WERNER'S
LICENCE TO GRILL
Einfach gutes Fleisch – seit 1962

Manche Dinge ändern sich nie.

Zum Beispiel die Philosophie und der Zusammenhalt eines Familienunternehmens. Was 1962 mit unserer kleinen Familienmetzgerei begann, ist heute immer noch eine Familienmetzgerei – jedoch mit einem gewaltigen Unterschied: Die Familie wurde größer! Metzgermeister Klaus Werner, der das Traditionsunternehmen von seinen Eltern übernommen hat – und nun in zweiter Generation voranbringt, erweiterte den Betrieb auf 13 Filialen, rund um das Siebengebirge.
Dabei folgt er vor allem einer Mission: Einfach gutes Fleisch – seit 1962.

*„Wenn dabei nicht immer alle zuerst an einen schwergewichtigen Sänger aus den 70ern denken würden, würde ich sagen, das ist **MEAT LOVE**!“*
Denn das Metzgerhandwerk ist nicht unser Beruf, sondern auch unsere Berufung. Über 80 handwerklich hergestellte Wurst- und Schinkenwaren – viele davon goldprämiert – sowie hochwertiges Fleisch aus der Eifel bilden die Grundlage für Werner’s Erfolg. Dass sich dabei ein respektvoller Umgang mit der Natur und bewusst guter Fleischgenuss nicht ausschließen müssen, beweisen wir, indem wir den Landwirten regelmäßig einen Besuch abstatten und uns persönlich vom Wohlergehen der Eifeltiere überzeugen.

„Nur wer als Metzger die Tiere liebt, der hat auch das richtige Verständnis für diesen Beruf!“

Ihr Klaus Werner

– SEIT 1962 –
Chuck Roll
Ribeye
Short Ribs
Flat Iron Steaks
Brisket
Tenderloin
Skirt Steak
Flank and Flap Steak
HERNER'S
ZUM JAGEN.

Psst, übrigens: Färsen sind weibliche geschlechtsreife Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Ihr Fleisch besitzt eine tiefrote Farbe und ist von feinen Fettäderchen durchzogen. Ebendiese Marmorierung lässt das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig schmecken.

Meat You in der Eifel (der Heimat von Schwein, Rind und Lamm.)

Inmitten der idyllischen Eifel befinden sich die bäuerlichen Familienbetriebe, auf denen die Tiere aufwachsen, die unser hochwertiges Fleisch liefern.
Ein glückliches Leben, gesundes Futter sowie kurze Transportwege und eine stressfreie Schlachtung sind dabei die oberste Prämisse sowohl für uns als auch für die Landwirte. Man kennt sich, hegt ein freundschaftliches Verhältnis und arbeitet bereits seit Jahren in einem eingespielten Team. Das schafft nicht nur Vertrauen, sondern auch höchste Qualität.

Das Eifel-Schwein
Hofeigenes Futter, ausreichend Platz in den Stallungen und die Freiheit, einfach mal Schwein sein zu dürfen – all das bieten die bäuerlichen Familienbetriebe, auf denen das Eifel-Schwein heranwächst. Neben verschiedenen Beschäftigungsmaterialien und der damit einhergehenden Bewegung, ist es vor allem das langsamere Wachstum, das den Tieren einen intensiveren Muskelaufbau ermöglicht – und somit für mehr Saftigkeit und Zartheit beim Fleisch sorgt.

