

Persönlich

Eigentlich sollte die aktuelle RAW! im April kommen... für diese Verspätung entschuldigen wir uns. Aber: Bevor wir einen halbherzigen Newsletter im Frühjahr machen, machen wir lieber einen ordentlichen im Spätsommer! Dank einer überwältigenden Mund-zu-Mund Propaganda hatten wir im letzten halben Jahr viel zu tun: Umbau unserer Räumlichkeiten in Dortmund, zahlreiche Sortiments-Erweiterungen, Standort-Suche in Essen und Köln, sowie die allgemeine Weiterentwicklung unseres Konzepts. So musste leider unser Newsletter hinten anstehen. Diese großartige Entwicklung verdanken wir vor allem Euch, unseren Kunden, die uns die Treue halten und unseren Bekanntheitsgrad stetig vergrößern. Dafür nochmals ein herzliches „Danke“! Es erfüllt das ganze Team mit Stolz und ist zugleich enormer Ansporn, Euch auch in Zukunft stets das beste Fleisch zu fairen Preisen verfügbar zu machen!



Herzlichst

 Martin Hesterberg
 Geschäftsleitung DER FILETSHOP®

Tipp

„Maple Chipotle Grill Sauce“ von „Stonewall Kitchen“

Ahornsirup und über offenem Feuer geröstete Chilischoten gehen in dieser Sauce eine überaus köstliche Liaison ein. Grundlage ist eine klassische Tomatensauce, die durch die kräftig-würzigen Chipotle-Chilis und den aromatischen Ahornsirup abgerundet wird. Maple Chipotle Grill Sauce passt daher genauso gut zu gegrilltem Fleisch wie zu Gemüse oder auch – gern mit Frischkäse – als Dip zu Brot oder Kräckern. Alles in allem also eine hervorragende Allrounder-Sauce, die in keinem Haushalt fehlen sollte!



DER FILETSHOP wächst weiter – alle feiern mit!!!



Mit großer Begeisterung, vielen Gästen und natürlich exzellentem Fleisch feierte DER FILETSHOP Düsseldorf am 16. August sein zweijähriges Bestehen.



Oliver Kleine-Weischede hielt den Grill ständig unter Feuer, während Joanna Czaja und Patricia Reinhardt Brötchen um Brötchen mit Filet belegten und würzige Salsiccia nach eigenem Rezept an die zahlreichen Besucher verkauften. Auch Anna

Junkersdorf (demnächst DER FILETSHOP Köln) kam mit Ihrer Familie gratulieren und freute sich über die tolle Stimmung

Stamm- und neue Kunden gaben sich die Klinke in die Hand. Doch auch kleinere Wartezeiten am Grill oder im Shop taten der Stimmung keinen Abbruch.

Natürlich feierte auch die Dortmunder Zentrale in Person von Martin Hesterberg mit, der sich auch ganz

persönlich über die furiose Entwicklung seines Konzepts DER FILETSHOP freut: „3 Jahre Dortmund, 2 Jahre Düsseldorf, Köln eröffnet im Herbst und Essen steht in den Startlöchern – das ist doch großartig, wir sind auf dem richtigen Weg!“

Wir haben einige Kunden gefragt, warum sie bei DER FILETSHOP einkaufen. Hier einige der schönsten Antworten:

„Wir unterstützen voll und ganz das

Motto 'lieber weniger Fleisch, aber dafür besseres!'“

„Das Fleisch ist nicht vergleichbar: der Geschmack, die Konsistenz – so etwas gibt es nicht im Supermarkt!“

„Wir essen nicht viel Fleisch, aber gutes. Das hier ist der beste Laden in Düsseldorf, und wenn man genau hin sieht, auch nicht teuer.“

„Ich esse gern Schwein. Was die Herkunft und die Reife angeht, bin ich hier einfach richtig!“

„Wo denn sonst?!?“

Doch nicht nur in Düsseldorf wurde gefeiert! Bereits am 30. April stießen 800 Gäste im „Emil“ im U-Turm in Dortmund auf das dreijährige Bestehen von DER FILETSHOP an. Die Stimmung war super, die Location großartig.

