



Grußwort

Als leidenschaftlicher Grill-Fan freue ich mich wieder sehr auf die wärmeren Jahreszeiten: Überall sprießt grünes Leben, erste Blüten werden sichtbar und der Duft von frisch gegrilltem Fleisch liegt immer häufiger in der Luft – eine herrliche Komposition!



In Zeiten von Lebensmittelskandalen und Verbrauchertäuschungen bin ich sehr froh, Ihnen weiterhin stets beste Ware bei höchstmöglicher Transparenz und Nachhaltigkeit anbieten zu können – man will doch schließlich wissen, was man auf dem Teller hat!

DER FILETSHOP hat seine Hausaufgaben gemacht, und so halten wir in 2013 ein deutlich erweitertes Sortiment an gutem Fleisch für Sie bereit. Probieren Sie sich doch nach und nach durch unser Angebot, so findet jeder schnell sein persönliches Lieblingsstück. Meine Sommer-Tipps: Entrecote/Ribeye & Westernsteak, bestens ausgesprochen saftige Grillspezialitäten zum absolut realen Preis.

Besonders freut es mich, dass Ihnen die frisch ins Leben gerufene "Steak-Akademie" ab sofort in einem tollen Grillkurs DAS PERFEKTE STEAK nahebringen darf – hierbei gebührt dem deutschen Vize-Grillmeister Axel Kähne ein großes Dankeschön, ohne ihn hätten wir unsere hohen Ansprüche und die große Nachfrage nach einem professionellen Grill-Kurs nicht so schnell realisieren können; willkommen im Team, Axel! Melden Sie sich bei Interesse bitte rechtzeitig für diesen interessanten Event an, schon jetzt sind die ersten Kurse annähernd ausgebucht.

Bevor ich es vergesse – Sie planen die Anschaffung eines neuen Grills? Warten Sie bitte noch mit Ihrer Entscheidung; gerne stellen wir Ihnen beim nächsten Besuch unsere "Steakmaschine" vor, einen wunderschönen & leistungsstarken Grill zum fairen Preis – Ausprobieren lohnt sich!

Auf einen schönen Grill-Sommer, bleiben Sie gesund. Bis zum nächsten Besuch – herzlich

Martin Hesterberg

Martin Hesterberg
Geschäftsführung DER FILETSHOP®



Ostern 2013 im FILETSHOP: Erstmals Lamm und weiterhin Bewährtes

Zum diesjährigen Osterfest beschreitet DER FILETSHOP wieder einmal neue Wege und bietet seinen Kunden erstmals neben erstklassigem Rindfleisch nun auch ausgesuchte Lamm-Spezialitäten an: Vorerst finden das würzige Lammkarree und das zarte Lammfilet in einer sensationellen Qualität und zum gewohnt fairen Preis den Weg in die Kühlalage unserer Ladenlokale. Ohne Vorbestellung und solange der Vorrat reicht startet der Lammverkauf 14 Tage vor Ostern, am 15. März 2013. Mit Donald Russel wurde ein Erzeuger gefunden, der ausschließlich allerhöchste, trocken gereifte Fleischqualität aus Irland und Schottland liefert. Nun zum Bewährten: Selbstverständlich hält DER FILETSHOP zu Ostern auch wieder bestes deutsches Fleisch, sowie die besten Stücke aus Argentinien und Nebraska (USA) in ausgezeichnete Qualität bereit. Speziell bei der



Auswahl der ausländischen Erzeuger steht für DER FILETSHOP der vollständige Verzicht auf Wachstumshormone und präventives Antibiotika im Vordergrund, sowie möglichst nachhaltige und rücksichtsvolle Aufzuchtbedingungen. (Preise siehe Übersicht) Dazu gibt es eine spezielle, exklusive Kräuter-Jus, die über 4 Tage aus besten Zutaten eingekocht wurde – die perfekte Begleitung für Ihr Osterfleisch. DER FILETSHOP wünscht allen Kunden ein hoffentlich sonniges und schmackhaftes Osterfest und freut sich auf Ihren nächsten Besuch!

DER FILETSHOP-Dortmund feiert seinen 2. Geburtstag!

