



Rösken

FLEISCHEREI



NOSE TO TAIL – NACHHALTIGE SCHWEINE- & SCHAFZUCHT AUS RESPEKT VOR DEM TIER



Dirk Rösken ist Fleischermeister aus Leidenschaft und hat die Prüfung zum Fleischsommelier sowie die zum Wurst- & Schinkensommelier erfolgreich abgelegt und ist in beiden Bereichen der erste Sommelier im Kreis Heinsberg.

Ein Fleischsommelier ist ein Botschafter des guten Geschmacks mit dem Ziel: Geschmack für den Kunden erlebbarer zu machen. Wir haben heute nicht nur Rind-, Schweine-, Lamm- oder Geflügelfleisch – es gibt viele unterschiedliche Rassen, neue internationale Zuschnitte in allen Bereichen, die je nach Fütterung, Reifung und Zubereitungsart in Ihrer Sensorik völlig unterschiedlich sind. Dies festzustellen, zu erkennen und weiter zu vermitteln ist die Aufgabe des Fleischsommeliers. Genuss erlebbar machen.

Deutschland ist das Land der Wurst- und Schinkenmacher. Die Bewahrung dieser weltweit einzigartigen Vielfalt gehört zu den Hauptaufgaben des Wurst- und Schinkensommeliers. Dieses ausgeprägte Fachwissen trägt nun zur Erhaltung von überlieferten Traditionen und Rezepturen für die nachfolgende Generationen bei.

Nose to Tail

bedeutet „vom Kopf bis Schwanz“ und verarbeitet von einem geschlachteten Tier nahezu alle Teile. Hier zu Lande ist diese traditionelle Fertigkeit in den letzten Jahrzehnten fast verloren gegangen. Wurde früher auf einem landwirtschaftlichen Betrieb ein Tier zerlegt, wurden alle Teile einschließlich der Innereien für die Ernährung genutzt. Heute essen wir am liebsten nur die Edelteile wie z.B. Filet, Kotelett oder Braten.

Die ganzheitliche Verwertung eines Tieres zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung gegenüber einer wertvollen Ressource. Das Nose to Tail-Prinzip garantiert einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Fleischgenuss und bringt neue Geschmackserlebnisse wie auch mehr Abwechslung auf den Tisch.

Die Schlachtermine werden auf unserer Internetseite www.fleischerei-roesken.de unter Aktuelles bekannt gegeben. Aufgrund der hohen Nachfrage und der begrenzten Verfügbarkeit bitten wir um Vorbestellung.



Slow Food®

*Genuss &
Geschmack*

Gott schütze unser ehrbares Handwerk.



UNSERE SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN EICHELMASTSCHWEINE



- eigene und artgerechte Freilandhaltung
- alte deutsche Rasse
- kein Einsatz von Antibiotika und Medikamenten
- keine Wachstumsförderer
- kein Kraftfutter
- kurze Transportwege
- Regionalität und Nachhaltigkeit
- beste Fleischqualität



Ende der 1950er Jahre aber verdrängten magere Fleischrassen die robusten und zu Fettansatz neigenden Schwäbisch-Hällischen. Die Rettung erfolgte in letzter Sekunde. 1986 gründeten Hohenloher Bauern mit sieben verbliebenen Sauen die Zuchtvereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein und verhalfen der Rasse zu neuer Blüte. Das Schwäbisch-Hällische Schwein ist die älteste Schweine-rasse Deutschlands.



Unser „Mohrenköpfe“, wie sie ihrer charakteristischen Färbung wegen genannt werden, versorgen sich auf der Schweineweide mit allem, was ihnen die Natur zu bieten hat: Wurzeln, Kräuter und Beeren. Zusätzlich bekommen sie Getreideschrot aus den klassischen Getreidearten Gerste und Weizen, Bohnenschrot sowie 20 % Eicheln.

Eicheln haben einen hohen Stärke- und Fettgehalt. Die Eichelfütterung erhöht den Anteil intramuskulären Fetts im Fleisch – erkennbar an den feinen Äderchen der Marmorierung. Zudem weist das Fettsäuremuster der Eicheln hohe Anteile ungesättigter Fettsäuren, diese sind besonders wertvoll für unsere Ernährung.

Bei Blindverkostungen haben Testpersonen Fleisch aus der Eichelmast bezüglich Geschmack deutlich besser bewertet als Fleisch herkömmlich gefütterter Schweine. Das Aroma wird als nussig und feinherb beschrieben.

*Aus Liebe zur Natur und
Wertschätzung zum Tier*



UNSERE COBURGER FUCHSSCHAFE



- Landschaftspflege
- eigene Nachzucht
- reine Weidehaltung
- keine Wachstumsförderer
- ideales Schlachtalter (8 – 10 Monate)
- regionale Weideflächen
- besondere Fleischqualität mit milder Kräuternote

Das **Coburger Fuchsschaf** ist eine alte deutsche Landschafrasse. Vor dem zweiten Weltkrieg war es in Folge des zunehmenden Leistungswettbewerbs fast ausgestorben, mittlerweile gibt es durch engagierte Züchter wieder einen Bestand von ca. 4000 Tieren.

Bekannt wurde diese robuste und genügsame Rasse durch die Färbung der Wolle, die auch als „goldene Vlies“ bezeichnet wurde. Vor allem bei Feinschmeckern sehr geschätzt ist die hohe Fleischqualität. Wir haben uns einer eigenen Zucht/Nachzucht verschrieben und betreiben diese als reine Weidehaltung mit Landschaftspflege.

Unser langjähriger Mitarbeiter Thomas Schrötter betreibt seit über 30 Jahren eine eigene Schafzucht. Auf verschiedenen Weideflächen im Kreis Heinsberg kümmert er sich liebevoll um seine Herden. Die Erfahrung in der Schafzucht in Kombination mit seiner Berufung als Fleischer trägt maßgeblich zur Entwicklung des einzigartigen Fleischgeschmacks bei.





*Über 30 Jahre Erfahrung
in der Schafzucht*



Rösken

FLEISCHEREI

Kölner Straße 11
41812 Erkelenz
0 24 31 - 58 94
info@fleischerei-roesken.de
www.fleischerei-roesken.de

Besuchen Sie uns auch auf

