

# GENIESSERSEITEN

**TIPP:**  
So gelingen  
Ihre Steaks  
perfekt!

Seite 5



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](http://www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch)

Seite 3

**HAUTNAH**  
WIR STELLEN  
UNS VOR.

Seite 4 / 5

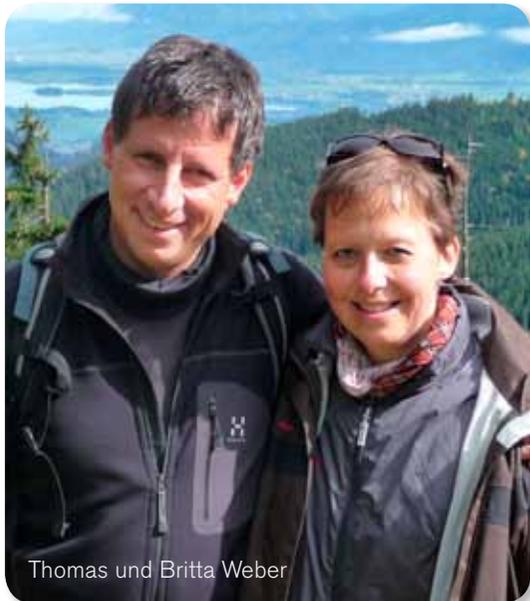
**GESCHMACKVOLL**  
UNSERE BELIEBTESTEN  
PRODUKTE.

Seite 6 / 7

**NACHHALTIG**  
WIR ÜBERNEHMEN  
VERANTWORTUNG.



# VORWORT



Thomas und Britta Weber

## LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir freuen uns, dass Sie sich die Zeit nehmen, in der ersten Ausgabe unserer „Genießerseiten“ zu blättern. Denn dies zeigt uns, dass Sie sich dafür interessieren, woher Ihr Fleisch und Ihre Wurstwaren stammen und dass Sie mehr darüber erfahren möchten, wie und wo sie produziert werden. Damit haben wir schon sehr vieles gemeinsam.

Denn wie Sie, legen auch wir beim Fleischeinkauf größten Wert auf Transparenz und Qualität. Schließlich kann man nur so sicher sein, dass von der Aufzucht über die Verarbeitung bis zum fertigen Produkt alles mit rechten Dingen zugeht und man das Fleisch beziehungsweise die Wurst, die man auf dem Teller hat, mit gutem Gewissen genießen kann.

Mit unserer Kundenzeitung, die ab sofort regelmäßig erscheinen wird, möchten wir Ihnen darum nach und nach viele interessante und wichtige Informationen rund um das Thema Fleisch näher bringen. Dazu möchten wir Ihnen unsere Fleischerei, unsere Mitarbeiter und die Besonderheiten unserer Produktion und Waren vorstellen. Und natürlich wollen wir auch Lust auf leckere Gerichte machen und Sie zum Probieren neuer Rezepte animieren.

In der ersten Ausgabe starten wir mit einem kurzen Blick in unsere Fleischerei, die bereits seit 1839 existiert. Dazu stellen wir Ihnen drei besonders beliebte Fleischsorten vor, verraten Ihnen etwas über die Marinaden, die unseren Grillspezialitäten die besondere Würze geben und sagen Ihnen, woran Sie erkennen, ob ein Steak so ist, wie es sein soll. Last but not least können Sie sich in diesem Heft davon überzeugen, dass auch bei uns alles so ist, wie es sein soll: Unsere Partnerschaft mit den Produzenten von Neuland und unser nachhaltiges Energiemanagement beweisen, dass wir aus fester Überzeugung Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt übernehmen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine erhellende Lektüre!

Ihre Familie Weber & Team



# GEWINNSPIEL

## DER SOMMER WIRD AM GRILL ENTSCIEDEN

Senden Sie uns Ihr schönstes Foto rund um das Thema Grillen an:  
[info@fleischerei-weber.de](mailto:info@fleischerei-weber.de)

Unter allen Teilnehmern verlosen wir 3 Gutscheine von uns.

Einsendeschluss ist der 15. Juli 2013.

