

elmars SEIT 1890
metzgerei

Gutes aus der Eifel



Genuss pur – ohne Kompromisse

Tierwohl im Mittelpunkt

**EIN ACHTSAMER
UMGANG MIT
LEBEWESEN IST
UNABDINGBAR**



Aus Eifel und Luxemburg

- ✓ **Ausgesuchte Eifeler Landwirtschaftsbetriebe** aus direkter Umgebung
- ✓ Achtsamer Umgang zum **Wohl der Tiere**
- ✓ **Kurze Transportwege**
- ✓ **Nachhaltige Verarbeitung** ganzer Tiere nach dem Prinzip „Nose to Tail“
- ✓ Lückenlose transparente Herkunft jedes Fleischstücks

BESUCH MIT WERNER ZERVÁS
BEI BAUERNHOF HANSEN

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.

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.

Qualität und Nachhaltigkeit

**ALLES, WAS
GUT SEIN WILL
BRAUCHT ZEIT**

Wie entsteht gutes Rindfleisch?

Die Qualität und der Geschmack des Fleisches hängt zu 30% von der Tierrasse ab – beispielsweise Limousine, Fleckvieh oder Charolais. Der Rest wird durch Fütterung, Alter, Geschlecht, Schlachtung und die anschließende Verarbeitung in der Metzgerei bestimmt.

In Kooperation mit den Bauern achten wir auf eine perfekt auf den Stoffwechsel der Tiere abgestimmte Fütterung. Wir verarbeiten ausschließlich das zarte Fleisch etwa 2-jähriger Färsen, welches besonders schön strukturiert und marmoriert ist.

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.

*So lange Fleisch gegessen wird,
sollte es Betriebe wie unsere geben,
die ihr Handwerk noch verstehen.*



PATRICK BÖTTEL & ANINA ENDRES

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.





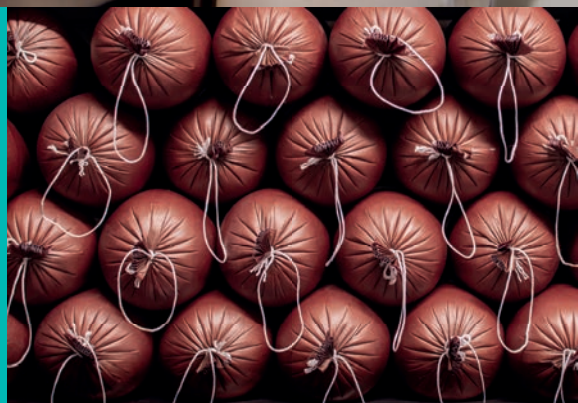
Unser Handwerk

**WIR ARBEITEN
MIT HAND, HERZ
UND VERSTAND**

Qualität seit 1890

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 Räucherammer sind über Kordel hinweg beliebt.



*100% Geschmack
ohne Verstärker*

- ✓ **Ohne Glutamat** und andere überflüssige Zusatzstoffe
- ✓ hauseigene natürliche **Gewürzmischungen**
- ✓ traditionelle Herstellung mit **langen Reifezeiten**
- ✓ Gutes Fleisch dank fachlicher und **enger Zusammenarbeit** mit Landwirten

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 Inhalts-

stoffe 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 **Gewürz-manufaktur** aus Westfalen, die sich durch hohe Qualität und Intensität auszeichnen.

Wissen, was drin ist!

**REINER GESCHMACK
AUS NATÜRLICHEN
GEWÜRZEN**



*Auf die Auswahl der Rohstoffe
kommt es an.*



Patrick Böttel

**Geschäftsführer,
Fleischermeister & Fleischsommelier**

Elmars Metzgerei war mein Lehrbetrieb und ich fühle mich ihm von klein auf verbunden. Ich war oft dabei, wenn mein Vater oder Opa Vieh dorthin brachten, weil meine Familie einen eigenen Viehhandel mit Zucht im Eifeler Idesheim betreibt. Mit einem Gesellenabschluss als Kammer- und Landessieger und anschließender Meisterprüfung in der Tasche, sammelte ich wertvolle Erfahrungen in Frankreich, Österreich und in einem Eifeler Schlachthof.

Heute bin ich froh, unsere Metzgerei zusammen mit Anina Endres so zu betreiben, dass es Tieren und Menschen gut geht. Das ist uns sehr wichtig. Als zertifizierter Fleischsommelier & Betriebswirt des Handwerks möchte ich unseren Kunden Qualität und Wertschätzung für gutes Fleisch vermitteln.

Anina Endres

**Geschäftsführerin,
Ayurveda-Köchin & Yogalehrerin**

Ich bin in diesem Betrieb groß geworden, Elmar ist mein Vater. Mein Laufstall stand in der Küche neben dem Laden. Nachdem ich mir nach dem Abitur die Welt angesehen hatte, wusste ich wie schön es zu Hause ist. Bis 2009 hatten wir eine eigene Schlachtung, zu der uns die Viehhändlerfamilie Böttel die Tiere wöchentlich brachte.

Auch viele unserer Mitarbeiter betreiben zu Hause Landwirtschaft im Nebenerwerb. Bei uns darf man noch mit Kopf und Händen arbeiten, und wir alle legen auf das Wohl der Tiere viel Wert. Das sieht man und das schmeckt man. Ich selbst bin Tier- und Umweltschützerin und bekennende Flexitarierin. Gute Ernährung, Bewegung und frische Luft sind mir sehr wichtig.



Individuelles Catering

Bei uns erhalten Sie ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Buffet für Ihre **Familien, Firmen- oder Vereinsfeier**. Begeistern Sie Ihre Gäste mit unseren Eifeler Spezialitäten aus besten ausgesuchten Rohstoffen, die von uns liebevoll und köstlich zubereitet werden. Von der deftigen Schweinshaxe bis hin zum vegetarischen frischen Salat oder Ayurveda-Küche ist vieles möglich. Wir beraten Sie gerne.



Unser Lieferservice

Ihnen ist **der Weg zu uns nach Kordel zu weit**, Sie haben keine Zeit oder Sie benötigen eine größere Menge? Dann ist unser Lieferservice für Sie genau das Richtige. Bedenken Sie bitte, dass jemand die Ware in Empfang nehmen sollte, damit die Kühlkette eingehalten wird. Bestellungen nehmen wir telefonisch, oder über das **Bestellformular auf unserer Website** entgegen.

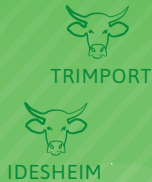


Tel +49 (0) 6505.91 20 80
www.elmars-metzgerei.de

STANDORTE UND BEZUGSQUELLEN



EIFEL



LUX

Saar



Mosel



Lieferservice

Wir liefern zu
Ihnen nach Hause



Trierer Wochenmarkt

Aktuelle Termine auf
elmars-metzgerei.de/wochenmarkt



Individuelles Catering

Frische Küche nach
Ihren Wünschen



Ladengeschäft in Kordel

Öffnungszeiten
Mo 7:30 - 13 Uhr
Di - Fr 7:30 - 18 Uhr
Sa 7:30 - 13 Uhr



Fleisch- und Wurstautomat

In Kordel vor der Metzgerei
Tag & Nacht
Wochenendbefüllung



Schlachthöfe



Bezugsquellen Tiere

Elmars Metzgerei GmbH & Co.KG
Bahnhofstraße 6 · 54306 Kordel

Tel +49 (0) 6505.91 20 80
info@elmars-metzgerei.de

www.elmars-metzgerei.de