Am 30. April steht bereits der zweite Geburtstag unserer beliebten „Fleisch-Boutique“ in Dortmund an.

DER FILETSHOP Dortmund, gleichzeitig Stammhaus und Zentrale für die neu entstehende, kleine Handelskette, hat selbstverständlich für seinen Gründungstag wieder Einiges vorbereitet: Unser neu vorgestellter Gas-Grill, die „Steakmaschine“ tritt gegen den wahrscheinlich besten Holzkohlegrill der Welt aus dem Hause Hajatec an – das passende Fleisch für diesen "Battle of the Grills" kommt natürlich von uns.



Stimmungsvolle Live-Musik, zahlreiche Verköstigungen (Fleisch, Feinkost, Weine, Gewürze...), attraktive Tagespreise sowie ein Gewinnspiel runden unseren zweiten Ehrentag gebührend ab.



In der Zeit von 12.00 bis 20.00 Uhr probieren sich alle Interessierten durch unsere „Feine Kost“, tauschen Tipps und Rezepte bei einem Glas Wein (oder Wasser) aus oder nehmen ein Ihnen neues Stück Fleisch aus unserem Sortiment zum Probieren mit nach Hause.

FEIERN SIE MIT!!!

Alle Kunden, Freunde und Nachbarn sind herzlich eingeladen, mit uns auf den 2. Geburtstag, am 30. April in der Zeit von 12-20 Uhr in der Saarlandstraße 102, Dortmund, anzustoßen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und halten natürlich wieder einige schmackhafte Überraschungen für Sie bereit!



Steak-Akademie mit Grillkursen Mit dem deutschen Vizegrillmeister und der „Steakmaschine“ zum perfekten Steak

„Ein perfektes Steak zu grillen ist bis heute die Königsdisziplin am Grill!“, so die Worte des deutschen Vizegrillmeisters Axel Kähne. Axel leitet die Steak-Akademie von DER FILETSHOP und führt bereits in 2013 mindestens zehn Grillkurse „Das perfekte Steak“ durch. Jeweils an einem Sonntag ab Mai (2 x im Monat) lernen und schmecken die Teilnehmer die entscheidenden Unterschiede zwischen Ribeye und T-Bone-Steak, warum man Fleisch nicht schon Stunden vor dem Grillen salzen sollte, wie ein gegrilltes Rinderfilet neben einem Nackensteak vom US-Rind schmeckt und wie genau indirektes Grillen funktioniert. Neben kurzweiligen Erklärungen zum Fleisch, der Auswahl des richtigen Grills (Vorstellung der „Steakmaschine“ von DER FILETSHOP) sowie die Herstellung schmackhafter Soßen wird jeder Teilnehmer auch selbst Hand anlegen und die Grillzange schwingen.

Anfangen mit der richtigen Schnitttechnik, dem sanften Marinieren oder dem perfekten Tranchieren des fertigen Grillguts darf jeder seine Fertigkeiten

testen und wird dabei professionell angeleitet. Passende Grillbeilagen wie auch (natürlich ebenfalls gegrillter) Nachtisch dürfen nicht fehlen, ebenso sind begleitende Getränke (Bier, Wein, Wasser, etc.) ein praktisches Grill-Geschenk und eine Teilnahmeurkunde Bestandteil dieses interessanten Grillerelebnisses!



Die Kosten betragen 99,00 € (ermäßigt 89,00 €), die Anmeldung erfolgt persönlich oder telefonisch bei DER FILETSHOP GmbH (0231/95096450). Alle Grillkurse finden auf dem Gelände der Steak-Akademie, Bunsen-Kirchhoff-Straße 9 in 44139 Dortmund statt. Damit alle auch genug Know-How mit nach Hause nehmen können, ist die Teilnehmerzahl pro Kurs auf 15-20 Personen begrenzt, also schnell anmelden!