Das können Sie gewinnen:  
**1. Preis: 100 €**  
**2. Preis: 75 €**  
**3. Preis: 50 €**

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

# 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](mailto:contact@brust-partner.de)  
Home: [www.brust-partner.de](http://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](http://www.fotolia.de) und eigene Fotos



Laden in Oberschlesien 1920



Thomas und Kurt Weber 1975



Laden in Geisweid 1950

# MEILENSTEINE

## FRÜHER GUT. HEUTE GUT.

**1839**

wurde das erste Fleischerei-Fachgeschäft der Familie Weber eröffnet. Über drei Generationen hinweg wuchs der Betrieb im schlesischen Namslau zu einem kleinen erfolgreichen Familienunternehmen heran.

**1948**

ging mit Kurt Weber die 4. Generation an den Start. Allerdings nicht mehr im schlesischen Namslau, sondern im nordrhein-westfälischen Siegen, wo die Familie nach dem Krieg neu begann. Mit der Übernahme der ehemaligen Metzgerei Ludwig, die in einer Garage untergebracht war, fand die Fleischerei Weber eine neue Heimat.

**1950**

schlug Kurt Weber bereits ein neues Kapitel in der Unternehmensgeschichte auf: Er zog aus dem provisorischen Garagen-Gebäude in die Röntgenstraße nach Geisweid um und baute hier in fast 50 Jahren eine der angesehensten Fleischereien der Region auf.

**1995**

übernahm sein Sohn Thomas Weber das Unternehmen. Seither führt er die Fleischerei in der 5. Generation fort.

**2009**

eröffnete das komplett neu gestaltete Hauptgeschäft in Geisweid. Im gleichen Zug wurde der komplette Unternehmensauftritt neu aufgestellt.

**2011**

erfolgte die Umstellung bei Geflügel, Kalb- und Lammfleisch auf Neuland-Produkte.

**2013**

erscheint die erste Kundenzeitung „Genießerseiten“.

## NATÜRLICH FLEISCH.

### FLEISCHGENUSS SEIT 1839.

Wer unser Geschäft betritt, merkt schnell, was uns von anderen Fleischereien unterscheidet: Da sind zum Beispiel die respektvolle Art, mit der wir mit dem Lebensmittel Fleisch umgehen, die besonders hohen Ansprüche, die wir an Natürlichkeit, Qualität und Frische stellen oder die Vielfalt an beliebten Klassikern, die wir immer wieder mit kreativen, hausgemachten Spezialitäten bereichern. Dies alles können wir machen, weil wir als Familienunternehmen klein genug geblieben sind, um Klasse über Masse zu stellen. Und weil jeder in unserem 15-köpfigen Team seinen bzw. ihren Teil dazu beiträgt, dass die Geschichte der Fleischerei Weber auch in der 5. Generation erfolgreich fortgeführt werden kann.

Bis heute stellen wir 95% unserer Produkte selbst her und erweitern unser Sortiment nur um wenige (inter-

nationale) Spezialitäten von ausgewählten Lieferanten. In unserer Fleischerei verwenden wir überwiegend ganze Tiere, die wir selbst zerlegen. Dies gibt uns die Sicherheit, dass jedes einzelne Stück Fleisch unseren Ansprüchen gerecht wird, was Herkunft, Qualität und Frische angeht.

Solch hochwertige Zutaten wie Fleisch, regionales Gemüse oder ausgewählte Kräuter und Gewürze bilden die Basis für alle unsere Fleisch- und Wurstwaren. Für den guten Geschmack, der bis über die Stadtgrenzen hinweg bekannt ist, sind natürlich auch die streng gehüteten und zum Teil fast zweihundert Jahre alten Familienrezepte verantwortlich.

Neben den vielen alten Rezepturen entstehen jedoch auch laufend neue Produktideen, die Thomas Weber mit seiner ganz eigenen Kreativität, Spontanität und Innovationskraft so lange verfeinert, bis wirklich keiner mehr widerstehen kann. Probieren Sie es selbst, wenn Sie das nächste Mal bei uns vorbeischaun.