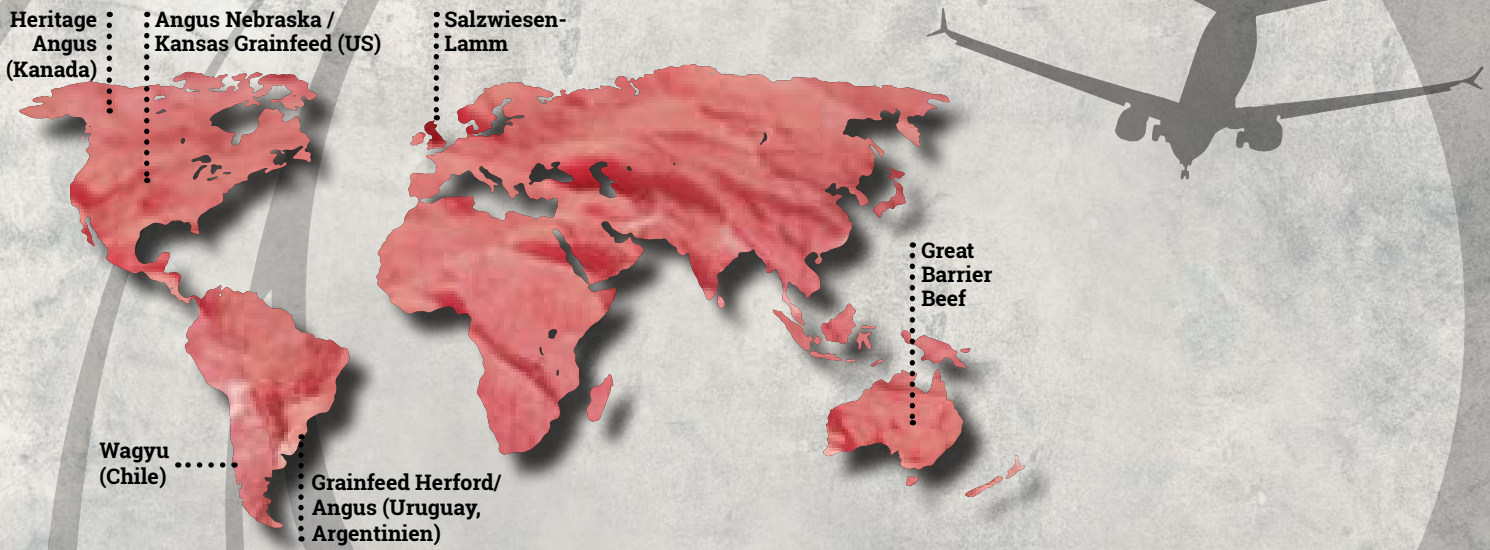
Das Eifel-Rind
Je nach Jahreszeit und Witterung mögen es die Eifel-Rinder lieber warm und kuschelig im Stall oder draußen an der frischen Luft auf der grünen Weide. Egal wo sich die Tiere gerade aufhalten, beide Orte bieten ausreichend Platz für Bewegung und ein gesundes Heranwachsen. Gefüttert werden die Färsen ausschließlich mit Futter, das die Bauern selbst erzeugen.

Das Eifel-Lamm
Das Eifel-Lamm ist etwas ganz Besonderes. Denn es wächst ausschließlich in Freilandhaltung auf und wird nur saisonal vor Festtagen von uns bezogen. Zu Beginn wird das Lamm noch vom Muttertier gesäugt, später bedient es sich an den schmackhaften Gräsern auf der Weide.

Neben unseren eigenen hohen Auswahlkriterien und ethischen Standards, erfüllen sämtliche bäuerlichen Betriebe auch die Anforderungen von Eifelfleisch, Qualität und Sicherheit.

„Manchmal braucht's auch ein bisschen modernes Multikulti, sonst wär's ja langweilig“

oder „Die Eifel ist nicht genug!“



Tradition, Heimat und Leidenschaft stehen bei Werner's ganz klar im Vordergrund. Doch hin und wieder schadet es der eigenen Entwicklung so gar nicht, auch einmal über den eigenen Tellerrand hinauszublicken – und sich exklusive Fleischspezialitäten aus aller Welt genauer anzusehen. Denn das regt nicht nur den eigenen kreativen Kopf an, sondern fördert zudem die leckersten Trends zu Tage! Trends, die bereits in jeder Sternegastronomie zu finden sind. Auf den heimischen Tellern jedoch, sucht man sie häufig noch vergeblich. Deshalb hat sich der Metzgermeister als selbsternannter Beef-Agent einmal abseits der Eifel umgesehen – und dabei wahrlich Gastrosophisches entdeckt!