Produktliste Fleisch Frühjahr/Sommer 2013

Unverbindliche Preisempfehlung - Tagespreise können geringfügig variieren

Filet – das zarteste Stück vom Rind

frisch, deutsch, gut für Niedrigtemperaturgaren geeignet	kg	23,90 €
argentinisch, zart & würzig, Premium Qualität, ca. 1,3 - 2,2 kg	kg	39,90 €
US Nebraska, GOP, buttrig zart, tiefer intensiver Geschmack	kg	69,90 €
Irland, Weideochsenfilet von der grünen Insel, ab ca. 2 kg	kg	44,90 €
Wagyu KOBE Art, MS 9+ das wohl zarteste Filet der Welt	kg	295,00 €

Roastbeef, feinste Rumpsteaks oder saftige Braten

Deutschland, feinste Färsenware, zart und würzig	kg	21,90 €
Argentinien, mager, abgehangen & aromatisch	kg	29,90 €
US Nebraska GOP, wunderschön marmoriert für Top-Steaks	kg	37,90 €
Wagyu KOBE Art, MS 9+, Fett schmilzt bei Zimmertemperatur	kg	195,00 €

Entrecote, das wohl perfekte Steakfleisch, mit Fettague

Argentinien, handliche Stücke, handselektiert, super zart	kg	29,90 €
Wagyu KOBE Art, MS 9+, das wohl beste Steak der Welt	kg	195,00 €

Spezialitäten

Lamm-Karree, premium Qualität, trocken gereift & zart	kg	44,90 €
Lamm-Filet, Donald Russel dry aged	kg	39,90 €
T-Bone-Steak US Nebraska GOP, ca. 750g	kg	49,90 €
Porterhouse-Steak US Nebraska GOP, 750/1400g	kg	59,90 €
hausgemachte Salsiccia-Wurst, mit Fenchel oder Rosmarin	Paket	12,90 €
Filet-Gulasch im Glas, 800ml klassisch, mit Rotwein	Glas	12,90 €
Rinder-Jus Gourmet pur, aufwendige Reduktion, 212 ml	Glas	12,90 €
Steaksoßen ohne jegliche Zusätze, diverse Sorten, 212 ml	Glas	4,90 €
Oliven-Paste, grün & schwarz, 212ml purer Geschmack	Glas	4,90 €
Oliven-Öl native extra, 500ml Gourmet-Öl aus Apulien	Flasche	12,90 €
Trüffel-Öl Gourmet pur – exklusiv und pur, ein Genuss, 200ml	Flasche	16,90 €
Wagyu KOBE-Burger von AUSKOBE, 150g purer Geschmack	Paddie	7,90 €
Gewürzmischungen, z.B. Honigpfeffer, Lammkräuter, etc.	100g	4,90 €



AUSKÖBE Wagyu-Beef bei DER FILETSHOP

Das wohl beste Rindfleisch der Welt



Wagyu-Beef gibt es nicht in unbegrenzten Mengen. Ein dem japanischen Kaiser vorbehalten, erzielt das Fleisch Einzelhandels-Preise von umgerechnet bis zu 1.000 Euro pro Kilogramm. Da die Japaner kaum Wagyu exportieren, fing die Familie Warmoll im Jahre 1991 auf ihrer "Jack's Creek Farm" in Australien an, Wagyu-Rinder zu züchten. Ihre Herde basiert auf einem preisgekrönten Black-Wagyu-Bullen der Rasse Tajima. Das Tier stamm-

te aus der japanischen Präfektur Hyoto, deren Hauptstadt Kobe als das Zentrum der Wagyu-Kultur gilt. Das Familienunternehmen besteht in der dritten Generation und hat den Anspruch, das beste Fleisch für Kunden mit den höchsten Ansprüchen herzustellen. Dass diese Vorgabe realistisch ist, beweist, dass das Fleisch der Familie Warmoll auch nach Japan verkauft wird. Ohne wachstumsfördernde Futterzusätze und Hormone entsteht hier ein absolutes Premium-Fleisch, dessen einzigartiger Geschmack unter anderem darauf zurückgeführt wird, dass sein Fett bereits bei Zimmertemperatur schmilzt und die vorhandenen Zuckerstoffe beim Braten des Fleisches karamellisieren.

DER FILETSHOP ist stolz, Euch dieses besondere Fleisch bereits seit Dezember 2012 anbieten zu können.

