

GENIESSERSEITEN

„Das Wunderbarste
an Wundern ist,
dass sie manchmal
wirklich geschehen.“
Gilbert Keith Chesterton

Weihnachts Ausgabe

TIPP:
Weihnachts-
Rezept:
Brandy Steak
Seite 4



Direkt zur Fleischerei Weber?
Einfach QR-Code einscannen
und schon kann's los gehen!



Besuchen Sie uns auch bei Facebook:
www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch

Seite 3

HAUTNAH
WIR STELLEN
UNS VOR

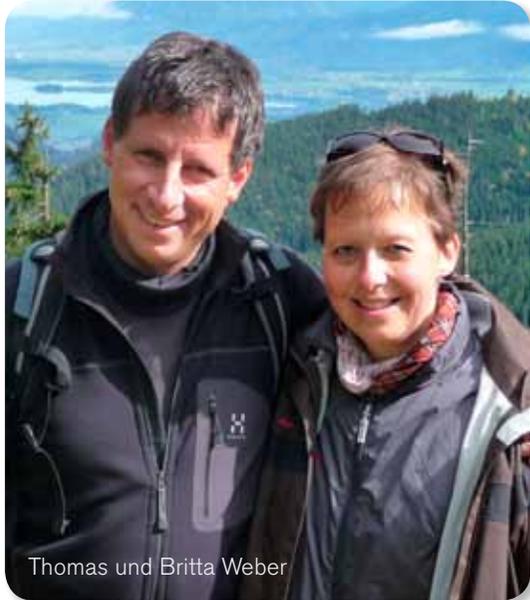
Seite 4 / 5

WEIHNACHTLICH
REZEPT TIPP UND
PIFFIGE GESCHENKIDEEN

Seite 6 / 7

TRADITIONELL
UNSERE
SCHLESISCHE





Thomas und Britta Weber

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

kaum zu glauben, aber das Jahr 2013 befindet sich beinahe schon im Endspurt. Die Zeit rast und wir sind froh, dass wir, neben all den Vorbereitungen für die Adventszeit, die zweite Ausgabe der „Genießerseiten“ pünktlich auf den Weg gebracht haben.

Wir finden, es hat sich auch richtig gelohnt. Denn in unserem kleinen Kundenmagazin dreht sich diesmal alles darum, dass man sich ruhig häufiger mehr Zeit für die wichtigen Dinge im Leben nehmen sollte. Ganz gleich, ob es um die Menschen um uns herum, die Tiere und die Natur oder unsere Lebensmittel geht – „schnell, schnell“ erreicht man selten sein Ziel, sondern schießt häufig daran vorbei.

Darum würden wir uns sehr freuen, wenn Sie sich diese Ausgabe mit Muse durchblättern und dabei zum Beispiel einige der Personen kennenlernen, die zu unserem Team gehören und sich täglich für die Qualität unserer Produkte einsetzen. Oder informieren Sie sich in Ruhe darüber, warum wir seit 2011 unser Fleisch (Geflügel, Kalb, Lamm) ausschließlich bei unserem Partner Neuland einkaufen. Aber natürlich möchten wir Ihnen auch Appetit auf unsere Spezialitäten machen und verraten Ihnen darum ein bisschen etwas darüber, was unsere Schlesische Weißwurst so einzigartig macht. Wenn Sie unserer Anregung auf Seite 4 folgen möchten und Ihre Liebsten zum Weihnachtsfest mit einem „Brandy-Steak mit Salbeichips“ auf besonders geschmackvolle Art verwöhnen wollen, dann haben wir noch einen Tipp für Sie: Nutzen Sie unsere Weihnachtsaktion auf Seite 5, bei der Sie bis zu 24 Prozent bei Ihrem Einkauf in unserem Fachgeschäft sparen können.

Wir hoffen, dass Sie sich nicht von der Weihnachtshektik anstecken lassen und eine besinnliche Adventszeit bei Ihnen vor der Tür steht.

Mit den besten Wünschen

Ihre Familie Weber & Team

HELLIGKEIT FÜR DIE SEELE



Licht heitert auf. Helligkeit verhindert, dass der Körper zu viel vom Schlafhormon Melatonin produziert, das uns träge und melancholisch macht.

