



Am 30.4. feiert DER FILETSHOP Dortmund seinen 1. Geburtstag! Live-Musik, Grillwagen und diverse Überraschungen sorgen für Stimmung & Appetit

Fast ein Jahr ist es nun her, dass sich die Türen des Dortmunder FILETSHOP zum ersten Mal öffneten.

Nach einem erfolgreichen Start in 2011 wächst die Bekanntheit des innovativen Geschäftskonzepts „Gutes Fleisch zum fairen Preis“ nach wie vor stetig.

„Unsere Kunden sollen sich einen regelmäßigen Einkauf bei uns leis-

ten können, unabhängig von Feiertagen und besonderen Anlässen“ so die Gründer.

„Die Empfehlung unserer Kunden ist die beste Werbung für uns“ lautet die Devise der FILETSHOP-Macher. „Diese Art der Werbung braucht zwar etwas mehr Zeit, ist aber mit Abstand die nachhaltigste.“ weiß Shopleiter Marc Rose. Für diese zahlreichen Empfehlun-

gen möchte sich DER FILETSHOP bei seinen Kunden mit einer kleinen Geburtstagsfeier bedanken: Ähnlich der Eröffnung im letzten Jahr wird es wieder Live-Musik & diverse Verköstigungen geben.

Der hauseigene Grillanhänger geht vor dem Ladenlokal in Stellung. Es werden den ganzen Tag leckere Spezialitäten vom Rinderfilet und Roastbeef zubereitet. Besonders günstige Geburtstagspreise, kühle Getränke und gute Laune bei Betreibern und Gästen sorgen für einen sicherlich stimmungsvollen 1. Geburtstag!



Feiern Sie mit!

Alle Kunden, Freunde und Nachbarn sind herzlich eingeladen, mit uns auf den 1. Geburtstag, am 30. April in der Zeit von 9-21 Uhr in der Saarlandstraße 102, Dortmund, anzustoßen!

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

Grußwort

Liebe Freunde von DER FILETSHOP. Vor Euch liegt RAW! - der erste „echte“ FILETSHOP-Newsletter.

Lange angekündigt, nun endlich umgesetzt, wird Euch DER FILETSHOP RAW! ab sofort 3-4 mal im Jahr über die Entwicklung unseres noch jungen Konzeptes auf dem Laufenden halten. Da sich unser Geschäftskonzept stetig weiterentwickelt, gibt es entsprechend viele Neuigkeiten mitzuteilen.

Unser Newsletter beinhaltet neben den aktuellen Infos auch Rezeptvorschläge, nützliche Tipps rund ums Fleisch oder interessante Veranstaltungshinweise.

Zusätzlich ist mit Hilfe unserer Coupons das Einkaufen im FILETSHOP für Sie besonders attraktiv!

Für Anregungen, Vorschläge und konstruktive Kritik haben wir immer ein offenes Ohr - senden Sie uns Ihre Beiträge, einfach per E-Mail unter info@der-filetshop.de, über Facebook oder klassisch über die Postanschrift!

Bis dahin - viel Spaß beim Stöbern - wir sehen uns im FILETSHOP...

Martin Hesterberg
Geschäftsleitung DER FILETSHOP®



Der FILETSHOP rüstet auf Ab sofort breiteres Tagesangebot an Fleisch



Ab April 2012 bietet DER FILETSHOP neben dem beliebten Rinderfilet in diversen Größen und Qualitäten nun auch Roastbeef, Entrecôte und Rindermedaillons an.

Die FILETSHOP-STARS, wie die 180-200g schweren Medaillons genannt werden, sind zum sofortigen Braten & Grillen bestens geeignet. Zart und saftig, in saisonal wech-

selnden Geschmacksrichtungen mariniert, kommen sie jeweils im praktischen 6er-Pack zum Preis von 17,90 €/kg daher.

Wer sich sein Fleisch weiterhin selbst vorbereiten und marinieren möchte, erhält im FILETSHOP neben den bewährten Gewürzmischungen nun auch die entsprechende Marinaden fürs Fleisch. Nach dieser logischen Sortimentserweiterung können FILETSHOP-Kunden nun Woche für Woche neu entscheiden, welche der frischen und leckeren Fleischsorten bei ihnen auf die Teller kommt.

Der bereits angekündigte und lang ersehnte Ratgeber, die FILETSHOP-Fibel, mit Rezepten, Tipps & Tricks rund um Fleischzubereitung und -aufbewahrung wird voraussichtlich im Laufe des Monats Mai im FILETSHOP ausliegen.

Roastbeef, Filetspieße und Medaillons statt Currywurst und Schnitzel

Innovatives Catering-Konzept spricht Privat- und Firmenkunden an

Ob private Geburtstagsfeier oder großes Firmen-Event: Die angebotenen Speisen und Getränke spielen bei Veranstaltungen immer eine zentrale Rolle. Dies gilt besonders, wenn man bei seinen Gästen einen bleibenden Eindruck hinterlassen will. Ab sofort steht DER FILETSHOP auch für innovative Caterings und Partyservice.

