



Helmus Fleischerei & Feinkost

Wenn Anspruch auf Wirklichkeit trifft



Hochwertige Qualität, faire, artgerechte Tierhaltung und Leidenschaft fürs Fleisch. Diesen Werten hat sich Stephan Helmus verschrieben. Vor fünf Jahren übernahm er die traditionsreiche Fleischerei Stollmann im Düsseldorfer Stadtteil Oberkassel, die bereits seit über 100 Jahren einen guten Ruf besitzt.

Beim ersten Besuch erkennt man sofort, dass Helmus Fleischerei & Feinkost die erste Adresse im Düsseldorfer Stadtteil Oberkassel ist, wenn es um Fleisch, Wurst und Feinkost geht. Vom zentral am Belsenplatz gelegenen Laden werden nicht nur Oberkasseler, sondern viele Kunden aus ganz Düsseldorf und Umgebung angezogen, die sich bewusst für qualitativ hochwertigen Fleischgenuss entschieden haben. Das Geschäft wird seit fünf Jahren von Stephan Helmus geführt, der mit Leidenschaft und Engagement versucht seine

Philosophie von Qualität umzusetzen. In der 2015 modernisierten Dependence mit Schmuckkästchen-Charakter bedient der Chef seine Kunden persönlich – und gibt gemeinsam mit seinen Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufern raffinierte Tipps und Rezepte weiter. In der eigenen Hausmetzgerei werden über 50 Wurstsorten selbst hergestellt: Lactosefrei und ohne Geschmacksverstärker. Dazu feine Pasteten und köstliche Spezialitäten.

Fleisch & Wurst aus guter Herkunft

Die Wurst- und Fleischprodukte von Helmus Fleischerei & Feinkost zeichnen sich durch Natur-Fleischqualität aus: Der Haupt-Fleischlieferant ist der Schlachthof des Thönes Natur-Verbundes am Niederrhein, dessen Fleisch nachgewiesen aus tierartgerechter Haltung und schonender Schlachtung stammt. Die Tiere sind ausschließlich auf ausgewählten Bauernhöfen der Region aufgewachsen. Ihr Futter ist frei von Antibiotika oder Wachstumsförderern.

Dry Aged Beef

Zum umfangreichen Sortiment zählt bei Helmus auch das beliebte Dry Aged Beef. Das Besondere hier: Das Fleisch stammt vom Hohenloher Weiderind und wird exklusiv in eigener Dry-Aged-Lagerung mindestens sechs Wochen am Knochen gereift. Der intensive, volle Fleischgeschmack mit fein-nussiger Note garantiert ein einmaliges Geschmackserlebnis. Dass bei diesem Edelfleisch die exklusiven Tipps für die Zubereitung gerne angenommen werden, wird durch das Feedback der Kunden bestätigt.

Natur-Gallica-Geflügel

Die Gallica-Pouarden, die hinter dem Geflügel von Helmus Fleischerei & Feinkost stehen, wachsen ebenfalls auf Bauernhöfen der Region in tiernatürlichen Verhältnissen auf. Sie haben doppelt so viel Platz wie Tiere in den meisten kon-

ventionellen Anlagen. Die Hühner können artgerecht im Boden scharren und leben im natürlichen Tag/Nacht-Rhythmus. Während die Tiere in vielen konventionellen Zuchtbetrieben im 24-Stunden-Licht wach gehalten werden, damit sie ständig fressen, schlafen die Gallicas nachts auf der Stange. Sie erhalten rein natürliches Futter ohne Zugabe von Antibiotika, Tiermehl oder Tierfetten. Der Unterschied im Fleischgeschmack ist enorm: zartes, festes und ausgereiftes Geflügelfleisch.



DRY AGED BEEF

Exklusiv aus eigener Dry-Aged-Lagerung

- # Bestes vom Rind
- # 6 Wochen am Knochen gereift
- # Mürbe, zart und saftig
- # Intensives, angenehmes Aroma
- # vollmundig nussiger Note

HELMUS

FLEISCHEREI & FEINKOST

Cheruskerstr. 107 | 40545 Düsseldorf
Tel.: 0211.55 20 88 | www.fleischerei-helmus.de
info@fleischerei-helmus.de

