden täglich frisch gebraten.



... aus der Bedienungstheke schmeckt's doch am besten!

Unsere Qualitäts-/Servicephilosophie

An erster Stelle steht für uns frische Ware, die für Sie sorgfältig präsentiert und liebevoll für den Kunden von unseren freundlichen und kompetenten Mitarbeitern eingepackt wird. Zudem legen wir Wert auf Spitzenqualität, die u. a. durch tägliche Lieferungen von ausgewählten Partnern gewährleistet wird. Auch unsere große Angebotsvielfalt ist Teil unserer Servicephilosophie.

Hierzu gehören u. a. vorgefertigte Fleischspezialitäten wie Kohlrouladen oder Fleischpfannen. Zudem bekommen Sie alles von der Blutwurst bis zum Pata-Negra-Schinken.

Die Bedienungstheke hat bei uns mehr denn je einen sehr hohen Stellenwert. Wir sind persönlich überzeugt, dass wir Ihnen auf diesem Weg weiterhin einen sehr persönlichen Service bieten, der in Wuppertal seinesgleichen sucht.

Zudem sichern wir so Arbeitsplätze, denn Selbstbedienung ist gleich Arbeitsplatzabbau.

Service

Sie können jederzeit Wurst- oder Käseplatten, sowie heiße Braten zum Selbstabholen bei uns bestellen. Für Ihre Mittagspause und einen kleinen Imbiss zwischendurch bieten wir Ihnen zum Außerhausverzehr frische Frikadellen, Schnitzel, Hähnchenkeulen und gekochtes Eisbein an.