Klaus Werner unterwegs als:

Der Beef-Agent. Im Dienste des guten Fleischgeschmacks.

Onglet (Nierenzapfen)

Spareribs

Psst, übrigens: Auch die Staaten und Südamerika hat der Beef-Agent in Sachen Fleisch bereits unter Beobachtung. „Ich wünsche mir einfach eine größere geschmackliche Vielfalt. Eben einfach gutes Fleisch!" Was man hinter Werner's Theken wohl als nächstes entdecken darf? Man darf gespannt sein …

Kennt Ihr schon das ...

... Great Barrier Beef

Unberührte Natur, ausgedehnte Weideflächen und ozeanische Klimabedingungen. Hier an der Ostküste Australiens sind Angus und Hereford Rind zu Hause. Die dortigen regionalen Bedingungen kommen vor allem der Qualität des Fleisches zu Gute. Wir haben durch unsere Weltoffenheit und Neugierde ebendieses exklusive Fleisch auch für uns entdeckt und bringen seitdem das Great Barrier Beef nun auch in Deutschland auf die Teller unserer hungrigen Kunden.

... Salzwiesen-Lamm

Neben dem heimischen Eifel-Lamm beziehen wir auch das sogenannte Salzwiesen-Lamm aus den saftig grünen Salzwiesenregionen Irlands. Aufgrund des nördlichen Seeklimas sind dort die Gräser mit wilden Kräutern durchsetzt und bilden somit einen idealen Lebensraum für die Tiere. Die Lämmer erfahren dort eine artgerechte Freilandhaltung, was wiederum für den unvergleichlich zarten und würzigen Genuss sorgt.

Tomahawk

Werner's Secret Beefcuts

Das Rätsel um die geheimen Fleischzuschnitte

FLAT IRON – DER „UNDERCOVER FISH“

Das Flat Iron ist ein aus Amerika bekannter Cut aus der Rinderschulter. Längsseits verläuft eine Sehne, die man heraustrennen kann. Dabei geht man ähnlich wie beim Filetieren eines Fisches vor. Zuerst wird das Fleisch auf der einen Seite von der Sehne getrennt, dann auf der anderen. Das Flat Iron erinnert in seiner Form an ein altes Bügeleisen. Daher hat dieses Stück Fleisch auch seinen ungewöhnlichen Namen.

FLANK – DER „WHISTLEBLOWER“

Der Trendcut aus den USA ist oval und stammt aus dem unteren Rippenbereich des Tieres. Das fein marmorierte Steak hat deutlich erkennbare Fleischfasern und gilt als sehr geschmacksintensiv. Längst kein Geheimtipp mehr, erfreut sich der saftige Zuschnitt inzwischen international an großer Beliebtheit.

PICANHA – DER „BRASILIANISCHE SPION“

Picanha ist im Prinzip nichts anderes als der uns bekannte Tafelspitz. Der Cut wird aus der Rinderkeule gewonnen und ist besonders vielseitig. Die bekannteste Zubereitungsart ist das Grillen am Drehspieß. Vor allem in Brasilien ist diese Methode sehr beliebt. Sie nennen es dort unter anderem „Churraso“.

TERES MAJOR – DER „INSIDER“

Dieser Zuschnitt stammt aus der Rinderschulter und ist aufgrund der ausgeprägten Marmorierung besonders geschmacksintensiv. Das Teres Major ist ähnlich zart wie ein Filet und kann sowohl im Ganzen, als auch in Medaillons geschnitten zubereitet werden. Er wird unter Insidern übrigens auch Metzgerstück oder „Butchers´s Steak“ genannt, da wir Metzger uns das Stück gerne mal für uns beiseitelegen ;-)

TRI TIP – DER „HIGH SOCIETY CUT“

Das Tri Tip erinnert aufgrund seiner ungewöhnlichen Form an eine Haifischflosse. Der Cut aus der Rinderkeule oberhalb der Kugel gilt als eines der zartesten Stücke und wurde deshalb früher gerne mal für hochrangige Persönlichkeiten einer Stadt beiseitegelegt. Das Fleisch eignet sich hervorragend zum Grillen. Ob in Steaks geschnitten oder im Ganzen geschmort bleibt dabei jedem selbst überlassen.