Also:
Bei Sonne nicht sofort die dunkle Brille herausholen. Zünden Sie abends Kerzen an. Je mehr, desto besser.

IMPRESSUM

**Herausgeber „Genießerseiten“
WEBER | NATÜRLICH FLEISCH**

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21
Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

Geschäftsführung
Thomas Weber

Konzeption, Grafik, Text & Realisation

B+P | Die Werber GmbH

Brust+Partner Unternehmensgruppe
Hauptstr. 47 | 76669 Bad Schönborn
Tel. 07253 97770 | Fax. 07253 977799

Mail: contact@brust-partner.de
Home: www.brust-partner.de

© **Copyright**

Alle Inhalte, Fotos und Texte sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

Fotos

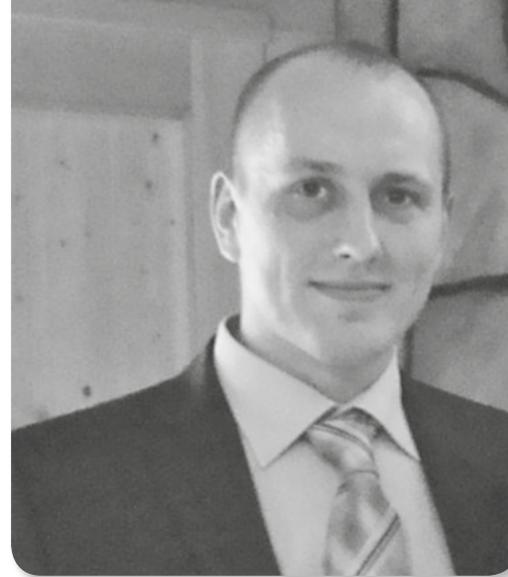
www.fotolia.de und eigene Fotos



Friedhelm Knoche



Venina Vorländer



Sven Haßler-Hartauer



Willi Pollmann

VORSTELLUNG MITARBEITER

Die Qualität und der Geschmack unserer Wurst- und Fleischwaren, für die wir seit 1839 bekannt sind, kommt nicht von ungefähr. Hierfür sind neben den besten Zutaten und alten Familienrezepten vor allem die Menschen verantwortlich, die unsere Produkte herstellen. Mit viel Leidenschaft und Erfahrung setzt sich unser gesamtes Team dafür ein, dass unsere Fleischerei täglich neue Kunden gewinnt. Dafür möchten wir uns herzlich bedanken und nach und nach einige unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter näher vorstellen.

Friedhelm Knoche konnte in diesem Jahr quasi die „Volljährigkeit“ feiern. Denn seit 18 Jahren ist er einer unserer erfahrensten Fleischereigesellen und in unserem Produktionsteam für die Zerteilung und den Feinzuschnitt des Fleisches verantwortlich.

Was ich mag:

Anpacken statt vieler Worte

Was ich nicht mag:

lange Pausen

3 Worte, die mich beschreiben:

pünktlich, viel Erfahrung (59 Jahre), treu

Mein Lieblingsprodukt von Weber:

Zwiebel Mett, Blut- und Leberwurst

Venina Vorländer ist ein noch relativ junges Mitglied in der Weber-Familie. Erst seit etwa einem Jahr unterstützt die Brasilianerin unser Produktionsteam, hat aber schon längst unsere Grill- und Backofenspezialitäten perfekt im Griff.

Was ich mag:

Sauberkeit

Was ich nicht mag:

zu viele Worte

3 Worte, die mich beschreiben:

ehrlieh, temperamentvoll, experimentierfreudig

Mein Lieblingsprodukt von Weber:

Frikadelle

Seit 12 Jahren sorgt Sven Haßler-Hartauer als Fleischergeselle dafür, dass unsere Wurstwaren ihren unverwechselbaren Geschmack bekommen. Er bereitet unser beliebtes „Essen im Glas“ zu und unterstützt unser Team bei der Fleischzerteilung.

Was ich mag:

das Team

Was ich nicht mag:

Stress

3 Worte, die mich beschreiben:

stark, zuverlässig, treu

Mein Lieblingsprodukt von Weber:

Haussalami

Auf unseren kompetenten Fleischermeister Willi Pollmann können wir uns seit über 9 Jahren immer verlassen. Mit einer Extraportion Leidenschaft und Erfahrung kümmert er sich um die Herstellung unserer traditionellen Spezialitäten & Wurstwaren.

