



Grußwort

Liebe Kunden und Freunde!

Nun gehen wir schon in den zweiten Winter, zahlreiche kulinarische Festtage stehen vor der Tür.



DER FILETSHOP® hat mit Eurer Hilfe bereits eine tolle Entwicklung vorzuweisen: Die Eröffnung unserer Düsseldorfer Filiale, Sortiments-Erweiterungen, der Aufbau des Caterings, die Produktion der eigenen Messerserie sowie jüngst die Vorstellung unserer Fein(e)-Kost-Linie haben unser noch junges Konzept sinnvoll ergänzt. Ohne Euch als Kunden und Empfehlunggeber wäre ein solcher Ausbau gar nicht möglich gewesen – vielen Dank dafür, wir arbeiten auch weiterhin daran, Euch ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis mit einem beispiellosen Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten zu können.

Trotz eines permanenten Preiskampfes im Geschäft mit frischem Rindfleisch sind wir auf dem sicheren Wege, eine feste Größe für „gutes Fleisch zum fairen Preis“ zu werden. Bitte entschuldigt, wenn es auch bei uns zu geringfügigen Preissteigerungen kommt – wir bleiben so günstig, wie es uns möglich ist.

Außerdem beachtet bitte, dass Nachhaltigkeit und Natürlichkeit in Bezug auf Herstellungs- bzw. Aufzuchtbedingungen unserer Lieferanten für uns eine große Rolle spielen. Dementsprechend sind unsere Produkte nur sehr begrenzt mit der Massenware von konventionellen Großhändlern und Discountern vergleichbar.

Vor einem Jahr bin ich Vater geworden. Das gemeinsame Essen mit der Familie hat mit seiner Geburt für mich persönlich eine neue Bedeutung bekommen. Nach und nach nimmt unser Nachwuchs auch am kulinarischen Familienleben teil. Zu sehen und in Zukunft verfolgen zu dürfen, wie ein kleiner Mensch ganz unvoreingenommen mit Nahrungsmitteln umgeht, Aromen zu unterscheiden lernt, Lieblingsgerichte entdeckt – dies alles ist für meine Frau und mich ein großartiges Erlebnis. Erlebt auch Ihr mit Euren Familien oder Freunden den Zauber und Genuss eines frischen Essens aus besten Zutaten. Euch täglich mit hochwertigem Fleisch, Feinkost, Gewürzen, begleitenden Weinen und dem erforderlichen Werkzeug versorgen zu dürfen, macht mich persönlich sehr zufrieden.

Bitte berichtet doch beim nächsten Besuch im FILETSHOP, welches Stück Fleisch Euch ein Lächeln ins Gesicht gezaubert hat, welche Rezepte mit unserem Fleisch besonders gut gelungen sind!

In diesem Sinne wünsche ich Euch und Euren Familien eine schmackhafte Winterzeit, ein tolles Weihnachtsfest und einen stimmungsvollen Jahreswechsel 2012/2013!
Herzlichst, Euer

Martin Hesterberg

Martin Hesterberg
Geschäftsführung DER FILETSHOP®

Weihnachten 2012 im FILETSHOP: Qualität, Frische, Service und ein fairer Preis

DER FILETSHOP® ist auch ohne Vorbestellung zuverlässiger Lieferant für das Festtagsessen

Der Winter und Weihnachten 2012 stehen vor der Tür und DER FILETSHOP® ist bestens vorbereitet:

Neben diversen Erweiterungen des Sortiments (siehe Bericht) hängt die extrem scharfe FILETSHOP-Messerserie an den Wänden der Ladenlokale, verschiedene Gläser der hauseigenen Fein(e)-Kost-Serie mit Edel-Gulasch, diversen Fondue-Soßen und -Chutneys, kräftigem Rinderfond und aufwendigen Reduktionen steht in den Regalen und wartet darauf, im Rahmen eines feinen Essens probiert und verspeist zu werden. Zudem halten die FILETSHOP-Filialen Geschenkgutscheine & Präsentkörbe für jeden Geldbeutel bereit.

Was den Fleischeinkauf ab dem ersten Dezember betrifft, gilt auch in diesem Jahr wieder: Wer zuerst kommt,

schlemmt zuerst, Reservierungen nehmen wir, außer für registrierte Stammkunden, nicht entgegen. Jedoch haben wir auf Basis des Ansturms im vergangenen Jahr unsere Lagerkapazitäten vergrößert und halten schlichtweg noch mehr feines Fleisch für unsere Kunden bereit.



