



„Schlösser“, die älteste Metzgerei in Düsseldorf, pflegt die Tradition und ist offen für Neues

eigenen Klimaschrank mindestens vier Wochen trocken gereift. Marktstand auf dem Carlsplatz in der Innenstadt.

Spezialitäten: Rosmarinschinken, Pasteten-aufschnitt, Kümmelbauchaufschnitt, Flönz, Rotwurst, Fleischkäse, Schinkenfleischwurst, rheinische Kaiserjagdwurst, Schwartemagen, Schweinskopfsülze Hausmacher Art, Kalbsbratwurst, Putenbrustaufschnitt

Fleischerei Stollmann

OT Oberkassel, Cheruskerstr. 107
PLZ 40545

Tel. 0211-55 20 88

www.fleischerei-stollmann.de

Mo-Fr 8-18.30 Uhr, Sa 7-13 Uhr

2011 hat Fleischermeister Stephan Helmus den über 100-jährigen Traditionsbetrieb übernommen. Mittlerweile ist die Feinkost-Fleischerei am Belsenplatz die beste Adresse im Stadtteil für exklusive Fleisch- und Wurstwaren. Angebot und Präsentation sind verführerisch und klar beschrieben, das gut organisierte Personal bedient kompetent und freundlich. Vom spanischen Ibérico-Schwein werden neben Rückensteaks auch Schinken und selbst gemachte Bratwürste angeboten, vom Schwäbisch-Hällischen Spanferkel gibt es Koteletts, und im Klima-

schrank hinterm Verkaufstresen lagern Färsen-Steaks vom Hohenloher Weiderind, die von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bezogen werden und im eigenen Haus mindestens sechs Wochen trocken reifen. Ausgezeichnet sind auch der Puten-Bierschinken und die Tafelspitzsülze. Außerdem: Edelschinken und Salami aus Belgien, Frankreich und Italien sowie rund 100 Käsesorten (darunter viele Rohmilchkäse) und ein kleines Feinkostsortiment.

Spezialitäten: Hausmacher Blut- und Leberwurst (Weilwurst), Natursaftschinken, Tafelspitzsülze, Geflügelwurstsorten

Engelskirchen

Metzgerei Kleinjung

OT Wallefeld, Oberdorfstr. 7, PLZ 51766
Tel. 02263-56 54

www.metzgerei-kleinjung.de

Mo, Di, Do, Fr 7.30-13 und 14.30-18.30 Uhr, Mi, Sa 7.30-13 Uhr

BIO

Sympathische, gute ländliche Metzgerei, die eine solide Auswahl an Rindersteaks und Schweinefleisch bietet und ein gutes Sortiment an Wurst- und Schinkenaufschnitt. 95 der 100 Wurstsorten sind selbst

gemacht – die Hausmacher Leberwurst schnitt im FEINSCHMECKER-Blindtest sehr gut ab. Freundliche und kompetente Beratung. **Spezialitäten:** bergischer Bacon, bergischer gekochter Schinken, luftgetrocknete Salami (mit Trüffel, Tasmanischem Pfeffer, Parmesan, Tomaten oder Oliven)

Erkelenz

Wurstspezialitäten Esser

Innenstadt, Kölner Str. 5, PLZ 41812
Tel. 02431-713 05

www.wurst-esser.de

Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr, Sa 7.30-14 Uhr

Die Metzgerei von Karl-Heinz Esser ist bekannt für ihre Leberwurst – zu Recht! In der FEINSCHMECKER-Blindverkostung wurde die Hausmacher Variante zur Landesbesten gekürt. 64 Leberwurstsorten hat die „Metzgerei Esser“ entwickelt, darunter Tomaten-, Sahne- und Trüffelleberwurst. Eine rheinische Besonderheit ist Leberwurst mit Rübenkraut (Zuckerrübensirup). Auch das restliche Angebot kann sich sehen lassen: Bei „Esser“ wird täglich geschlachtet und Fleisch frisch verarbeitet, auch von edlen Rassen wie Charolais und Limousin.

Spezialitäten: Rübenkrautleberwurst, Panhas, Mettenden, Fleischwurst

Fleischerei Rösken

Innenstadt, Kölner Str. 11, PLZ 41812
Tel. 02431-58 94

www.fleischerei-roesken.de

Mo-Do 8-18.30 Uhr, Fr 7-18.30 Uhr, Sa 7-15 Uhr

Die „Fleischerei Rösken“ besticht durch freundliche Atmosphäre und eine gut sortierte Theke. Besonders interessant ist die Fleischauswahl: Fleisch vom Ibérico-Schwein nebst Kalbsfleisch aus den Pyrenäen und US-Beef. Dry-aged-Spezialitäten: trocken gereiftes T-Bone-Steak von höchster Qualität, und Côte de Boeuf. Tipps und Rezepte für heimische Braten. Filiale in Jüchen. **Spezialitäten:** Erkelenzer Leberwurst, Schinkenwurst

Erkrath

**Dirk Hanten
Landmetzgerei & Catering**

Neanderstr. 20, PLZ 40699

Tel. 0211-900 36 28

www.hanten-event.de

Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr, Sa 7-13 Uhr

Der Neandertaler Schinkenspeck ist das aktuelle Prachtstück in der Auslage der Metzgerei – hergestellt ohne Zusatzstoffe wie Laktose, Fruktose oder Glukose. Außerdem ist man stolz auf eine Herde Hochlandrinder, eine alte Rinderrasse, die das ganze Jahr im Freien verbringt und deren Fleisch als besonders würzig gilt. Die Landmetzgerei wird von Meister Dirk Hanten bereits in dritter Generation geführt. Über Erkrath hinaus bekannt ist sein Service für Feste und Feiern.

Spezialitäten: Neandertaler Schinkenspeck, Neandertaler Rostbratwurst, Erkrather Jungs (kleine Mettwurstchen), Neandertaler Höhlenjäger (pikante Mettwurstchen)

Erndtebrück

Metzgerei Müller

Marktplatz 6, PLZ 57339

Tel. 02753-20 62

www.die-fleischwurst.de

Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-12 Uhr

Burkhard Müller führt den Traditionsbetrieb in dritter Generation und gewinnt Jahr für Jahr Preise für seine ausgezeichneten Wurstwaren. 130 Würste aus dem umfassenden Sortiment macht Müller selbst, stellt auch die Würzmischungen selbst zusammen und verzichtet konsequent auf Geschmacksverstärker. Uns gefielen neben der Leberwurstauswahl die Hausmacher Sülze sowie der gekochte Schinken besonders gut, aber auch die verschiedenen Bratwürste sollte man probieren. Fünf Filialen.

Spezialitäten: Wittgensteiner Fleischwurst, Meilerschinken, Erndtebrücker Mettwurst, westfälische Mettenden