# UNSERE KLEINE STEAK-KUNDE

Steak ist nicht gleich Steak. Auch wenn ein klassisches Steak immer vom Rind stammt, gibt es große Unterschiede im Geschmack. Denn je nach dem, aus welchem Teil des Tieres man es schneidet, ist der Geschmack mehr oder weniger intensiv, das Fleisch saftiger, fester oder zarter. Im ersten Teil unseres kleinen Steak-ABCs möchten wir Ihnen drei der bekanntesten Rinder-Steaks vorstellen.



## FILET

Das Filetsteak ist eines der zartesten und beliebtesten Stücke des Rindes. Es wird aus dem inneren Lendenmuskel geschnitten, der nur wenig benutzt wird und darum besonders feinfasrig und mager ist. Auch innerhalb des Filets, das sich von der Spitze bis zum Kopf hinzieht, gibt es Unterschiede: Das mittlere, dicke Stück des Muskels ist der Teil, aus dem die klassischen Filetsteaks stammen. Eine besonders edle Variante ist das „Chateaubriand“, ein doppeltes Filetsteak. Aus dem schmalen Mittelstück wird das „Filet mignon“ herausgenommen, ein etwa 60-80 g schweres Medaillon. Aus der Filetspitze und dem Filetkopf stellt man zum Beispiel Geschnetzeltes (Bœuf Stroganoff) oder Fonduefleisch her. Da Filetsteaks sehr zart und nahezu fettfrei sind, sollte das Fleisch in keinem Fall zu heiß oder zu lange gebraten werden.



## RIB EYE

Das Rib Eye erkennt man an seiner starken Marmorierung und dem deutlich sichtbaren Fettkern, der an ein Auge erinnert. Diesem Fetttage verdankt das Rib Eye nicht nur seinen Namen, sondern auch den besonders saftigen und aromatischen Geschmack. Es wird aus dem vordersten Teil des Rinderrückens, der Hochrippe, geschnitten. Rib-Eye-Steaks sind ca. 2 cm dick und 200 g schwer und eignen sich durch den hohen Fettanteil perfekt zum Grillen und Braten. Am besten schmeckt es, wenn es nicht völlig durchgebraten ist.



## RUMPSTEAK

Das Rumpsteak stammt aus dem hinteren Teil des Roastbeefs, dem Rückenstrang oder dessen Verlängerung - der Hüfte. Das Roastbeef wird zwischen der Hochrippe und der Hüfte heraus geschnitten. Für das Rumpsteak wird der hintere Teil des Roastbeefs verwendet - diesen nennt man auch „flaches Roastbeef“. Die 200-300 g schweren Rumpsteaks bestechen durch ihr zartes, saftiges Fleisch und ihren kräftigen Geschmack. Charakteristisch für das Rumpsteak ist der einseitige, schmale Fettrand und die gleichmäßige Fettmarmorierung.

Egal, für welches Steak Sie sich bei Ihrem Einkauf entscheiden – die Qualität muss stimmen. Dazu gehört auch, dass das Fleisch mindestens fünf Wochen Zeit zum Reifen bekommt. Beim Dry Aged Steak liegt die Reifezeit am Knochen sogar weit über 6 Wochen, dieses Verfahren macht das Fleisch noch zarter und geschmacksintensiver. Damit wir Ihnen immer Top-Qualität anbieten können, zerteilen wir unsere Rinder bis heute selbst und wählen nur die besten Stücke für unsere Kunden aus.



## GRILLZEIT: FEUER UND FLAMME FÜR AROMEN

Gutes noch besser zu machen, das ist unsere ganz persönliche Leidenschaft. Darum entwickeln wir ständig neue Rezepte für und rund um unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten. So wächst zum Beispiel auch unser Sortiment an Marinaden immer weiter. Tomate und Basilikum, Curry, Rosmarin, Chili-Mango, Lemongras, Pfeffer, Pink Pepper oder gebrochener Pfeffer – wir verwenden ausschließlich natürliche Zutaten und kitzeln so immer eine ganz besondere Note aus den verschiedenen Fleischsorten heraus.