Bitte planen Sie Ihre Festtagseinkäufe dennoch frühzeitig, um auch möglichst das gewünschte Fleisch in benötigter Stückgröße, bevorzugtem Reifegrad und zum richtigen Zeitpunkt bei DER FILETSHOP® erwerben zu können.

Bitte beachten Sie unser spezielles Weihnachtsangebot:

- Geschenkgutscheine
- liebevoll gestaltete Schlemmerkörbe (Präsente) für gewerbliche und private Zwecke in allen Preisklassen
- Weinpräsente
- edle Damast-Messer in Geschenkboxen
- örtlicher Lieferservice bis 10 km (ab 200 Euro kostenfrei)
- schmackhafte Proberaktionen und Verkostigungen

Hat Ihnen unser Fleisch geschmeckt und waren Sie mit Service & Beratung zufrieden? Dann empfehlen Sie uns bitte Ihren Familien, Freunden und Bekannten!

Wir wünschen allen Kunden und Freunden von DER FILETSHOP® ein stimmungsvolles, schmackhaftes Weihnachten 2012 – und sehen uns beim nächsten Besuch in Ihrer FILETSHOP-Filiale.

Unsere Weinempfehlung

Für Euer Festtagsessen:
Lergenmüller's Urgestein



Angebotspreis

11,90 €/Flasche

66,00 €/Kiste

Dortmund feiert seine 2.500ste Bestandskundin



DER FILETSHOP Dortmund bedankte sich bei seiner 2.500sten (registrierten) Bestandskundin: Frau Kerstin Berndt aus Holzwickede nahm den ausgelobten Präsentkorb im Wert von 150,00 Euro im FILETSHOP-Ladenlokal auf der Saarlandstraße von Martin Hesterberg entgegen!

Feine Kost zum fairen Preis Ab November im Regal

Mit der Einweihung der Küche an der Bunsen-Kirchhoff-Straße im Oktober dieses Jahres fiel endlich der langersehnte Startschuss für "DER FILETSHOP Feine Kost".



Unter diesem Label stellt DER FILETSHOP hochwertige Feinkost zum fairen Preis her. Hierbei kommen ausschließlich natürliche Zutaten zum Einsatz, auf künstliche Geschmacksverstärker, Konservierungs- oder Bindemittel, Aromen und Farbstoffe wird vollständig verzichtet. So hat der Kunde ab sofort die Möglichkeit, sich entweder den hochwertigen Fond für die eigene Soße, oder aber eine fix und fertige Komplettlösung zusammen mit einem guten Stück Fleisch direkt im FILETSHOP einzukaufen.



Auch für kleine Haushalte stehen ab sofort leckere Gerichte zum direkten

Verzehr ohne großen Aufwand bereit. (wie z.B. Gulasch- und Bratengerichte in kleinen Portionen)

Eine erste Auswahl an Feine Kost-Produkten findet bereits im November Eingang in die FILETSHOP-Regale:

- 2 neue Steak- und Fondue-Soßen (mediterran und feurig scharf), jeweils 212 ml Glas
- feine Rinderjus (stark reduzierte Grundsoße aus Rindfleisch, Wein und frischen Kräutern), 212 ml Glas
- purer Rinder-Fond als Basis für Soßen und Suppen, 312 ml Glas
- Trüffel-Öl (zum Verfeinern von Soßen, Kartoffelgerichten oder pur zum Fleisch) 100 ml Glasflasche
- Gourmetgulasch, gekocht ausschließlich mit hauseigenem Premium-Fleisch, verzehrfertig im 720 ml Glas

Die Linie DER FILETSHOP® Feine Kost wird stetig erweitert. Speziell für die bevorstehenden Feiertage der kalten Jahreszeit, wenn wieder in zahlreichen Haushalten die Fondue- und Raclette-Geräte zum Einsatz kommen, sind unterschiedliche Soßenvarianten in Vorbereitung. (Knoblauch, diverse Chutneys, Winter-Jus mit Schokolade und Lebkuchengewürz, etc.) Selbstverständlich können alle Produkte vor dem Kauf vor Ort probiert werden, bitte sprechen Sie uns an!

Scharfe Sachen! Unsere eigene Messerserie!

