



Unser
Fleisch
Unsere Leidenschaft

Wurst · Fleisch · Feinkost



ESSER Qualitäts-Philosophie



...macht Gutes noch besser!

Sehr geschätzte Kundschaft,

Fleisch ist unsere Leidenschaft. Unsere Kernkompetenz.
Unser Spezialgebiet. Unsere Lebensaufgabe. Unser Beruf.
Und natürlich auch unsere Berufung.

Warum? Weil wir unsere Leidenschaft für Fleisch seit
Jahrzehnten leben. Weil unsere Landwirte diese Leidenschaft
teilen. Weil unsere Kunden diese Leidenschaft wertschätzen.
Und weil wir uns alle gemeinsam für Werte einsetzen. Für
Wahrhaftigkeit und Professionalität. Für Fairness und Qualität.
Für Transparenz und Loyalität.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.

Ihr

Karl-Heinz Esser & das gesamte Team



Karl-Heinz ESSER
1979 gründete er sein Unternehmen
Wurstspezialitäten Esser und
führt es bis heute konsequent
und mit viel Liebe zum Detail.



Manfred Hermanns,
Rurtal-Ei, Hilfarth



Kurt Heinrich,
Auenhof, Karken



Duroc-Schwein,
Auenhof, Karken



regionale Färsen von
Landwirt Jennissen, Ophoven



Peter Eßer,
„Der Gänsepeter“,
Rommerskirchen



Max Esser (li) mit
Wilfried Jennissen,
Landwirt, Ophoven



...wacht Gutes noch besser!



Warum kommt das **BESTE** Fleisch aus der Region?

Wir sind der Meinung, dass nur regionale Partner durch unsere enge Zusammenarbeit verstehen, dass Qualität einfach ZEIT braucht.

Nur wenn man sich persönlich kennt, gleiche Ziele und Werte verfolgt, ist eine Partnerschaft möglich. Hier in unserer Region sind wir in der Lage, unsere Landwirte schnell und oft zu besuchen, miteinander zu sprechen und die Tiere zu sehen.

Unsere Tiere sollen möglichst lange bei den Landwirten bleiben und möglichst kurze Transportwege haben. In der Region und für die Region – das ist schon lange unser Motto. Regional ist da, wo man lebt, wohnt,

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2015

Freunde und Nachbarn trifft, wo man einkauft und isst, wo man Vereine und Veranstaltungen unterstützt.

Unsere regionalen Partner gehören einfach zu einem lebendigen und attraktiven Lebensumfeld, zu einer Region, in der wir uns alle eine starke Wirtschaft, sichere Arbeitsplätze und zahlreiche Ausbildungsstellen wünschen.

DIE FÜNF RINDISCHEN GEBOTE



von
Karl-Heinz
Esser

1. nur Färsen & Ochsen
2. ausschließlich
Fleischrassen
3. artgerechte Haltung
und regionales Futter
4. optimales Schlachalter
5. aromatische Reifung

Steaks für perfekten Geschmack & Zartheit



...macht Gutes noch besser!



Färsen sind weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Unsere Färsen aus der Region geben keine Milch und bekommen kein Kalb. Sie wachsen langsamer heran, sind ruhiger und auch etwas kleiner. Das Fleisch ist kräftig rot und feinfaserig. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch und saftig. Deshalb zahlen wir unseren regionalen Landwirten für diese Tiere einen höheren und fairen Preis. ■

Ochsen sind ausgewachsene, kastrierte, männliche Rinder. Unsere irischen Ochsen wachsen langsam und werden auf Kräuterweiden gehalten. Erst nach 2¹/₂ Jahren haben sie die optimale Fleischqualität erreicht. Auch hier zahlen wir unseren Landwirten für die längere Aufzucht und für die viele Mehrarbeit gerne einen höheren Preis. Das Ergebnis ist hervorragend: Das Fleisch hat eine gute und starke Marmorierung, ist feinfaseriger, zarter und deutlich aromatischer als das Fleisch von Jungbullen. ■