Exklusive Fleischspezialitäten vom Grill begeisterten die Fans der neuen „Filetsophie“: „Esst weniger Fleisch, aber besseres“ trifft den Nerv der Zeit.



Einmalig in Deutschland: Iberico 100% in Bellota-Qualität

Ein Fleisch zum Niederknien

Das Fleisch vom schwarzen spanischen Schwein mit Eichelmast gehört zu DEN Food-Trends der letzten 40 Jahre. Pata Negra ist zum Inbegriff des besten Schinkens der Welt geworden. Die Nachfrage nach dem edlen Fleisch stieg derart, dass das Ur-Iberico mit dem amerikanischen Mastschwein Duroc gekreuzt wurde, um größere Mengen zu „erzeugen“. Wir bieten unseren Kunden jedoch nur das reinrassige Ibericoschwein an. Um hier totale Transparenz und gleichbleibend höchste Qualität garantieren zu können, haben wir lange nach einem entsprechend traditionellen und zugleich hochprofessionellen Familienbetrieb in Spanien gesucht. Wir waren persönlich vor Ort und haben uns jeden einzelnen Schritt selbst angeschaut: Von der halbwilden Aufzucht, über die natürliche Mast bis hin zu stressfrei-



er Schlachtung, perfekter Schockfrostung und Transport des tiefgekühlten Fleisches in unsere Shops. Es ist allerdings viel zu schade, ein so tolles Tier auf seinen Hintern zu reduzieren! Auf verschiedenste Arten zubereitet, z.B. gegrillt, vakuumgegart oder geschmort ist das Fleisch des reinrassigen Iberico ein

Höchstgenuss. Weder optisch noch geschmacklich hat es etwas mit dem gemein, was der Verbraucher unter Schweinefleisch versteht: es ist dunkelrot und erinnert eher an Wildschwein oder sogar Rind. Durch langsames Wachstum (im Vergleich zum Mastschwein wächst das Iberico 100% bis zu dreimal langsamer, ist aber zum Schlachtzeitpunkt deutlich kleiner) lagert sich das Fett im Muskelgewebe und nicht wie beim Mastschwein in der Schwarte ab – das macht das Fleisch zart und extrem weich mit einem buttrigen, nussigen, schmelzigen Aroma – für die meisten, die dieses Fleisch zum ersten Mal kosten eine wahre Geschmacksexplosion!

Mit diesem phantastischen Fleisch konnten wir unser Sortiment aufs Attraktivste erweitern und unserem Motto treu bleiben, unseren Kunden das Fleisch verfügbar zu machen,

das sonst ausschließlich der Sterne- und Spitzengastronomie vorbehalten ist.

Das Fleisch vom Iberico 100% gibt es in Dortmund exklusiv nur bei uns und unseren Gastro-Partnern, dem „Emil“, der „Brasserie Lotte“ und dem Gourmet-Restaurant „kikillus“!

DER FILETSHOP bietet folgende Schnitte vom Iberico 100%: Secreto, das „versteckte Filet“, „Karrée“, Lomo, (Rücken o. Knochen), Presa (Schulterschere), Pluma (Rückendeckel), Solomillo (Filet), Spareribs und Bäckchen



BEEF!
 ERHÄLTlich in allen
 FILETSHOP-Ladenlokalen!



Rinder: Waaaahnsinn!!! Kobe und Wagyu



Kobe Beef gilt zu Recht als das beste Rindfleisch der Welt. In früheren Zeiten war das bestenfalls in der japani-

schen Provinz Kobe gezüchtete Rind der kaiserlichen Familie vorbehalten und wird überhaupt erst seit 2014 in Kleinstmengen nach Europa exportiert. Auch für uns stellt Kobe-Beef ein kleines, aber wichtiges Nischenprodukt in unserer breiten Palette an Hochqualitätsfleisch dar. Wir freuen uns, unseren Kunden für die ganz besonderen Momente im Leben diesen unvergleichlichen Genuss anbieten zu können. Mit unserem Premium-Import-Partner, der sonst nur die besten