SKIRT – DER „DOCTOR WHO“

Beim Skirt handelt es sich um das Zwerchfell des Tieres. Da das Zwerchfell oftmals ein stark beanspruchter Bereich ist, ist dieser Cut deshalb auch sehr grobfaserig und intensiv im Geschmack. Die Marmorierung ist stark ausgeprägt und sorgt für ein herrlich saftiges Stück Fleisch. Das Skirt ist in Deutschland noch nicht so bekannt, erfreut sich aber an immer größerer Beliebtheit.

HANGING TENDER – DER „CODE ROYAL“

Das Hanging Tender ist ein Muskel, der sich im Rinderbauchfell befindet. Da er nur einmal pro Tier vorkommt, ist dieser Fleischcut eine Seltenheit – und somit eine ganz besondere Spezialität! Das auch unter der Bezeichnung Nierenzapfen oder Onglet bekannte Fleisch schmeckt sehr aromatisch und intensiv.

BURGERPATTIES – DER „KLASSIKER“

Burgerpatties kennt jeder. Sie sind quasi selbst in Form gebrachte Fleischplatten, die aus Rinderhack hergestellt werden. Im deutschen Raum auch als Bulette oder Fleischpflanzerl bekannt, haben Burgerpatties inzwischen den gesamten interkulturellen Genussraum eingenommen. Es existieren tausende Abwandlungen. Wir stehen aber natürlich auf den Klassiker!

Werner's TOP beefcuts

Bekannte und bewährte Fleischzuschnitte

Filet – die „Mata Hari"

Das längliche Fleischstück unterhalb der Wirbelsäule wird kaum beansprucht und ist deshalb auch besonders zart und mager. Aus dem dünneren vorderen Teil der Lende wird das sogenannte Filet Mignon geschnitten. Aus dem mittleren die Medaillons und aus dem dickeren Ende gewinnt man das Chateaustück. Vor allem die Ladies lieben diesen fettarmen Klassiker.

Prime Rib – das „Greenhorn"

Als Prime Rib, oder auch Standing Rib, wird der magere Kern aus der Hochrippe von Jungtieren bezeichnet. Dabei gibt es unterschiedliche Dicken und Größen, je nachdem wie viele Rippen vorhanden sind. Klassisch sind dabei in etwa zwei bis drei Rippen.

Rib Eye und Tomahawk: die „Golden Eyes"

Das Rib Eye ist quasi ein Fettauge im Fleisch, das aus dem Rücken des Tieres geschnitten wird. Richtung Kopf entwickeln sich drei bis vier Muskelstränge, wobei die besten Rib Eyes, auch Entrecotes genannt, aus der achten und zehnten Rippe stammen. Das Fleisch ist fein marmoriert und daher besonders zart. Behält man den Knochen am Cut, wirkt er optisch wie eine Axt. Daher kommt die Bezeichnung „Tomahawk".

ROASTBEEF – DER „JAMES BOND“

Das Roastbeef stammt aus dem mittleren Rücken des Tieres und besitzt einen gleichmäßigen Fettrand. Den sollte man auch dran lassen, denn er hält das Fleisch schön saftig während der Zubereitung. Das Roastbeef ist unter anderem auch unter der Bezeichnung Rumpsteak bekannt.