Fleischrassen wie unsere Charolais- und Limousin-Rinder haben die beste Fleischstruktur. Mit Fleischstruktur ist die saftige Marmorierung und die Faserigkeit gemeint. Die ausgesuchte, feine Faserigkeit und die aus kulinarischer Sicht so wertvolle feine Marmorierung – mit zwischen den Muskelfasern eingelagerten feinen Fettäderchen – garantieren Saftigkeit und Geschmack. ■

artgerechte Haltung orientiert sich an den natürlichen Lebensbedingungen der Tiere. Die angeborenen Verhaltensweisen und die artspezifischen Bedürfnisse der Tiere werden berücksichtigt. Deshalb wachsen unsere Tiere auch in Mutterkuhhaltung auf. Jeder unserer Landwirte ist verpflichtet, eigenes Futter in unserer Region anzubauen. ■

optimales Schlachalter Erst wenn die Muskulatur einen bestimmten Entwicklungsstand aufweist, ergibt sich der volle Fleischgeschmack. Dabei gilt: Je älter Ochsen und Färsen werden, desto besser wird das Fleisch. Unsere Färsen dürfen mit 36 Monaten fast doppelt so alt werden, wie z.B. die amerikanischen Hochleistungsbullen. ■

aromatische Reifung ist das sogenannte „Abhängen“, also die Fleischreifung in unserer Dunkelreifekammer. Wir geben unserem Fleisch einfach mehr Zeit und lassen es mindestens 21 Tage reifen; unser Dry-Aged-Beef reift sogar bis zu 35 Tage. Gut Ding will Weile haben – Fleisch braucht einfach seine Zeit! ■



Hand in Hand

Wir arbeiten mit unserem Landwirt Kurt Heinrichs Hand in Hand. Er züchtet unsere Duroc-Schweine. Die Durocs sind eine von ihrem Wesen her entspannte Rasse, die sehr geschmackvolles Fleisch liefert.

Die Duroc-Schweine sind etwas dunkler als die Landschweine und haben die berühmten schwarzen Füße durch ihre Verwandtschaft mit den Eichelschweinen aus Spanien.

Die Familie Heinrichs vom Auenhof in Heinsberg-Karken liebt und lebt den Umgang mit ihren Tieren, füttert regionale Erbsen und verzichtet auf Soja.



Landwirt Kurt Heinrichs







...macht Gutes noch besser!



ESSER-Filialteams besuchen unsere Landwirte



Tomahawk-Schnitt



Landschwein-Lummer



Männersache: Fleisch am Stiel

Mit dem Tomahawk-Schnitt gibt es ein Stück Fleisch vom saftigen Hals mit einem ordentlichen Stück Knochen dran. Einfach perfekt zum Grillen!

Genauso perfekt ist der Lummer unserer Landschweine – ganz bewusst mit Speckkante. Damit bleibt das Fleisch noch saftiger. Beim Anbraten schmilzt die Speckkante und das Fleisch kann im eigenen Saft gebraten werden.



...macht Gutes noch besser!



*Unser Fleischer
Willi Wallraven
ist DER Spezialist,
wenn's um Fleisch geht.*





...macht Gutes noch besser!

STEAKS

- wirklich -
perfekt braten

- Steaks zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Pfanne mit ganz wenig Butterschmalz, Rinderfett oder Sonnenblumenöl hoch erhitzen und die Steaks von beiden Seiten scharf anbraten.
- Die Alternative für Gourmets, die Fleisch mit Speckkante bevorzugen: Zuerst die Speckkante in der heißen Pfanne schmelzen. Dann das Fleisch im eigenen Saft braten.
 - Die gewünschte Kerntemperatur des Steaks richtet sich nach dem persönlichen Geschmack:

■ 48-52°C = RARE	■ 55-59°C = MEDIUM
■ 52-55°C = MEDIUM RARE (innen rosa)	■ 60-62°C = WELL DONE (durchgegart)
- Die fertigen Steaks mindestens 10 Minuten zum „Entspannen“ in den Backofen bei 60°C geben. Die Steaks bleiben dort – bis zu einer Stunde lang – in perfektem Zustand.
 - Jetzt erst mit grobem Meersalz und evtl. auch grobem Pfeffer würzen.

DAS PERFEKTE STEAK GENIESSEN

erlesene **Weine**

Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot

Schwarzer

Pfalz

Dieser tiefdunkle Rotwein ist der perfekte Begleiter zu unseren Lammkoteletts, marinierten Rindersteaks und würzigen Dry-Aged-Steaks.

Am Gaumen: Kräftig-fruchtige Johannisbeere mit würzig roten Beeren, füllig.

Produzent/Winzer: Uli Metzger, Pfalz

Trinktemperatur: 18-20°C

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Gesamtsäure: 5,3g/l

Restzucker: wenig 0,8g/l



€ **10,50**
0,75 l-Flasche



...macht Gutes noch besser!