Gourmettempel Europas beschickt, haben wir einen Lieferanten gefunden, der dieses High-End-Produkt in zahlreichen Schnitten auf Bestellung für uns bereit hält. Qualitativ nahezu ebenbürtig ist das Wagyu Beef/Kobe Art in der Marmorierungsstufe 9+, das in Australien und Nordamerika gezüchtet wird. DER FILETSHOP hat ständig Filet, Roastbeef, Entrecôte/Ribeye, Flanksteak und Burger im Sortiment und besorgt alle anderen Cuts auf Bestellung. Für

Kobe und Wagyu/Kobe Art weichen wir ausnahmsweise von unserem Konzept ab und bieten es in 100/300g-Stücken an.



DER FILETSHOP und seine Partner

In diesem Newsletter möchten wir Ihnen gern einige unserer Gastronomie-Partner vorstellen. Wir beliefern zur Zeit vier Gastronomen in Dortmund exklusiv mit Premium-Fleisch. Für diesen Newsletter haben wir die Chefköche einmal gefragt, warum sie mit DER FILETSHOP zusammen arbeiten.



Sebastian Felsing

Sebastian Felsing, „Emil“ im U-Turm: „Martin Hesterberg und ich sind ehrlich überzeugt voneinander und von dem, was wir tun.“



Dennis Rother

Dennis Rother, l'Arrivée: „Bestes Fleisch, immer verfügbar, gleich bleibende Qualität. Super Kommunikation, bringt uns auch neue Ideen. Perfekte Zusammenarbeit.“



David Kikillus

David Kikillus, „kikillus Restaurant“, Hotel Ambiente: „Ich bin wahnsinnig begeistert vom 100% Iberico, und ich mag die sehr persönliche Zusammenarbeit.“



Jan Ullmann

Jan Ullmann, „Brasserie Lotte“: „Ich arbeite mit DER FILETSHOP, weil Fleisch hier nicht einfach ein Produkt, ein Mittel zum Zweck ist, sondern auf die Qualität, die Nachhaltigkeit und auf das Tier als Lebewesen geachtet wird.“

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 €!!!

Termine

- 5.10. und 2.11.: jeweils Fischmarkt in Düsseldorf 11-18 Uhr
- 4.-7.9.: Hombrucher Straßenfest, Dortmund
- 21.9. und 19.10.: Fischmarkt in Köln
- 20./21.9.: Kaiserstraßenfest, Dortmund
- 28.9.: Sonnenblumensonntag, Meerbusch-Büderich
- An jedem 1. Freitag im Monat: After-Work-out-Party in der Turnhalle, Dortmund
- 11.10.: Steaks and Wine, Vino Tinto, D'dorf
- 29.11.: Wintergrillen Vino tinto, Bagelstr. 124, Düsseldorf (Anmeldung erbeten!)
- 28.10.: Beef tasting-Grillseminar, Meerbusch, Flammenkontor
- 7.11.: Whiskey and Meet, Filetshop D'dorf



S & E Grill-Seminare

Schier überwältigt sind wir von der Resonanz auf unsere Grill-Seminare mit unserem Event-Partner Stellfeld & Ernst (S & E)! Alle Seminare sind ausgebucht, so dass wir zur Zeit intensiv auf der Suche nach weiteren Terminen sind! Gern bleiben wir für Euch hier am Ball, damit Eure Begeisterung auch weiterhin Flammen schlagen kann!