Was ich mag:

Ordnung

Was ich nicht mag:

Unehrliehkeit

3 Worte, die mich beschreiben:

vorausschauend, traditionell, treu

Mein Lieblingsprodukt von Weber:

Fleischsalat



BRANDY-STEAK MIT SALBEICHIPS

ZUTATEN FÜR 4-PERSONEN

1 Liter Öl im Topf auf ca. 175°C erhitzen (hält man ein Holzstäbchen hinein, steigen Blasen auf). 2 Kartoffeln schälen, waschen, in hauchdünne Scheiben hobeln. Nebeneinander auf ein Geschirrtuch legen. Evtl. Stielchen von den Salbeiblättern zupfen. Blätter waschen, trocken tupfen und je 1 Blatt zwischen zwei Kartoffelscheiben legen. Diese trocken tupfen und fest zusammendrücken. Im heißen Öl (evtl. in mehreren Portionen) goldgelb frittieren, dabei wenden. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bohnen waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden. In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 8–10 Minuten garen. Abgießen, abschrecken. 1 kg Kartoffeln schälen, waschen und zugedeckt in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Ofen vorheizen (Ober- und Unterhitze: 150°C oder Umluft: 125°C). Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.

Steaks trocken tupfen und mit je 2 Speckscheibe umwickeln. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Steaks darin bei starker Hitze von jeder Seite 1–2 Minuten braten, den Speckrand ebenfalls rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 12–15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Bratensatz in der Pfanne mit Brandy, Cognac oder Sherry und Rinderfond von Weber ablöschen, Sirup einrühren, aufkochen und ca. 5 Minuten einköcheln. Mehl und 1 EL Butter verkneten. Mehlbutter einrühren und ca. 5 Minuten weiterköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel schälen, fein würfeln. 1 EL Butter erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Abgetropfte Bohnen und Sesam zugeben und erwärmen. Kartoffeln abgießen. Lauwarme Milch und 2 EL Butter zufügen, alles fein zerstampfen. Mit Muskat würzen. Petersilie waschen, hacken. Alles anrichten und mit Petersilie bestreuen.

ca. 1 Liter Öl zum Frittieren
+ 1 EL Öl
2 mittelgroße + 1 kg mehligkochende Kartoffeln
20 kleine Salbeiblätter
800 g grüne Bohnen
Salz, Pfeffer, Muskat
2 TL Sesam
4 Rumpsteaks (à ca. 200 g)
8 Scheiben Frühstücksspeck
10 EL Brandy, Cognac oder Sherry
1 Glas (400 ml) Rinderfond von Weber
2-3 EL Ahornsirup
2 gestrichene TL Mehl
4 EL weiche Butter
2 kleine Zwiebel
200 ml Milch
2-3 Stiele Petersilie
Backpapier

FRÜH BESTELLEN LOHNT SICH!

Vom 1. bis zum 19. Dezember 2013 erhalten Sie auf Ihre Weihnachtsbestellung täglich Rabatt * – je früher Sie ordern, desto mehr Prozente beschern wir Ihnen. Ihre Bestellung erfolgt bereits am 30.11.2013? Freuen Sie sich über 24% Preisnachlass. Unser Dankeschön an Sie!

Letzter
Bestelltag
ist der
19.12.2013

1. Dezember 24%

2. Dezember 23%

3. Dezember 22%

10. Dezember 15%

* Ausgenommen sind Gutscheine, Präsente und Weine sowie die Schlesische Weißwurst und der Ring Fleischwurst und die fertigen Essen im Glas. Sie erhalten den entsprechenden Rabatt auf Ihren Einkauf.

GESCHENKE ZU WEIHNACHTEN

SIE SIND NOCH AUF DER SUCHE NACH DEM PASSENDEN GESCHENK?

Unsere Gutscheine sind für jeden Genießer eine echte Überraschung, denn mit ihnen legen Sie das Beste aus der Region auf den Gabentisch.

Ob saftiges Fleisch, ausgewählte Wurstspezialitäten oder feine Schinkenvariationen – guter Geschmack ist garantiert.