...FÜR SIE AUSGEWÄHLT

Merlot

Merlot trocken

Pfalz

Der perfekte Wein für gesellige Sommerabende.
Passt besonders gut zu unserem rheinischen
Rindfleisch.

Am Gaumen: Süffig, feinsaftige
Kirsche mit einem Hauch Eukalyptus
– ein tolles Trinkvergnügen!

Produzent/Winzer: Uli Metzger, Pfalz

Trinktemperatur: 18-20°C

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Gesamtsäure: 5,2g/l

Restzucker: wenig 0,8g/l



€ **8,99**
0,75 l-Flasche

erlesene **Weine**

Weißburgunder / Silvaner / Sauvignon Blanc

Blutsbrüder

Rheinhessen

Dieser BIO-Weißwein aus gleichen Teilen Weißburgunder, Silvaner und Sauvignon Blanc ist perfekt abgestimmt und schmeckt hervorragend zu unserem Schweinefleisch/Duroc.

Am Gaumen: Füllige Stachelbeere mit fruchtigem Apfel, lang nachhallend.

Produzent/Winzer: Weingut Karl May

Trinktemperatur: 8-12°C

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Gesamtsäure: 6,9g/l

Restzucker: mittel 5,9g/l



€ 9,99
0,75 l-Flasche



...macht Gutes noch besser!

...FÜR SIE AUSGEWÄHLT

Riesling

Well Done

Pfalz

Ein feiner Riesling, der optimal zu unseren Kikok-Hähnchen und unserem Geflügel passt. Dieser Weißwein erreichte einen hervorragenden 2. Platz beim Wettbewerb „Best of Riesling 2014“.

Am Gaumen: Verblüffend feiner weißer Pfirsich mit leichter Zitrone, mineralisch, saftig.

Produzent/Winzer: Uli Metzger, Pfalz

Trinktemperatur: 7-10°C

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Gesamtsäure: 8,2g/l

Restzucker: mittel bis hoch 7,0g/l



€ **6,99**
0,75 l-Flasche



Wir bilden aus!

Die jungen Wilden dürfen bei uns gerne zeigen, was sie können. Wir bilden gerne aus!

Junge Menschen, die unsere Leidenschaft für Frische und Geschmack teilen, sind bei uns herzlich willkommen !

Die Profis Fabian Schürings & Markus Schels

Fleischermeister Fabian Schürings (links) hat seine Ausbildung bei uns vor fünf Jahren als Innungssieger abgeschlossen – und ist heute Produktionsleiter.

Fleischermeister und Versandleiter Markus Schels kümmert sich mit viel Engagement und guter Laune um den zuverlässigen Ablauf im Versand.



...macht Gutes noch besser!





(v.li.) Produktionsleiter Fabian Schürings, Junior-Chef Max Esser und Betriebsleiter Werner Tholen bei der Preisverleihung



1^{er} Grand Champion
Internationaal

WETTBEWERB 2015
1^{er} GRAND CHAMPION INTERNATIONAL
Karl-Heinz
Esser
Erkelenz-Lovenich
JACQUES METSEMAKERS BOKAAL



...macht Gutes noch besser!

Wir sind Europameister

Jährlich streiten die ca. 200 besten Metzger aus Europa um nationale und internationale Preise und Pokale.

**Diese Preisverleihung war
auch für uns nicht alltäglich!**

Ausgetragen wird die Europameisterschaft von der „Confrérie des Chevaliers du Goûte-Andouille de Jargeau“ in den Niederlanden. Im Wettbewerb werden die Produkte anonym durch eine internationale Jury auf sage und schreibe 80 (!) Eigenschaften beurteilt.

EIN GROSSES DANKESCHÖN

- **an unsere regionalen Landwirte** für ihr tolles Engagement und ihren wertschätzenden Umgang mit den Tieren!
- **an unsere Fleischer/innen sowie Fleischermeister/innen** für ihre Leidenschaft und ihren Ehrgeiz, jeden Tag die beste Qualität Europas herzustellen.
- **an unsere Fachverkäufer/innen** für ihren Enthusiasmus, den sie jeden Tag aufs Neue beweisen!
- **an all unsere Kunden** für ihr Vertrauen und ihre Treue, für den guten Geschmack und die Wertschätzung unserer Produkte!

*Europameister
ist man nicht alleine –
nur zusammen sind wir
(B)ESSER!*



...macht Gutes noch besser!

Wurstspezialitäten ESSER · Hauptstraße 31 · 41812 Erkelenz-Lövenich
Telefon 02435.9980-0 · www.wurst-esser.de · info@wurst-esser.de