Mit GIESSER MESSER hat DER FILETSHOP® einen starken Partner für die Herstellung seiner eigenen Messerserie "made in Germany" gefunden. Seit 1865 schon produziert der Betrieb aus Winnenden Qualitätsmesser für professionelle Anwender aus der Lebensmittelindustrie und der Gastronomie.



Die hauseigene Messerserie von DER FILETSHOP® umfasst vorerst ein breites Kochmesser (20cm), ein Universalmesser mit Wellenschliff, ein Filiermesser mit flexibler Klinge, sowie ein kleines Universalmesser. Die griffigen „Arbeits-tiere“ verfügen über eine extrem scharfe Klinge (vakuumgehärteter Chrom-Molybdän-Stahl), einen rutschsicheren & antibakteriellen Griff und sind optimal mit allen handelsüblichen Schleifwerkzeugen zu schärfen.

Wie bei allen Produkten hat DER FILETSHOP® auch bei seinen Messern großen Wert auf "faire Preise" gelegt: Die scharfen Küchenhelfer sind bereits ab November zu Preisen zwischen 9,90 Euro und 49,90 Euro in den FILETSHOP-Ladenlokalen sowie im Onlineshop zu erwerben. „Messer in Spitzenqualität zu einem tollen Preis anbieten zu können war von Beginn an ein wichtiges Projekt für uns. Nach Experimenten mit

„hübschen Messern zum Verschenken“ (Damast-Messer in Holzbox, etc.) sind wir froh, unseren Kunden mit der nun aufgelegten FILETSHOP-Messerserie maximalen Nutzen zum minimalen Preis präsentieren zu können. Unter Anderem das schnelle und saubere Entfernen der sogenannten "Silberhaut" bei unseren Rinderfilets gelingt den Kunden mit einem FILETSHOP-Messer auf Anhieb."

Burger-Freunde aufgepaßt!

DER FILETSHOP® bietet ab sofort in seinen Ladenlokalen KOBE-Burger (Wagyu KOBE Style Beef) in einer herausragenden Qualität an. Zum Preis von ca. 7,50 Euro pro Stück bekommt Ihr dieses edle, saftige Fleisch mit dem besonderen Aroma als einzeln verpackte, 180g schwere Burger-Paddies aus dem Wagyu-Schrank!





02|2012

DER FILETSHOP in Düsseldorf Startschuss fiel am 04.08.2012



v.l. Unternehmensgründer Martin Hesterberg, Inhaber Oliver Kleine-Weischede und Mitarbeiterin Joanna Czaja freuen sich über die Eröffnung.

Am Samstag, den 04. August 2012 eröffnete DER FILETSHOP® seine zweite Filiale in Düsseldorf. Im geräumigen Ladenlokal auf der Grunerstraße 40 im bekannten Zooviertel wird das „gute Fleisch zum fairen Preis“ nun auch Fleischliebhabern und Feinschmeckern der Rheinmetropole nahe gebracht. Da ein beträchtlicher Teil der (namhaften) Gastronomie vor Ort bereits seit 2010 beliefert wird, war die Eröffnung im August nur die logische Konsequenz einer kontinuierlich wachsenden Bekanntheit im Großraum Düsseldorf.

Inhaber ist Oliver Kleine-Weischede (42), wie es der Zufall will sogar gebürtiger Dortmunder, mit weit gestreckten Wurzeln in und um Düsseldorf. Nach vielen Jahren Erfahrung in der Musikbranche und der Gastronomie bot ihm die Leitung der Düsseldorfer Filiale eine willkommene Gelegenheit, sich ein zweites Standbein aufzubauen.



„Das Konzept mit seiner warmen Einkaufsatmosphäre und dem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis hat mich auf Anhieb überzeugt. Für mich gibt es mittlerweile nichts Schöneres, als tagtäglich mit meinem Team im Laden zu stehen und mich & unsere Kundschaft für die frischen, tollen Produkte zu begeistern!“ – so der Inhaber persönlich.



Die Eröffnungsfeier war ein voller Erfolg. Die Zweigniederlassung freute sich am 04. August 2012 über mehrere hundert neugierige Gäste, die das neuartige Shop-Konzept kennenlernen wollten.

Seither erfreut sich auch der Düsseldorfer FILETSHOP eines stetig wachsenden Kundenstamms, begeisterter Mund-zu-Mund-Propaganda sowie bereits erster empfehlender Pressestimmen. (Düsseldorf geht aus, Prinz, Rheinische Post, etc.)