Da passt es perfekt, dass der Trend beim Grillen dazu geht, kleine Fleischstücke zuzubereiten. Denn so kann man nicht nur unsere verschiedenen Marinaden, sondern auch unterschiedliche Fleischsorten testen und genießen. Wie wäre es zum Beispiel mal mit einem Schweinenackensteak, einem T-Bone-Steak oder einem Lammkotelett?

Und natürlich können sich auch unsere Bratwurstfans über Abwechslung am Grill freuen: Denn ob beliebte Weber Griller mit Gyros- oder Curry-Marinade, Käsegriller, Kalbsbratwurst von Neuland, grobe Bratwurst mit Thüringer Majoran oder unsere Bratwurst mit wildem, italienischen Fenchel – unsere Wursttheke ist immer voller Produkte mit dem gewissen Weber-Genießer-Extra.

# STEAKANLEITUNG

## HAND DRAUF: SO WERDEN IHRE STEAKS PERFEKT!

Damit Sie Ihre Steaks genau so auf den Teller bekommen, wie Sie oder Ihre Gäste es mögen - noch englisch, rosa oder durchgebraten, gibt es einen ganz einfachen Trick:

## DIE DAUMENBALLEN-DRUCKPROBE

Halten Sie Ihre linke Hand locker geöffnet und drücken Sie mit dem rechten Zeigefinger auf dem Daumenballen. So fühlt sich das Fleisch an, wenn es englisch ist. Wenn Sie die Hand ganz öffnen, ohne sie zu überstrecken, entspricht die Festigkeit des Daumenballens einem medium-gebratenen Steak. Wenn Sie die linke Hand so weit wie möglich durchstrecken, fühlt sich der Daumenballen fest an, wie ein durchgebratenes Steak.

Wie immer Sie Ihr Fleisch mögen, wir wünschen Ihnen das richtige Fingerspitzengefühl und eine herrliche Grillsaison.



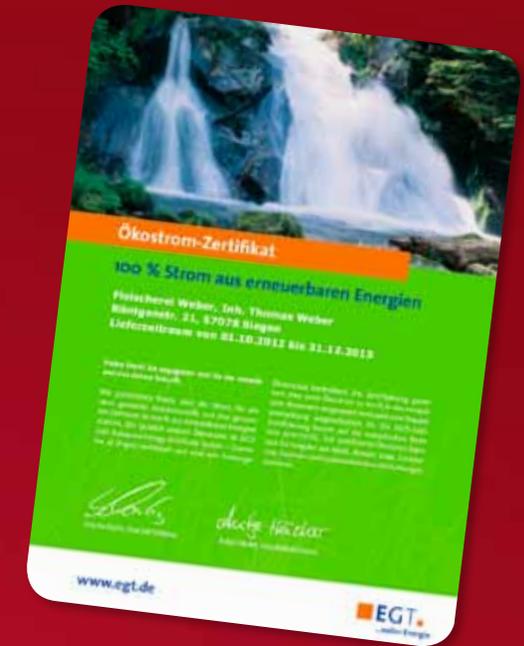
# NATÜRLICH KOMMT UNSER STROM AUS DER STECKDOSE

Ohne elektrische Energie ist das Leben heute kaum noch vorstellbar. Und auch in unserer Fleischerei ist Strom natürlich absolut unverzichtbar. So benötigen wir jährlich rund 120 000 kWh Strom alleine für unsere modernen Kühlanlagen. Grund genug also, um darüber nachzudenken, wie der Strom in die Steckdose kommt. Denn wer wie wir die Vorzüge von nachhaltig produziertem Fleisch genießen möchte, sollte – so finden wir – auch seinen Beitrag dazu leisten, dass die Natur, in der die Tiere aufwachsen, erhalten bleibt.

Darum haben wir uns ganz bewusst entschieden, nicht nur privat, sondern auch in unserem Unternehmen vollständig auf Ökostrom umzustellen. Mit dieser Entscheidung möchten wir ganz bewusst dazu beitragen,

die Energiewende in Deutschland voranzubringen und so Klima, Mensch und Umwelt zu schützen. Das tun wir für uns, unsere Kinder und die Zukunft.

