

Rindfleisch von saftigen Weiden

Unser Rindfleisch stammt von Weideochsen, die sich fast das ganze Jahr über auf den grünen Wiesen aufhalten und dort viel Auslauf haben und würzige Gräser und Kräuter fressen.

Wir lieben dieses Fleisch wegen seinem einzigartigen Geschmack und seiner besonderen Zartheit. Ich suche dieses Fleisch persönlich aus und garantiere allerbeste Qualität. Sie finden diese besondere Rindfleisch in unseren Theken.

Handwerk mit Leib und Seele

Die Fleischqualität hat bei Ridderskamp & Hahn höchste Priorität. Sie beginnt schon bei der Haltung und Aufzucht der Tiere, deshalb beziehe ich das Fleisch ausschließlich aus Betrieben, die die Einhaltung des Tier-schutzes garantieren. Die sorgfältige Verarbeitung und restlose Verwertung aller Teile gehört in meinem Betrieb zum guten Handwerk! Zudem sind wir diesem hochwertigen Lebensmittel schuldig. Ich bedanke mich für Ihr Vertrauen in meine Produkte und wünsche Ihnen einen vollmundigen Fleischgenuss

Ihr Metzgermeister



Fleisch ist Vertrauenssache

Ridderskamp & Hahn GmbH

Manfredstraße 2
45891 Gelsenkirchen

Telefon: 0209 / 7 40 38
Telefax: 0209 / 78 38 10



Schweinefleisch: aus der Region

Ich beziehe mein Schweinefleisch von ausgesuchten Schweinen der Kategorie "E", (die Europa-Kennzeichnung der allerbesten Qualität) aus Nordrhein-Westfalen. Zu meinen Lieferanten zählen nur Betriebe, die tierschutzgerechte Haltungsverhältnisse zusichern, sowie den Einsatz von Medikamenten nur nach tierärztlicher Anordnung garantieren.

Kurze Transportwege und eine schonende Schlachtung sind weitere Bedingungen für das Tierwohl und eine gute Fleischqualität. Dafür stehe ich mit meinem Namen.

Kalbfleisch: zertifizierte Qualität

Ich führe Kalbfleisch von bäuerlichen Betrieben aus dem Münsterland. Eine nährstoffreiche Ernährung aus Milch und hochwertigem Rauhfutter lassen gesunde und widerstandsfähige Tiere heranwachsen.

Die Schlachtung unter ständiger Aufsicht staatlicher Veterinäre garantiert, dass ausschließlich das Fleisch gesunder Tiere verarbeitet wird.

Außerdem sind meine Lieferanten Mitglied in der „Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch“.

Hier gelten strengste Maßstäbe in allen Bereichen des Verarbeitungsprozesses.

Geflügel – ohne Antibiotika

Die Hähnchen werden in Bodenhaltung mit natürlichem Einstreu gehalten und aufgezogen. Es werden keine Antibiotika oder tierische Proteine zur Wachstumsförderung eingesetzt.

Medikamente werden nur dann eingesetzt, wenn es vom Tierarzt per Rezept verordnet wird. Das Fleisch der Hühner wird regelmäßig auf Salmonellen überprüft. Die Transportzeit der Hühner zum Schlachthof beträgt nie mehr als 1,5 Stunden.

Alle diesen Maßnahmen sorgen bei Geflügel für mehr Sicherheit und eine bessere Fleischqualität – im Sinne des Tierschutzes und zum Wohle des Verbrauchers.



Nutzen Sie unseren Lieferservice bei Ihren Bestellungen!