Das Warenangebot umfasst selbstverständlich alle Produkte, die auch im Dortmunder Stammhaus erhältlich sind. Die Aufmachung mutet warm und behaglich an, dunkler Holzboden, helle Wände und ein klares Design stellen deutlich die hochwertigen Produkte in den Vordergrund. DER FILETSHOP® freut sich, mit der Eröffnung der Düsseldorfer Filiale einen weiteren Meilenstein auf dem Wege zur kleinen aber feinen Handelskette erreicht zu haben.

Catering als Visitenkarte Kunden kommen kaufen, weil es geschmeckt hat!

Zahlreiche Kunden haben sich in diesem Jahr bereits für den jungen, modernen Catering-Service von DER FILETSHOP® entschieden – und viele wurden anschließend als Kunde in einem der Ladenlokale wiedergesehen.

Das Konzept, die eigenen (Fleisch-) Waren als komplettes Catering zum günstigen Preis anzubieten und somit „leckere“ Promotion für die „rohe“ Ware im FILETSHOP machen zu können, ist aufgegangen.



Auch wenn in den ersten Caterings noch teilweise improvisiert wurde, kann DER FILETSHOP® bereits jetzt auf eine beachtliche Ausstattung zurückgreifen. Die Verwendung ausschließlich frischer Zutaten und eine liebevolle, schonende Zubereitung zu schmackhaften, zeitgemäßen Speisen ermöglicht eine ausgesprochen positive „Mund-zu-Mund-Propaganda“, Kunden werben Kunden – und DER FILETSHOP® bedankt sich herzlich für diese Unterstützung!

DER FILETSHOP® ist bereits jetzt in der Lage, sehr persönliche Caterings mit bis zu 250 speisenden Personen professionell zu realisieren. Dabei sieht sich DER FILETSHOP® nicht als echte Konkurrenz für die gastronomischen Traditionshäuser, vielmehr möchten wir den Kunden eine zeitgemäße, besondere Alternative anbieten. Dabei ist nicht nur das stets hochwertige Speisenangebot hervorzuheben, vielmehr das individuelle Gesamtpaket.

„Unsere Kunden bekommen keine standardisierte Menüauswahl vorgegeben, vielmehr erarbeiten wir im persönlichen Gespräch, wo die kulinarische Reise hingehen soll. Für jeden Geldbeutel finden wir tolle, schmackhafte Lösungen.“ weiß Martin Hesterberg und erläutert weiter: „Ob wir lediglich für 3 Stunden ein Grillbuffet der besonderen Art aufbauen, oder eine Komplettlösung mit Zelt, Mobilbar und Künstlern organisieren – die Kunden bekommen stets ein ungewöhnlich gutes Preis-Leistungs-Verhältnis für Ihr entsprechendes Event angeboten.“



Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot für Ihre Veranstaltung. (Geburtstag, Hochzeit, Betriebsfeier, etc.)

Erweitertes Sortiment wird gut angenommen Premium-Ware aus Irland und Argentinien ergänzt das Fleisch-Angebot

Das Angebot an gutem deutschem Fleisch zum fairen Preis wird an den beiden Standorten Dortmund & Düsseldorf bereits erwartungsgemäß stark nachgefragt. Begünstigt durch einen tollen Grill-Sommer hat die Menge an verkauften deutschen Entrecote, Rumpsteak/ Roastbeef und Filet alle bisherigen Erwartungen übertroffen. Für diese tolle Entwicklung bedankt sich DER FILETSHOP® ganz herzlich!

Wie zahlreiche Kunden bereits genießen durften, hat DER FILETSHOP® jüngst sein Fleischangebot einschneidend erweitert: Die argentinischen Premium-Cuts Filet, Roastbeef und Entrecote wurden im September dauerhaft ins Sortiment aufgenommen und finden bei den feinschmeckenden Kunden guten Absatz. Die entsprechenden Stücke aus dem grünen Irland folgen zum Jahresende. (saisonale Spezialitäten in Vorbereitung)

Entgegen der gängigen Massenware hat DER FILETSHOP® nach anderthalb Jahren intensiver Suche auch in Irland und Argentinien einige wenige Erzeuger gefunden, die sich in Bezug auf Nachhaltigkeit und natürliche Aufzuchtbedingungen an den hohen west-europäischen Standards orientieren. So wird



auch hier auf Wachstumshormone und präventives Antibiotika, sowie genveränderte Futterbestandteile verzichtet. Dementsprechend handelt es sich beim importierten Fleisch (auch ohne BIO-

Siegel) ebenfalls um eine ausgezeichnete Qualität, die zukünftig täglich in der Kühllagerung der FILETSHOP-Ladenlokale zu finden ist.