PORTERHOUSE UND T-BONE: DER DOPPELAGENT

Die Königsklasse unter den Steaks! Das Porterhouse unterscheidet sich vom T-Bone Steak vor allem durch den Filetanteil. Beide stammen aus dem Rücken des Tieres und besitzen nicht nur eine beeindruckende Größe, sondern auch einen unverkennbaren besonderen Eigengeschmack. Während das Porterhouse einen höheren Filetanteil hat, wird das T-Bone-Steak an der schmaleren Filetspitze geschnitten. Charakteristisch für diesen Cut ist vor allem der Knochen, den man vor der Zubereitung übrigens keinesfalls entfernen sollte! Denn er verleiht dem Steak Geschmack und Saftigkeit.

Werner's special cuts

vom Lamm, Kalb und Iberico-Schwein

Lammkarree

Dieses Stück aus dem Rücken des irischen Salzwiesenlamm ist ein besonderer Genuss. Zubereiten kann man es auf viele verschiedene Weisen, aber in jedem Fall zeichnet es sich durch seine besondere Zartheit und Saftigkeit aus. In Scheiben geschnitten kennt man es auch als Kotelett. Schon optisch ist das Karree ein echter Hingucker, aber geschmacklich ist es unübertroffen!

Kalbskarree

Aus dem vorderen Rückenstück vom Milchkalb stammt dieser klassische Cut. Das Fleisch, des nur mit Milch aufgezogenen Kalbs, ist sehr zart und kann einfach zubereitet werden. Am Knochen gebraten erhält es einen hervorragenden Geschmack. Ist es zartrosa gebraten entfaltet sich das Aroma am besten. Nicht zu sehr durchgaren, sonst geht die Saftigkeit verloren.

Iberico-Kotelett

„Kotelett" ist wohl jedem ein Begriff. Man kennt es paniert aus der Pfanne oder naturbelassen mit schmackhaften Soßen. Dieses Kotelett aber ist etwas ganz besonderes. Es stammt vom berühmten Iberico-Schwein (auch Pata Negro genannt), das in Südwestspanien – beinahe ohne menschliche Betreuung – ganz natürlich aufwächst.

Werner's Cuts vom Schwein

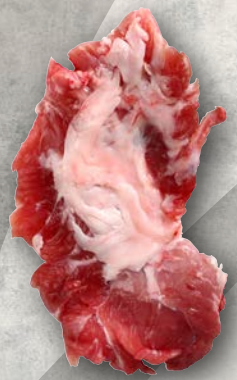
Das Rätsel um die geheimen Fleischzuschnitte

PULLED PORK – MITGLIED DER „HOLY TRINITY“

Ein Klassiker des nordamerikanischen Barbecues ist das sogenannte Pulled Pork. Das Fleisch stammt in der Regel aus der Schulter oder dem Nacken des Tieres. Gemeinsam mit den Spareribs und dem Beef Brisket bildet der Cut die berühmte „Holy Trinity“ (Heilige Dreifaltigkeit) des Barbecues.

DRY AGED SCHWEINEKOTELETT - „DRY MARTINI“

Ein Klassiker im neuen Gewand.
Kein Kotelett wie jedes andere.
Es stammt vom Eifelschwein aus einem kleinbäuerlichen Betrieb. Geschlachtet werden die Tiere in Gerolstein und bei uns im Haus zerlegt. Die Reifung erfolgt am Knochen nach dem Dry Aged Verfahren.
Die Stücke weisen dabei eine deutliche Marmorierung und gute Fettabdeckung auf, um eine perfekte Aromaentwicklung zu gewährleisten.



FLEDERMAUS – DER „BATMAN“

Die Fledermaus trägt viele Namen. Kachelfleisch, Deckelchen oder auch Spinne zum Beispiel. Dies verdankt der Cut vor allem seiner ungewöhnlichen Form. Das Fleisch stammt aus dem Beckenbodenmuskel des Tieres. Der Muskel wiederum ist so klein, dass pro Schwein nur wenige 100 Gramm gewonnen werden können. Deshalb ist dieser Cut eine zarte Seltenheit und einfach perfekt, wenn man sich mal etwas Außergewöhnliches gönnen möchte.

