



Fleischhandwerk und Fleischindustrie – ein großer Unterschied!

Liebe Kundinnen,

Liebe Kunden,

sicherlich haben Sie schon von den unglaublichen Zuständen, der Fleischindustrie gehört. Leider werfen diese verheerenden Umstände auch auf unser Fleischerhandwerk ein schlechtes Bild. Wir möchten uns mit diesem Schreiben ausdrücklich von den Vorkommnissen distanzieren!

Bei uns im Handwerk wird anders gearbeitet als in der Industrie. Wir arbeiten nicht am Fließband, haben andere Rahmenbedingungen und wir haben qualifiziertes Personal. Wir kennen die Produkte, die bei uns im Tresen liegen und wir wissen auch aus welcher Region sie kommen und wie die Tiere dort gehalten werden. Haben Sie eine Frage an uns, können wir diese offen, ehrlich und direkt beantworten.

Wo wird unser Schweine- und Rindfleisch geschlachtet und zerlegt?

Geschlachtet wird bei der Fa. Fülcher Fleisch KG. Dieser ist ein kleiner Regionaler Familienbetrieb, in Seestersmühle im Kreis Steinburg, dort werden u.a. auch die Bio Schweine von Demeter, Bioland etc. geschlachtet.

Die Zerlegung und die Veredelung erfolgt, größtenteils bei uns im Betrieb!

Unser Rindfleisch wird größtenteils auch bei Fa. Fülcher Fleisch KG geschlachtet und beim Familienbetrieb Heinrich Fricke GmbH&Co.KG in Hamburg Stellingen!
Beides sind traditionelle Handwerksbetriebe!



Fleischerhandwerk
Das Original!