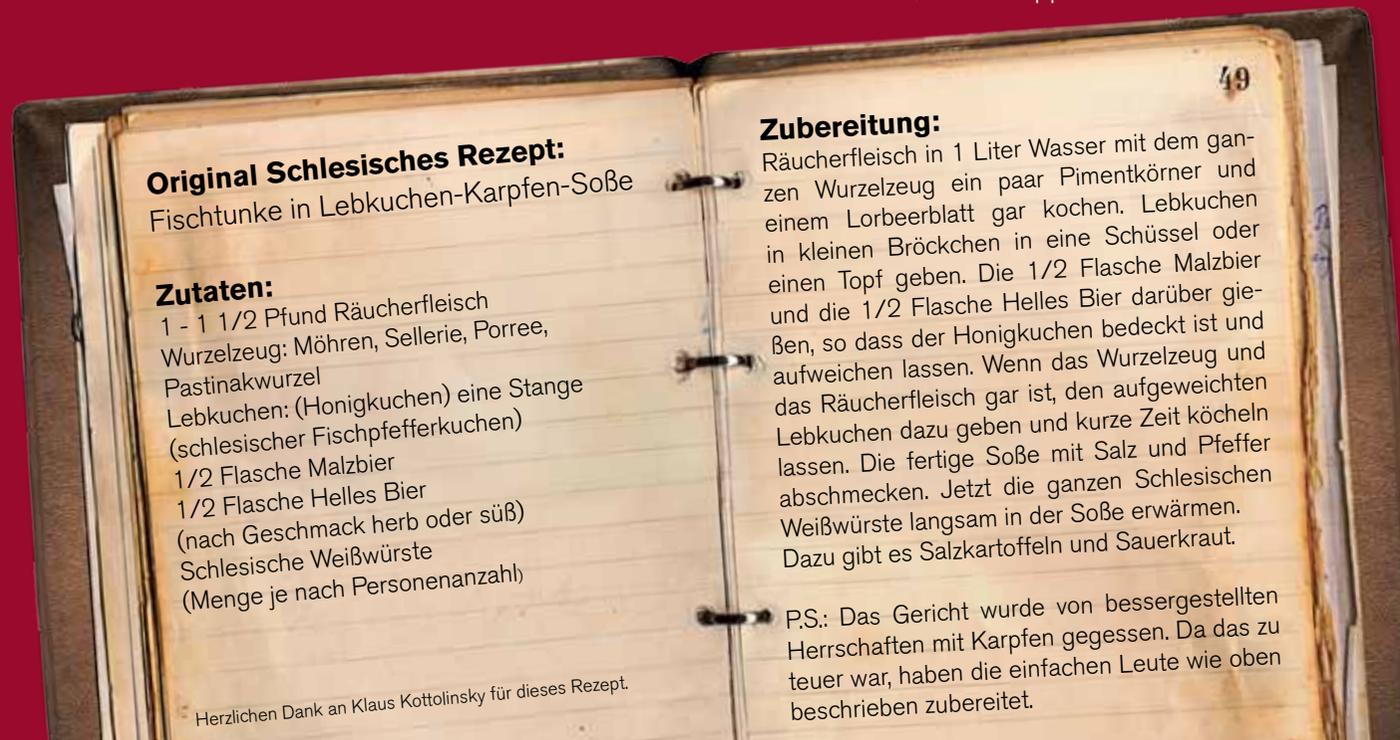


10,- € oder 15,- €

KONKURRENZLOS GUT.

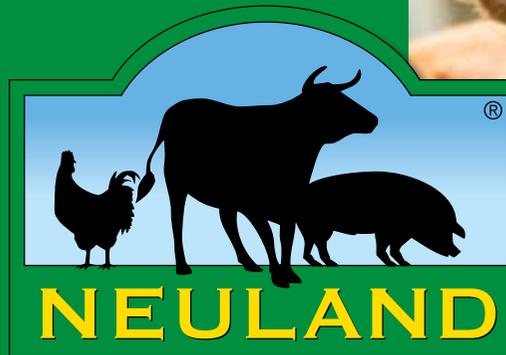
Jetzt hat sie Hochsaison: unsere beliebte Schlesische Weißwurst, die wir nach einem alten, gut gehüteten Familienrezept herstellen. Ähnlich wie bei Muschelgerichten, die noch heute in vielen Restaurants nur in Monaten mit einem „R“ im Namen auf der Speisekarte stehen, gibt es auch unsere beliebte Wurstspezialität nur in der kalten Jahreszeit. Natürlich liegt das daran, dass man früher keine Kühlschränke besaß und die Produkte in den heißen Monaten schneller verdarben. Da es heute zum Glück anders ist und wir jederzeit optimale Kühlbedingungen haben, könnten wir unseren beliebten Klassiker also eigentlich das ganze Jahr über anbieten. Aber das machen wir nicht, denn wir finden, alles hat seine Zeit und außerdem ist Vorfreude doch die schönste Freude, oder?