Mit der EGT haben wir einen Stromlieferanten gefunden, der uns garantieren kann, dass der Strom, den wir einkaufen, tatsächlich zu 100% aus erneuerbaren Energien wie Wind, Wasser, Solar, Geothermie, Gezeitenkraftwerken und hydroelektrischen Anlagen stammt. Das Freiburger Ökoinstitut, das die Einhaltung der strengen EG-Richtlinien für die Ökostrom-Zertifizierung kontrolliert, gibt uns zusätzliche Sicherheit. Wir wissen, dass unser Umstieg zu Ökostrom nur ein kleiner Beitrag ist, aber viele kleine Tropfen ergeben auch einen Strom.



# MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN

## FLEISCHEINKAUF IST UND BLEIBT VERTRAUENSACHE

Das gilt für Sie, liebe Kunden, ganz genauso wie für uns Fleischer. Damit wir Ihnen Fleisch anbieten können, hinter dem wir voll und ganz stehen, arbeiten wir schon seit vielen Jahren ausschließlich mit Lieferanten zusammen, die wir persönlich kennen und von denen wir aus langer Erfahrung wissen, dass die Qualität einwandfrei ist.

## SEIT 2011 HABEN WIR NEULAND BETRETEN

Seit Mai 2011 gehen wir aber noch einen deutlichen Schritt weiter. Wir haben unser Geflügel, Kalb- und Lammfleisch auf Neuland umgestellt. Denn hier stimmt noch mehr, oder anders gesagt, einfach alles: die Aufzucht und Haltung der Tiere, die Schlachtung und vor allem der Geschmack. Was uns zu dieser Entscheidung bewogen hat? Uns war es wichtig, uns konsequent von den schlechten Bedingungen zu distanzieren, die zum Beispiel bei der Geflügelhaltung noch immer die Regel sind. Dunkle, enge Ställe, zu viele Tiere auf zu kleinem Raum und der geradezu maßlose Umgang mit Antibiotika. Neuland zeigt, dass es auch anders geht. Und zwar zu einem Preis, den nicht alleine die Tiere bezahlen müssen. Faire Bedingungen zu fairen Preisen, das hat uns schließlich von Neuland überzeugt.

## DAS BESONDERE AN NEULAND

Als einziges Programm darf sich Neuland wegen der besonders strengen Anforderungen an die Tierhaltung mit der Genehmigung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) als „besonders artgerecht“ bezeichnen. Nach den strengen Neuland-Richtlinien haben alle Tiere zum Beispiel Auslauf ins Freie, liegen auf Stroh und werden in Ställen mit viel Tageslicht gehalten. Und auch bei den Futtermitteln hebt sich Neuland positiv von anderen Betrieben ab: So wird ausschließlich einheimisches, gentechnisch nicht verändertes Futter eingesetzt.

Wie in allen Bereichen, gilt natürlich auch – oder vielleicht ganz besonders – bei der Tierhaltung: „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“. Darum werden die Neuland-Betriebe selbstverständlich regelmäßig geprüft. Da diese Kontrollen auch durch den Deutschen Tierschutzbund unterstützt werden, haben sie eine hohe Glaubwürdigkeit.

Neuland wurde 1988 in Bonn gegründet und zwar nicht von der Fleischer- oder Schlachterbranche, sondern von fünf gesellschaftlichen Verbänden, von denen heute noch der „Deutsche Tierschutzbund“ (DTSchB), der „Bund für Umwelt und Naturschutz“ (BUND) und die „Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft“ (AbL) als Trägerverbände fungieren. Wenn Sie mehr über das Neuland-Konzept erfahren möchten, dann finden Sie alle Informationen unter: [www.neuland-fleisch.de](http://www.neuland-fleisch.de)