Grandiosen Zuspruch erlebte DER FILETSHOP Düsseldorf auf dem Gourmetfestival! Wider Erwarten spielte das Wetter durchgehend mit, so dass auch beim Warten auf die Mini-Wagyu-Burger und die Flank-Steaks im Brötchen super Stimmung herrschte! Jo Czaia: „Unser Fleisch ist wieder phantastisch gut angekommen, und wir freuen uns schon auf das Festival im nächsten Jahr! Da sind wir definitiv wieder dabei!“



Produktliste Fleisch Herbst/Winter 2014

Unverbindliche Preisempfehlung - Tagespreise können geringfügig variieren

Filet/Tenderloin

Deutschland Frisch, bestens für das Garen bei Niedrigtemperatur (80°) geeignet	kg ab 23,90 €
Argentinien Natürlich ausgewachsene Ochsen- und Färsenware	kg ab 39,90 €
USA Nebraska G.O.P. Hormonfreies Prime-Beef, buttrig-zart und top-marmoriert	kg ab 79,90 €
Australien Premium grainfed Ochsenfilet	kg ab 49,90 €
Irland dry aged ganzes Filet legendär, perfekt gereift und mit klassisch-würzigem Aroma	auf Bestellung kg ab 89,90 €
Irland dry aged Filetköpfe die Chateaux-Stücke zum Hammerpreis!	kg ab 39,90 €
Canadian Heritage Angus dunkelrot, würzig und wunderbar zart - perfektes Beef!	kg ab 79,90 €

Roastbeef/Rumpsteak

Deutschland Simmentaler Alpenrind würziges, nachhaltig produziertes TOP-Fleisch	kg ab 35,90 €
Argentinien Magere & typisch aromatische Spitzenware	kg ab 32,90 €
USA Nebraska G.O.P. Das legendäre Rumpsteak mit charakteristischem Fettrand	kg ab 42,90 €
Canadian Heritage Angus das Steak vom "Ur-Angus" erfüllt allerhöchste Steak-Ansprüche	kg ab 39,90 €

Entrecôte/Ribeye

Deutschland Zarte Färsenware „Black Label“	kg ab 29,90 €
Argentinien Vorgereifte Qualität aus besten Betrieben	kg ab 32,90 €
USA Nebraska G.O.P. Für perfekte, buttrig-zarte Steaks	kg ab 55,90 €
Australien Premium grainfed Entrecôte	kg ab 45,90 €

Spezialitäten & Feinkost

Tri-Tip/Bürgermeisterstück USA G.O.P. Mit Fettrand zum Kurzbraten oder Grillen	kg ab 29,90 €
Teres Major/Metzgerstück USA G.O.P. Das kleine Filet aus der Schulter- mager, aromatisch und super-saftig	kg ab 34,90 €
Lammfilet & Lammkarrée Dry aged Salzwiesenschlamm aus Schottland - zart & mild	kg ab 39,90 €
Flanksteak USA G.O.P. Das ultimative Nebraska-Steak vom Grill ab 3 Personen	kg ab 29,90 €
T-Bone-/Porterhouse-Steaks USA G.O.P. (700-1400g) Der ultimative Steak-Genuss am Knochen	kg ab 49,90 €
Dry Aged Beef Cuts Trocken gereifte Schnitte aus USA, Spanien, Deutschland und Irland	Tagespreise
Bistecca Fiorentina Chianina Das große Porterhouse-Steak vom weißen Toskana-Rind	kg ab 69,90 €
Original italienische Salsiccia Traditionelle Bratwurst mit Fenchel oder Rosmarin	kg ab 12,90 €
US-Nackensteaks G.O.P. Super marmoriertes Grillfleisch für die ganze Familie	kg ab 22,90 €
Auskobe Wagyu-Burger (150g) Bestes Fleisch für beste Burger	Stück 7,50 €
Wagyu Kobe Style Premium Beef Das beste Fleisch vom besten Rind, Marmorierung MS 9+	kg ab 195,00 €
Iberico 100 % Bellota (TK) verschiedene cuts	ab 39,90 €
Iberico 100 % Bellota (TK) Spareribs	ab 22,90 €
Solomillo, Secreto, Chuletero corto, Costillas, Presa, Pluma, Lomo und Bäckchen	kg ab 22,90 €

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/derfiletshop

Demnächst auch in der Domstadt:

DER FILETSHOP®-Köln
Wichterichstraße 6-8 / Ecke Sülzburgerstraße
50937 Köln-Stülz

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

Redaktion:
Britta Röttger, redaktion@der-filetshop.de