CUSCINO - DER GEHEIMTIPP

Ein Cut aus der Schulter des Schweins. Dort sitzt das Cuscino auf dem sogenannten Schaufelknochen und wird deshalb auch als Deckelchen bezeichnet.
Der Name kommt übrigens aus dem Italienischen und bedeutet „Kissen“. So groß wie ein Kissen ist das Stück jedoch nicht, eher so groß wie ein Handteller. Aber unabhängig von seiner Größe ist es besonders mager und sehr saftig.

Ganz nah dran

Wir überzeugen uns direkt vor Ort!

DAS LAW & ORDER DER GARSTUFEN

– damit es jedem schmeckt

Ob blutig, zartrosa oder eine herzhafte „crunchy“ Kruste – die richtige Zubereitung ist wahrlich kein Geheimcode! Hat man allerdings erstmal einfach gutes Fleisch zu Hause, sollte der Genießer definitiv darüber Bescheid wissen, welche Garstufe welches Geschmackserlebnis hervorruft. Nur so erhält am Ende auch jeder sein individuelles Lieblingssteak.

Very Rare – Kerntemperatur 38-45° C
Rare – Kerntemperatur 46-52° C
Medium Rare – Kerntemperatur 54-56° C
Medium – Kerntemperatur 56-58° C
Medium Well – Kerntemperatur ab 60° C
Well done – Kerntemperatur ab 71° C

VERY WELL DONE

WELL DONE

MEDIUM

MEDIUM RARE

RARE

VERY RARE / ENGLISH

GOLDFINGER

Psst, übrigens: Mit den Fingern kann man ganz easy überprüfen, ob das Steak rare, medium oder well done ist!

Rare:
Zeigefinger und Daumen werden zusammengelegt. Nun mit dem Zeigefinger der anderen Hand auf den Handballen drücken. Drückt man anschließend auf das Fleisch, sollte es sich genauso anfühlen!

Medium:
Mittelfinger und Daumen werden zusammengelegt. Nun mit dem Zeigefinger der anderen Hand auf den Handballen drücken. Drückt man anschließend auf das Fleisch, sollte es sich genauso anfühlen!

Well Done:
Ringfinger und Daumen werden zusammengelegt. Nun mit dem Zeigefinger der anderen Hand auf den Handballen drücken. Drückt man anschließend auf das Fleisch, sollte es sich genauso anfühlen!

Wurst und bündig

WERNER'S

Werner's Siegburg
Kaiserstraße 73
53773 Siegburg
Telefon 0 22 41 / 6 22 19

Werner's Bonn
Acherstraße 18
53111 Bonn
Telefon 0 22 8 / 63 21 70

Werner's Köln / Severinstraße
Severinstraße 13
50678 Köln
Telefon 0 22 1/ 31 13 75

Werner's Köln / Sülzburgstraße
Sülzburgstraße 38
50937 Köln
Telefon 0 22 1/ 94 08 29 93

Werner's Köln / Christophstraße
Christophstraße 48
50670 Köln
Telefon 0 22 1 / 13 17 64

Werner's Köln / Kalker Hauptstraße
Kalker Hauptstraße 227
51103 Köln
Telefon 0 22 1 / 88 08 311

Werner's Köln / Neusser Straße
Neusser Straße 37
50670 Köln
Telefon 0 22 1 / 91 39 14 65

Werner's Neunkirchen
Hauptstraße 37
53819 Neunkirchen
Telefon 0 22 47 / 22 06

Werner's Brühl
Uhlstraße 100
50321 Brühl
Telefon 0 22 32 / 56 85 21

Werner's Bergisch-Gladbach
Schloßstraße 42
51429 Bergisch-Gladbach
02204/ 531 68

Alle Fachgeschäfte mit Öffnungszeiten, Angeboten
und Mittagskarten finden Sie unter **www.wernersmetzgerei.de**