



Genuss pur - ohne Kompromisse





#### Wir kennen unsere Landwirte persönlich

Regionalität nehmen wir sehr genau: Höchsten Wert legen wir auf die Herkunft der Tiere und beziehen unser Qualitätsfleisch aus einem Umkreis von ca. 40 Kilometern von uns bekannten Eifeler Bauern, wie z. B. vom Schweinehof Hansen aus Möhn.

nach dem Prinzip "Nose to Tail"

✓ Lückenlose transparente Herkunft jedes

Fleischstücks

Die kurzen Wege ermöglichen eine schonende und stressfreie Schlachtung. Wir achten darauf, dass zur Aufzucht der **Eifeler**  Schweine und Rinder zahlreiche Tierwohlkriterien erfüllt werden: Saubere Ställe, tägliche Gabe von frischem Stroh, verschiedene Spielzeuge, vergrößertes Platzangebot für jedes Tier, frische Luft und eine saubere Umgebung – weit weg von Massentierhaltung. Ferkel und Kälber gehören nicht zu unserem Standardsortiment und werden nur zu besonderen Anlässen geschlachtet.



### Mit gutem Gewissen genießen

Wir garantieren Ihnen absolute Transparenz – jedes Fleischstück aus unserer Theke lässt sich lückenlos durch eine individuelle Chargennummer bis zum Bauern und dem einzelnen Tier zurückverfolgen.

Um Überschüsse zu vermeiden, verarbeiten wir in der Regel das ganze Tier. Dadurch wird nur geschlachtet, was auch von uns bestellt wird. Fleischermeister Patrick

Böttel steht dabei in engem Kontakt zu den Eifeler Landwirten. Dank seiner Ausbildung zum Fleischsommelier gibt er den Bauern direktes Feedback zur Auswahl der Rassen und Fütterung und der daraus resultierenden Fleischqualität. Alle unsere Fleischprodukte stammen aus eigener Herstellung. Ausnahmen sind einzig geografisch geschützte Erzeugnisse, wie z. B. Parmaschinken.



## Elmars Metzgerei – aus Tradition besonders

Seit 1890 steht unser Familienunternehmen "Elmars Metzgerei" für einen fachkompetenten und ehrlichen Kordeler Handwerksbetrieb, der bewährte Traditionen mit moderner Fleischerskunst vereint.

Als Ausbildungsbetrieb mit 27 Mitarbeitern geben wir das über Generationen gelernte Wissen mit Herzblut vom Meister an den Schüler weiter. Schon Elmar und Evelyn standen neben handwerklicher Meisterqualität für Nachhaltigkeit und Wertschätzung im Umgang mit unseren Mitarbeitern und Zulieferern. Wir achten darauf, dass es jedem Teilnehmer an der Wertschöpfungskette gut geht. Dazu gehören Mensch, Tier und Natur. Damit unsere Partner und Lieferanten gut und gerne von ihrer Arbeit leben können, beziehen wir die sehr gute Fleischqualität zu fairen Preisen.





Wir stehen in einer langen Tradition von Menschen, die diesen Betrieb mit Ihren Persönlichkeiten über die Jahrzehnte geprägt haben:

- Johann & Anna Maria Roth
- · Wilhelmine & Adam Endres
- Elmar & Evelyn Endres
- Anina Endres & Patrick Böttel



# Unsere Traditionsprodukte

Unsere Wurstwaren und Schinken entstehen noch in echter Handarbeit nach uralten bewährten Verfahren. Eigene Rezepturen, natürliche Zutaten ohne Glutamat und lange Reifezeiten führen zu einem exzellenten Geschmack und einer hervorragenden Textur. Unsere Schinken aus der traditionellen Räucherkammer sind über Kordel hinweg beliebt.



## Beste Qualität Dank hauseigener Rezepturen

Seit 2009 haben wir die Herstellung unserer Wurstwaren auf Naturgewürze umgestellt und verzichten auf Geschmacksverstärker und viele andere Zusatzstoffe.

Dank längerer Reifezeiten können wir bei der Wurstherstellung auf viele Zusätze verzichten. Dabei machen wir keine Kompromisse. Kunden, die auf bestimmte Inhaltsstoffe achten müssen, beraten wir gerne. Unsere hauseigenen Schinken entstehen noch traditionell wie vor 100 Jahren, mit einer Herstellungszeit von mindestens 6 Monaten. Die aromatischen Gewürze für unsere Wurst, Konserven und Grillgut beziehen wir hauptsächlich aus einer Gewürzmanufaktur aus Westfalen, die sich durch hohe Qualität und Intensität auszeichnen.