Standard-Büffets sucht man im Angebot allerdings vergebens. Vielmehr hat der Kunde die Möglichkeit, sich per Baukasten-Prinzip seinen kulinarischen Rahmen selbst zusammen zu stellen. Ob eindrucksvoller Smoker-Grill, mobiler Grillwagen mit Stehtischen oder Komplettküche im bestuhnten Zelt - für jeden Anlass steht das richtige Equipment nebst Personal zur Verfügung. Statt Currywurst und Spießbraten

werden alle erdenklichen Variationen von Roastbeef, Rinderfilet und Entrecôte angeboten. Eine feine Auswahl an frischen und gesunden Beilagen sowie begleitende Weine (und sonstige Getränke) runden das Angebot ab.



Auch können zusätzlich Künstler, Musiker und weitere Specials gebucht werden, um den jeweiligen Event zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Sie planen eine Veranstaltung? Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns unter den bekannten Mail- und Postadressen.



DER FILETSHOP kocht selbst!

Professionelle Küche in der Dortmunder Soccerworld ermöglicht eigene Feinkost & Catering

Im Mai bezieht DER FILETSHOP nach langem Suchen endlich seine professionelle Küche in den Räumlichkeiten der Soccerworld Dortmund, in unmittelbarer Nähe des Signal-Iduna-Parks.

Hier werden zukünftig alle erhältlichen Soßen, Marinaden und Chutneys hergestellt. „So haben wir noch mehr Einfluss auf die



Rezepturen sowie die Qualität der verwendeten Zutaten“ erläutert FILETSHOP-Gründer Martin Hesterberg das Konzept. „Wir können so wesentlich schneller auf Trends und Kundenwünsche reagieren, ausgefallene Feinkostartikel rund ums Fleisch ausprobieren und haben eine professionelle räumliche Basis für unser Catering-Geschäft“ DER FILETSHOP wird natürlich seinem Prinzip, auf die Verwendung von Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärkern, Aromen, Bindemitteln etc. möglichst komplett zu verzichten, auch zukünftig treu bleiben. Befragungen sowie Tastings mit Bestands- und Stammkunden sind in Vorbereitung. Das neu ange-

laufene Catering-Geschäft soll mit der nun vorhandenen Profi-Küche nebst Lagerräumen von Anfang an auf stabile Beine gestellt werden. „Gutes, mageres Rindfleisch und Sport – das geht generell gut zusammen“.

Die Kooperation mit der Soccerworld Dortmund GmbH wird ausgebaut, da der Partner genau die vom FILETSHOP benötigten Räume und Flächen nicht selber nutzt, sie sind vielmehr aus einem früheren Gastronomie-Betrieb übrig geblieben. Das passt genau in unser Konzept, da in diesem Jahr zwei weitere FILETSHOP-Eröffnungen (Düsseldorf & Berlin) geplant sind, und des-



halb ist die eigene Herstellung von hochwertigen Produkten rund ums Fleisch nur eine logische Konsequenz. So können wir unseren anspruchsvollen Kunden auch weiterhin eine tolle, kontrollierte Qualität zum fairen Preis anbieten. Die von uns angemieteten Räume in der Soccerworld sind wie geschaffen für die Ausweitung unseres Konzepts in diese Richtung!



„Unser TIPP“

Universal-Marinade für kurz gebratenes, flach geschnittenes Roastbeef oder Entrecôte:
Mengenangaben sind grobe Richtwerte für 1,5-2 kg Fleisch

80ml Olivenöl
40ml Sojasoße
30g Honigpfeffer
10ml dunkler Balsamico Essig
1 großer Schuss Cassis-Likör (ersatzweise Fruchtsaft oder anderer fruchtiger Likör)
1 Bund Petersilie, gehackt (alternativ 3 Esslöffel getrocknete, gerebelte verwenden)
1 EL Zucker
1/2 EL Salz

Zubereitung: Fleisch maximal in Roulardenstärke schneiden, großzügig marinieren (min. 2-3 Stunden, besser über Nacht) dann auf Grill oder in Pfanne bei maximaler Hitze pro Seite nur ca. 15 Sekunden garen!

Weinsortiment erweitert

DER FILETSHOP hält ab Mai 2012 internationale Spitzenweine zum günstigen Preis bereit

Die Vorauswahl ist getroffen! Auf der diesjährigen Wein-Fachmesse in Düsseldorf hat DER FILETSHOP seine Kontakte zu Winzern und Importeuren aus der ganzen Welt intensiviert; das Weinsortiment 2012/2013 hält bald wieder für jeden Gaumen und Geldbeutel einen passenden Begleiter zu den angebotenen Fleischprodukten bereit.