DER FILETSHOP® empfiehlt allen Kunden, sich ganz bewusst einmal die Unterschiede und Besonderheiten der einzelnen Fleischarten, Herkünfte und Reifegrade aufzeigen zu lassen – und sich somit auch auf eine fleischige Weltreise zu begeben. Ob es sich um ein 12-Wochen gereiftes Filet aus Argentinien, ein trocken gereiftes T-Bone-Steak aus Irland handelt – machen Sie DER FILETSHOP® beim nächsten Einkauf zu Ihrem kulinarischen Reiseleiter!

Übrigens: Auch bei der internationalen Fleischauswahl hat DER FILETSHOP® ein absolut einmaliges Preis-Leistungs-Verhältnis für seine Kunden realisieren können – Sie werden überrascht sein...



Werden Sie Fan von uns auf Facebook. So bleiben Sie immer auf dem Laufenden, können uns Ihre Erfahrungen oder Wünsche mitteilen, Rezeptideen austauschen und vieles mehr.

DER FILETSHOP®-Dortmund
Saarlandstraße 102 · 44139 Dortmund
Tel. 0231 95096450 · Fax 0231 95096451
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 9.00-20.00 Uhr
www.facebook.com/der.filetshop

DER FILETSHOP®-Düsseldorf
Grunerstraße 40 · 40239 Düsseldorf
Tel. 0211 17804552 · Fax 0211 17831163
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 10.00-19.00 Uhr
www.facebook.com/filetshopduesseldorf

www.der-filetshop.de



„Unser TIPP“

Roastbeef mit Apfelkruste Zutaten für 6–8 Personen:

- 1,5 kg Roastbeef
- Salz
- 1 ½ EL frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 40 g getrocknete Apfelpirne
- 1 kleines Bund Thymian
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 TL Apfelmus (Glas)
- 50 g weiche Butter
- 25 g Weißbrotbrösel

Zubereitung:

Backofen vorheizen (E-Herd: 80°C Ober-/Unterhitze). Fleisch waschen und trocken tupfen. Fett und Sehnen entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz (z.B. Butaris) in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Fleisch darin bei maximaler Hitze rundherum insgesamt 6–8 Minuten anbraten. Fleisch im Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben und je nach Stückdicke ca. 3–4 ½ Stunden schonend garen bis gewünschte Kerntemperatur und damit der gewünschte Garzustand erreicht ist.

Für die Kruste Apfelscheiben hacken, mit 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und ca. 30 Minuten quellen lassen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Senf, Apfelmus, Thymian, Butter und Weißbrotbrösel verrühren. Apfel in ein Sieb geben, abtropfen lassen und etwas ausdrücken. Apfel und 1 EL grob gemahlener Pfeffer unter die Butter-Mischung kneten. Mit etwas Salz würzen und nach ca. 2 Stunden Garzeit auf dem Roastbeef verteilen.

Roastbeef herausnehmen und kurz ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden und anrichten. Dazu schmeckt z.B. ein grüner Salat. Die Apfelkruste kann auch z.B. durch eine Zwiebel-Senf-, Pilz- oder Kräuterkruste ersetzt werden.



Rezeptwettbewerb

Sie schicken uns Ihr Rezept mit Fotos des fertigen Gerichtes – unter den ersten 50 Einsendungen verlosen wir einen FILETSHOP-Geschenkkorb im Wert von 250 €!!!

+++ COUPON +++ COUPON +++ COUPON +++ COUPON +++ +++ COUPON +++ COUPON +++ COUPON +++ COUPON +++ +++ COUPON +++ COUPON +++ COUPON +++ COUPON +++

RABATT



RABATT

10,-€

RABATT beim Kauf einer Pfanne oder Bräters aus Gusseisen

Einlösbar bis 31.12.2012

RABATT



RABATT

5%

RABATT bei Ihrem nächsten Fleischkauf

Einlösbar bis 31.12.2012

EINLADUNG



EINLADUNG

Persönliche Einladung zur Verkostung der Linie „Feine Kost“

inkl. Weinprobe

Bitte vereinbaren Sie einen Termin