

LANDMETZGEREI EICHENHOF

VOM ACKER BIS ZUR THEKE: ALLES IM BLICK



Klaus Kussel, Chef der Landmetzgerei Eichenhof, und Ehefrau Karin beraten Sie kompetent und freundlich.

In diesem Jahr feiert der Eichenhof in Wörrstadt-Rommersheim seinen 50. Geburtstag. Aus dem ursprünglich typischen rheinhessischen Mischhof hat sich im Laufe der Jahre in mehreren Schritten ein modernes Unternehmen entwickelt das über seine Landmetz-



Klaus Kussel

gerei regionale Spitzenprodukte absetzt, die auch im weiteren Umfeld – beispielsweise in Mainz – immer mehr

Freunde finden. Es gibt viele Gründe, warum sich eine Fahrt nach Wörrstadt lohnt. Wer in den letzten Jahren einen Blick in die Nachrichten geworfen hat, wurde immer wieder durch Beiträge über fragwürdige Fleischqualität irritiert. Dies führte dazu, dass das Vertrauen in anonyme Produkte schwand. Der Verbraucher möchte heute gerne wissen wo und wie die Tiere aufgewachsen sind, deren Fleisch er auf seinem Teller liegen hat.

Das ist auf dem Eichenhof selbstverständlich. Klaus Kussel, der Chef des Familienbetriebs kennt die Landwirte von denen er seine Ferkel bezieht. An den 400 Mastplätzen wird selbst hergestelltes Futter verwendet – zu 85% aus eigenem Wachstum, das durch die Regeln des Integrierten Anbaus bestimmt wird und jährlichen Kontrollen der Arbeitsgruppe Integrierter Landbau (AGIL) e.V. unterliegt. Leiter des landwirt-

schaftlichen Betriebes ist sein Sohn Christian Kussel.

Nach der Schlachtung kommt das Fleisch sofort in die eigene Metzgerei zurück. Hier stellt ein Fleischermeister mit drei Gesellen, darunter Sohn Michael, über 100 Sorten Wurst und Schinken her – von der rustikalen Leberwurst über die legendäre luftgetrocknete Bauernbratwurst bis hin zum feinsten Aufschnitt.

Ein weiteres Plus ist die hohe Qualität der Wurst – Fett und Fremdwasseranteil liegen weit unter den zugelassenen Höchstwerten. Die aktuellen Unterlagen der freiwilligen Selbstkontrolle bestätigen die Zusammensetzung: So befinden sich in der Jagdwurst nur 11% Fett – in der Tiroler Schinkenwurst sogar nur 6.4%. Zugelassen sind jeweils 32%.

Klaus Kussel musste nach den Unterlagen nicht lange suchen – sie liegen griffbereit im Verkaufsraum, denn Beratung wird hier groß geschrieben. Ehefrau Karin ist für die Organisation des Ladens verantwortlich. Als ausgebildete Diätassistentin war sie lange Zeit in der Ernährungsberatung tätig. Sie hilft den Kunden gerne bei Ernährungsfragen – von Allergien bis zu Stoffwechselstörungen. An den aktuellen Analysewerten der Wurstsorten können die Kunden die Zusammensetzung der Wurst- und Fleischwaren erkennen und sich davon überzeugen, dass die Produkte weniger Fett enthalten als ausgewiesene Diätprodukte.

Im Hofladen sind ausschließlich ausgebildete Fachverkäuferin-

nen beschäftigt, die gerne bei der Auswahl beraten und auch Tipps zur Zubereitung geben können

Im Eichenhof werden nicht nur Wurst und Schinken aus eigener Herstellung angeboten. In den Regalen findet der Kunde 17 verschiedene vorgekochte Fertiggerichte: von der Spaghettisoße über Bihunsuppe bis zum klassischen Pichelsteiner Eintopf – natürlich alles in umweltfreundlichen Pfandgläsern. Das Sortiment der eigenen Produkte wird durch hausgemachte Marmeladen und Gelees abgerundet.

Um ihren Kunden eine möglichst große Palette landwirtschaftlicher Produkte anbieten zu können, haben die Kussels das Angebot in ihrem Verkaufsladen durch entsprechend hochwertige Waren anderer Höfe ergänzt. Dazu zählen Käse, Frischmilch und Milchprodukte von Bio-Betrieben, Kartoffeln, Gemüse und Obst der Saison von rheinhessischen Bauern und Eier von freilaufenden Hühnern. Selbstverständlich fehlen auch Sekt, Wein (z.T. Bio) und Obstsaft nicht.

SERVICE FÜR VEREINE UND PARTYFREUNDE

Und auch das bietet der Eichenhof: Er beliefert nicht nur Gaststätten, Straußwirtschaften und Vereine mit den gewünschten Fleisch- und Wurstwaren sondern stellt auch die nötigen Geräte zur Verfügung: vom Currywurstschneider bis zur leistungsfähigen Friteuse. Auch hier ist eine ausführliche Beratung selbstverständlich.

Es versteht sich fast von selbst, dass ein Betrieb wie der Eichenhof auch über einen Partyservice verfügt. Ob Lieblingsbraten oder komplettes Buffet – alles ist möglich. Und speziell für die Grillsaison gibt es viele besondere Angebote – von der Bärlauch-Bratwurst bis zum Grillsteak vom Rinderfilet. Die passenden hausgemachten Salate können Sie auch gleich mitnehmen.

Am Besten: Sie fahren einmal nach Wörrstadt und schauen beim Eichenhof rein: Es lohnt sich bestimmt. Die beste Gelegenheit bietet der große Bauernmarkt, der am 18. + 19. September zum 22. Mal stattfindet.

(-mdl-)



Landmetzgerei Eichenhof Familie Kussel

55286 Wörrstadt – Rommersheim

Tel.: 06732 - 2489

Fax: 06732 – 63243

www.der-eichenhof.com

E-Mail: Eichenhof-Kussel@t-online.de

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 8-12 Uhr, 14-18 Uhr

Samstag 8 - 12 Uhr