Roastbeef und Entrecote kommen als einzeln verpackte Wagyu-Steaks, das Filet ist im Ganzen und wie andere Teilstücke nur auf Vorbestellung vorhanden.

Um sich von den mittlerweile zahlreichen Wagyu-Produkten der gewöhnlichen Massenerzeugung und des gewöhnlichen Großhandels abzugrenzen, wird bei DER FILETSHOP nur das absolute Premium-Wagyu-Beef der höchsten Marmorierungsstufe (MS 9+) angeboten. Die Preise pro Kilogramm liegen schnittabhängig zwischen 169,00 € und 395,00 €/kg. (März 2013)

Auswahl toller Weine aus Argentinien

1. Wein-Degustation bei DER FILETSHOP

Argentinisches Fleisch hat seit Langem einen hohen Stellenwert bei Steaktiebhabern auf der ganzen Welt; so wird es auch von unseren Kunden häufig als zarte und würzige Alternative zum deutschen Fleisch gegessen. Vielen ist es nicht bewusst, aber Argentinien produziert seit jeher auch tolle Weine und steht heute im internationalen Vergleich auf Platz 5, sogar noch vor Chile. Argentinischer Wein zum guten Stück Fleisch – das ist das Thema der ersten Wein-Degustation bei DER FILETSHOP. In angenehmer Atmosphäre stellt unsere Malbec-Spezialistin, Frau Julia Avila von DOS MALBEC unseren Kunden an jeweils einem Samstag von 12.00 – 18.00 Uhr einige fantastische und kräftige Rotweine aus Argentinien vor. Drei der vorgestellten Weine finden sich im momentanen Angebot bei DER FILETSHOP wieder, erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, nicht zuletzt aufgrund der attraktiven Kisten-Angebote. Kommen Sie doch an einem der beiden Termine vorbei, wir freuen uns, Ihnen bei einem kleinen Imbiss eine hervorragende Auswahl argentinischer „Steakweine“ (Malbec und Co.) vorstellen zu dürfen: Düsseldorf 30.03., Dortmund 06.04.2013, jeweils 12.00-20.00 Uhr



US-Beef Nebraska Omaha GOP übertrifft alle Erwartungen

So schmeckt's in den besten Steakhäusern Amerikas - und bei DER FILETSHOP

Spätestens seit dem letzten Weihnachtsgeschäft ist unser US-Beef Nebraska GOP aus dem Sortiment gar nicht mehr wegzudenken. Die Kunden nahmen die exklusive angebotene Spitzenqualität dankend an. In Dortmund kommt diese würzige und zarte Fleischspezialität im angesagten Steak-Restaurant HOHOFF'S 800* auf die Teller, in Düsseldorf gibt es sofort mehrere Spitzenrestaurants, die mit diesem US-Beef ihre Kunden begeistern. Die 100prozentige Zufriedenheit ist natürlich kein Zufall: Die Greater Omaha Packers Company (GOP) genießt in Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern und steht für allerhöchste Fleischquali-

tät OHNE Verwendung von wachstumsfördernden Substanzen. Einer speziellen Futterkombination aus Gräsern, Kräutern und Mais verdankt das Spitzenfleisch seine ausgeprägte Marmorierung, seine butterige Konsistenz und seinen tiefen, harmonischen Geschmack. DER FILETSHOP hat ab sofort neben dem (ganzen) Filet und dem Roastbeef (1-2 kg) nun auch die perfekten Grill-Schnitte dieses tollen Fleisches ins Sortiment aufgenommen: Ab sofort gibt es bei uns auch T-Bone-, Porterhouse-, Nacken- und Flanksteak vom "GOP". Aufgrund der durchweg intensiven Marmorierung aller Schnitte versprechen wir absolut perfektes Steakvergnügen,

speziell auf dem heißen Grill. Unser professioneller Import- und Verpackungspartner in Deutschland ermöglicht uns, diese US-Beef-Spezialitäten für unsere private Kundschaft auch in handlichen Stückgrößen von ein bis anderthalb Kilo anzubieten. (siehe Übersicht)



Wie unsere Salsiccia entsteht

Fotodokumentation

Wie entsteht eine original Salsiccia? Nachdem sich bereits zahlreiche Kunden vom erstklassigen Geschmack überzeugen konnten, hier unsere Fotostrecke zur Herstellung dieser italienischen Wurstspezialität.