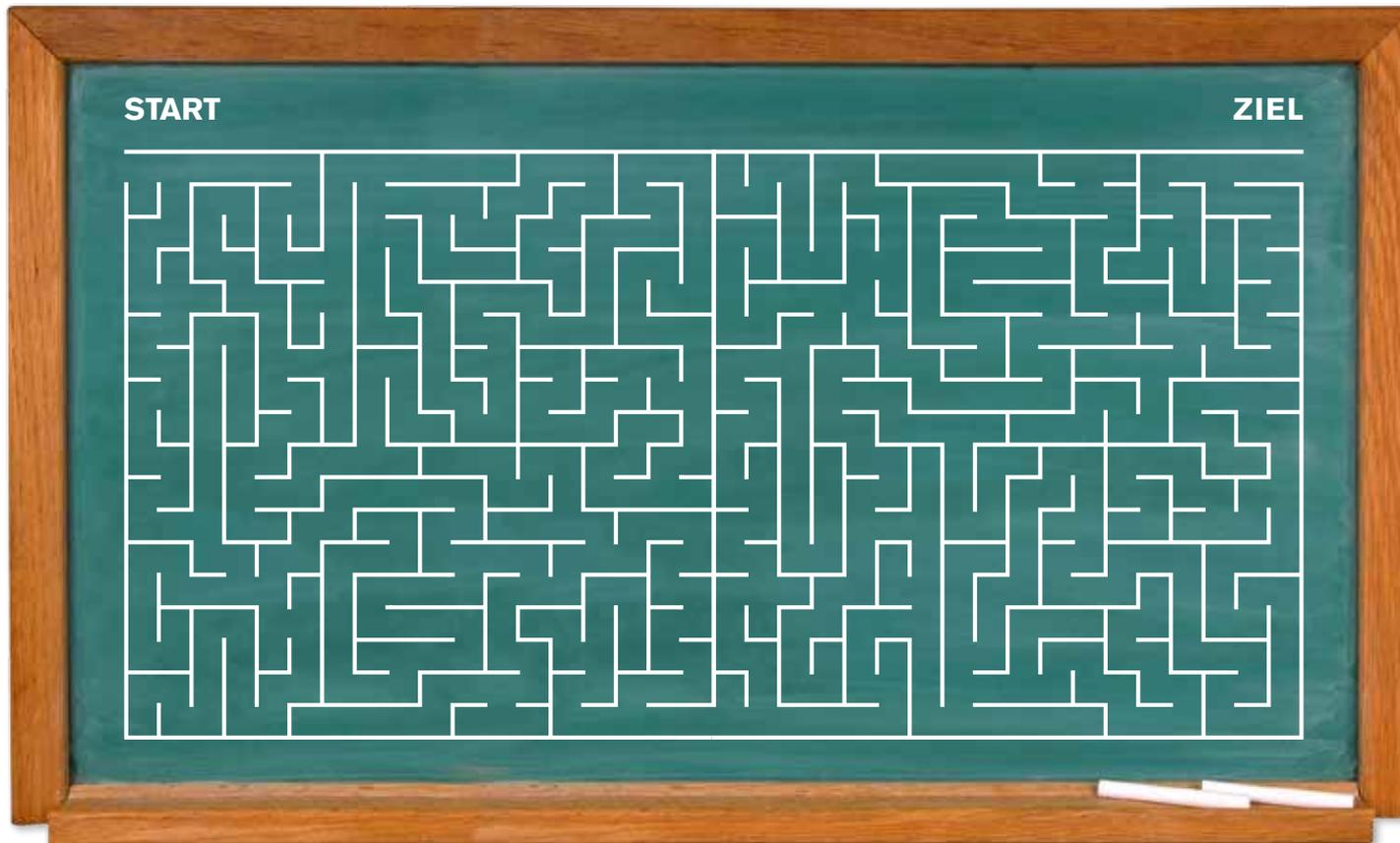
# KINDER

## 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!

# LABYRINTH



# SUDOKU 4x4

## SUDOKU REGELN

Die Zahlen 1 bis 4 dürfen in das Sudokugitter nur so eingetragen werden, dass jede Zahl in der Zeile (horizontal), in jeder Spalte (vertikal) und in jedem dick umrandeten Kasten nur einmal vorkommt.

4		2	1
1	2		
			3
3	4		

2		4	
	4		2
	3		
4			1

## 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](https://www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch)