Von Oktober bis April läuft die Produktion unserer Schlesischen Weißwurst dafür auf Hochtouren. Denn wer einmal unsere frische Schlesische probiert hat, kommt immer wieder. Das liegt zum einen natürlich an den hochwertigen Zutaten wie Kalb-, Rind- und Schweinefleisch, aber vor allem an der Sorgfalt, mit der wir unsere Schlesischen herstellen. Kaum ein anderes Produkt ist so sensibel, was die Temperatur, das Verarbeiten der einzelnen Zutaten aber auch die Lagerung angeht. So ist in unserem Familienrezept zum Beispiel folgendes zu lesen: „...die Würste dürfen nicht zusammenstoßen, da sie sonst grau werden...“. Mit den richtigen Gewürzen wie Muskat und Zitrone entfaltet sie ihren unvergleichlichen Geschmack. Aber mehr wird jetzt nicht verraten :-) Guten Appetit!



UNSERE FRISCHE SCHLESISCHE WEISSWURST





MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN

In unserer Fleischerei bieten wir Geflügel, Kalb- und Lammfleisch ausschließlich von NEULAND an. Dies bedeutet, dass das Fleisch aus Betrieben stammt, die nach besonders strengen Richtlinien arbeiten und so höchste (Lebens-) Qualität für die Tiere garantieren.

Alle NEULAND-Tiere haben Auslauf im Freien, liegen auf Stroh und werden in Ställen mit viel Tageslicht gehalten. Auch beim Futter unterscheidet sich die Haltung gegenüber konventionellen Betrieben. Es stammt ausschließlich aus heimischem Anbau und wird nicht gentechnisch verändert.

Dies sind die Gründe dafür, dass die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung die Tierhaltung bei NEULAND als „besonders artgerecht“ bezeichnet. Auch der Deutsche Tierschutzbund, dessen Tierärzte die Produktionsbetriebe regelmäßig kontrollieren, bestätigt den vorbildlichen Umgang mit den Tieren.