Hesterberg begrüßt Herrn Duschl, den Fleischermeister. Er ist maßgeblich für die Einhaltung unserer originalen Rezeptur verantwortlich, erläutert geduldig jeden Schritt des Herstellungsprozesses; ein sehr freundlicher Mann, wie man auf den Bildern sieht.



Herr Duschl zerlegt fachmännisch die Schweinshulter, es ergeben sich 3 Teilstücke, für unsere Salsiccia werden ausschließlich die magersten Stücke verwendet – wir geben uns nur mit dem Besten zufrieden!



Bevor wir den Produktionsbereich betreten dürfen, müssen wir eine Hygieneschleuse durchschreiten – Keime sind hier unerwünscht!



Hier sieht Ihr alle Zutaten unserer Salsiccia: mager Schulterstücke, ital. Speck, Salz und Pfeffer, Rotwein und Fenchelsamen. In diesem Sommer gibt es übrigens alternativ eine Salsiccia mit Rosmarin!



Das Fleisch wird mit dem Speck zu einer groben Masse zerkleinert. Wie sauber es hier überall ist, wirklich vorbildlich!



Hier kommt der Rotwein mit den Gewürzen dazu, eine homogene Masse wird gerührt. Wie schnell das alles geht!



Nun kommt das Brät in einen Trichter, an dessen Ende gleich die Würste herauskommen, es wird ein Naturdarm verwendet – damit die traditionelle Form der groben Wurst erreicht wird. Die fertigen Würste werden in erstaunlicher Geschwindigkeit abgedreht. Von hier aus geht es in die Schalen und in den Schockfroster, um dann direkt in unsere Ladenlokale geliefert zu werden. **Übrigens: Salsiccia ist nicht nur vom Grill schmackhaft, auch als Pfannengericht, z.B. mit Kartoffelstampf, Sauerkraut & Schmorzwiebeln macht die knubbelige Wurst eine Spitzenfigur!**



„Unser TIPP“

Lammkarree mit Kräuterkruste & Jus

Zutaten für 6 Personen:
1200 g Lammkarree (Krone)
Salz und Pfeffer (z.B. Honigpfeffer)
4-5 Schalotten
2 Bund Petersilie, glatt
1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Rosmarin
75 g Semmelbrösel
75 g Parmesan, frisch gerieben
90 g weiche Butter
2 Stück Eier
2 EL scharfer Senf

Zubereitung:
Das Lammkarree kalt abwaschen und trocken tupfen. Eventuell vorhandene Schwarte vorsichtig entfernen und die Rippen schön sauber abschaben.

Kräuter waschen, trocken tupfen und so fein wie möglich hacken. Semmelbrösel, Parmesan, Schalotten, Kräuter, Butter & Ei mischen. Das Fleisch salzen und unmittelbar darauf in maximal heißer Pfanne oder Bräter (Edelstahl o. Gusseisen) scharf anbraten (nur ca. 1-1,5 Minuten von oben und unten) Danach im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten garen, herausnehmen, mit Senf bestreichen und die Kräutermasse darauf verteilen. Abschließend ca. 10 Minuten bei 220 Grad überbacken. Ofen ausschalten, Tür einen Spalt weit öffnen und noch einmal ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Dazu passen zahlreiche Kartoffelbeilagen, Gemüse der Saison und als Soße unser einreduzierter, exklusiver Kräuter-Jus (ab März erhältlich) – wir wünschen guten Appetit!



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 €!!!

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.



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

RABATT



RABATT

10%

RABATT bei Buchung eines Grillkurses der Steak-Akademie

Einlösbar bis 31.08.2013

RABATT



RABATT

20%

PROBIER-RABATT beim nächsten Kauf unserer Fein(e)Kost wie z.B. Jus, Filetgulasch, etc.

Einlösbar bis 31.08.2013

EINLADUNG



EINLADUNG

Persönliche Einladung

zur Verkostung der Linie „Feine Kost“

inkl. Weinprobe

Bitte vereinbaren Sie einen Termin