In einer finalen Verkostung Anfang Mai werden aus den bereits gelieferten Proben die endgültigen Kandidaten ausgewählt.

Ein Sommelier und ein Feinkost-Experte unterstützen die FILETSHOP-Geschäftsleitung bei der Endauswahl der Spitzenweine aus Argentinien, Spanien, Deutschland, Italien und natürlich Frankreich.

Durch ein überschaubares Sortiment bei großer Bestellmenge können wieder tolle Weine zu unschlagbaren Preisen angeboten werden!

Martin Hesterberg: „Für Düsseldorf, Dortmund und Berlin wird künftig gemeinsam eingekauft, das spart Transportkosten und Verpackung, zusätzlich gibt es Großbesteller-Rabatte, die an die FILETSHOP-Kunden weitergegeben werden können“. Auch das Probie-

ren vor dem Kauf ist dem registrierten Kunden ab Mitte Mai im FILETSHOP-Ladenlokal möglich; so findet jeder den zum Anlass passenden Tropfen, unabhängig ob der Chef oder „nur“ der Nachbar zum Essen kommt!



Fragen Sie unsere Mitarbeiter beim nächsten Fleischkauf doch einmal nach einer Weinempfehlung – Sie werden überzeugt sein!

Feuer & Flamme

Starten Sie mit uns in die Grillsaison 2012

Okay, eigentlich beginnt der Sommer kalendarisch erst am 21. Juni. Aber schon jetzt steigen nicht nur die Temperaturen, sondern auch die Kundenanfragen nach Grillartikeln in unserem FILETSHOP.

Die Grillsaison ist eröffnet! Jetzt wabern die köstlichen Düfte gegrillter Steaks oder Filetspieße durch die sommerlichen Gärten und Parks, begleitet vom Lachen der fröhlichen Gästeschar. Grillen, aber richtig! Denn die Freiluftküche ist nicht nur ein kulinarischer und geselliger Genuss: Grundsätzlich ist es –richtig durchgeführt– eine gesunde Zubereitungs-methode, weil sich durch die hohe Temperatur (die Flammen haben ca. 800°C, die Glut hat ca. 500°C) die Oberfläche der Lebensmittel rasch verschließt. Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente bleiben somit erhalten. Außerdem kann Fleisch & Co mit wenig Fett „schlank“ zubereitet werden. Gegrillt werden sollte nur mit Abtropfwanne, auf Alufolie oder Aluschälchen, um das Abtropfen in die Glut zu verhindern. Am besten schmeckt's, wenn das Grillgut in einer Kräuter-Öl-Marinade eingelegt und kurz vor dem Grillen abgetupft wird. Eine der wichtigsten Zutaten beim Grillen ist Geduld:



Eine ordentliche Glut braucht rund 30 Minuten Zeit, denn solange die Kohlen nicht von einer grauen Ascheschicht überzogen sind, dünsten sie krebserregende Stoffe aus! Für das im FILETSHOP angebotene Fleisch (Roastbeef, Filet & Entrecôte) kann man sich folgende Faustregel merken: Optimal ist die Kombination von kurzer, maximaler Hitze zum Anbraten/Angrillen und einem schonenden, langsameren Garprozess bei stark reduzierter Temperatur (80 - max. 120 Grad, evtl. bei indirekter Hitze). Moderne Gasgrills sind in der Regel für diese Zubereitung besonders gut geeignet, da man hier die Hitze nach Bedarf regulieren kann.

DER FILETSHOP - Dortmund
Saarlandstraße 102
44139 Dortmund

Tel. 0231 95096450
Fax 0231 95096451

Öffnungszeiten Ladenlokale:
Montag-Samstag 10.00-19.00 Uhr

Ab dem 1. Juni sind wir von 8.00-20.00 Uhr für Sie da!

DER FILETSHOP auf Facebook

Immer auf dem Laufenden!



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.

Wir arbeiten auch intensiv an unserer Internetseite und dem Onlineshop. Sobald diese zur Verfügung stehen erfahren Sie es hier oder auf Facebook!

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

BESTPREIS



BESTPREIS

GUTSCHEIN



GUTSCHEIN

GRATIS



GRATIS

Rinderfilet zum Tiefstpreis von **21,90** €/kg

unabhängig vom Tagespreis

5,- €

Gutschein beim Kauf einer Pfanne oder Bräters aus Gusseisen

Einlösbar bis 31.7.2012

Holen Sie sich Ihr **PERSÖNLICHES BONUSHEFT** und erhalten Sie für 24 Einkäufe* in unserem FILETSHOP **1 kg Rinderfilet GRATIS**

1 Stück Fleisch = 1 Stempel, gilt nur für Fleischprodukte