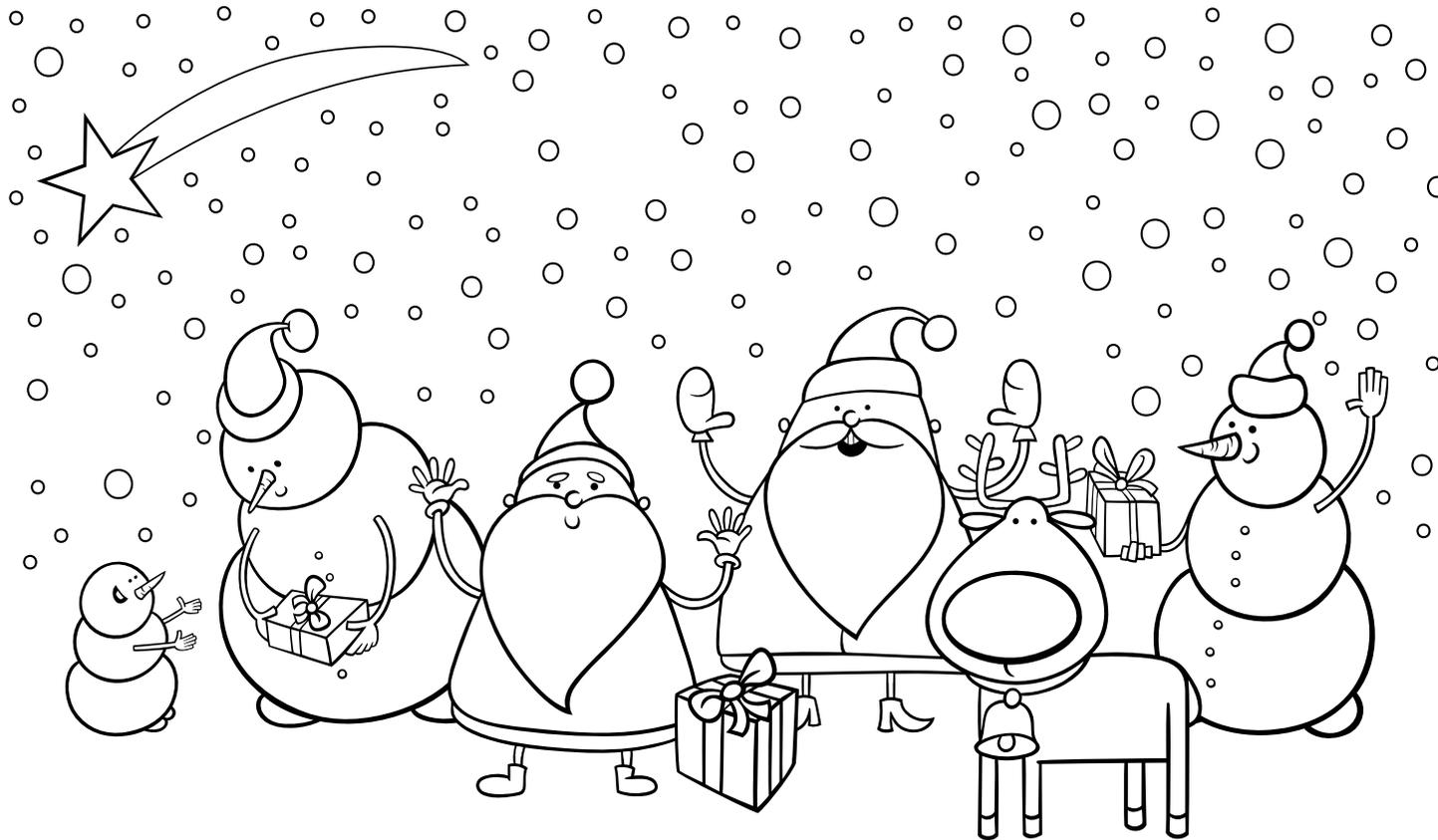
KINDER

LIEBE KINDER,

das Beste kommt zum Schluss! Denn diese Seite ist nur für Euch. Hier sammeln wir lustige Dinge, Spiele oder Rätsel mit denen Ihr Euch die Zeit vertreiben könnt, bis das nächste Heft erscheint.

Wir wünschen Euch viel Spaß dabei!

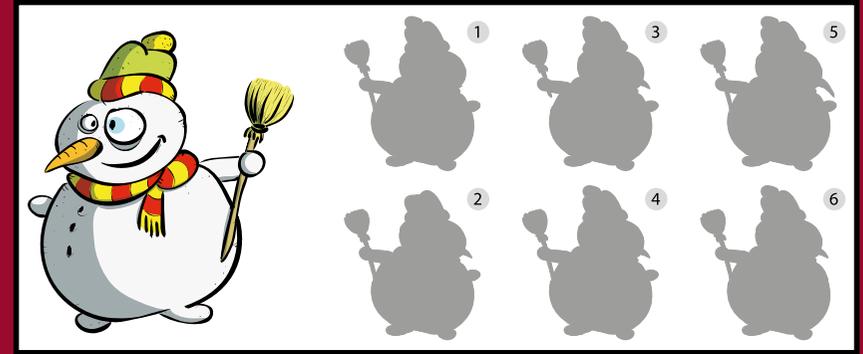
ZUM AUSMALEN



RÄTSEL

WELCHES SPIEGELBILD GEHÖRT DEM SCHNEEMANN?

Das Spiegelbild des Schneemanns spielt verrückt. Nur ein Spiegelbild ist richtig. Orientiert Euch an Besen, Mütze, Nase, Füße und Hände und helft dem Schneemann sein Spiegelbild zu finden.



WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

info@fleischerei-weber.de

www.fleischerei-weber.de



BESUCHEN SIE UNS BEI FACEBOOK:

www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch

