

Willkommen bei der Landfleischerei Schmalhorst-Westhoff in Westerwiehe

Schön, dass Sie uns jetzt auch im Internet besuchen!

In unserem Betrieb wird traditionelle Handwerkskunst mit modernster technischer Herstellung verbunden. Anhand alter Rezepte und neuen Ideen entwickeln wir unsere Produkte ständig weiter und bieten Ihnen leckere Wurst- und Fleischspezialitäten an.

Zum Beispiel Rohwurstspezialitäten wie unseren Schinken, rauchfrische westfälische Mettwurst, Rauchenden, streichfähige Rohwürste.

In Richtung Brühwurst beispielsweise verschiedene Sorten Fleischwurst, Fleischkäse, Rostbratwurst, Wienerle.

Kochwürste wie Blutwurst, Leberwürste, Sülze, Rinderwurst gefülltes Eisbein und viel mehr.

Für Jenen Genießer das richtige dabei..

Es gibt viele Gründe, weshalb wir mit unseren besonderen Erzeugnissen und der damit verbundenen Vorgehensweise einzigartig sind.

Unsere Schweine und Rinder werden mit regional erzeugtem Futter versorgt und können in aller Ruhe auf tiergerechte Art heranwachsen.

Sehen Sie sich in aller Ruhe um und wenn wir Ihnen Appetit gemacht haben, dann besuchen Sie uns doch einfach In den Marken 25 in Wetserwiehe und überzeugen sich von der Qualität unserer Produkte.

Über uns

#1972 Hausschlachtungsbetrieb durch Senior Hermann Schmalhorst-Westhoff geb. 19.4.1944 und sein jungen Sohnemann Wolfgang Schmalhorst-Westhoff geb. 2.8.1960

#1974 Nach kurzer Zeit kam die Nachfrage der Hausschlachtungskunden ob nicht diverse Wurstsorten vor Ort hergestellt werden könnten. Darauf hin entstand aus der kleinen Milchkammer eine Wurstküche mit einem Fleischwolf, Kutter, Füller, Räucherammer, Menger, sowie Ein Kessel der mit Holzkohle angeheizt wurde. Nach dem der Winter zu Ende ging wurde sich eine Kühlzelle angeschafft die auch gleichzeitig ein Verkaufsraum Bietetel.

#1993 wurde durch einem Anbau aus der kleinen Wurstküche eine Landfleischerei mit einem schönen Ladengeschäft.

#2012 nach erfolgreicher Meisterprüfung von Junior Philipp Schmalhorst-Westhoff 27.9.1990 lebt die Landfleischerei in Dritter Generation weiter.

Bild: Familie Schmalhorst-Westhoff von links Wolfgang (Landwirt), Ehefrau Ingrid (gelernte Schneiderin), Philipp (Fleischermeister), Marc (Geflügelwirt)

Frischfleischsortiment

vom Schwein:

Schweinegulasch
Hack vom Schwein
Hackfleisch halb/halb
Rinderhackfleisch
Mett
Frische Bratwurst
Bratwurstschnecken
Schweinefilet
Lachsbraten
Lachsschnitzel
Nackenschnitzel
Oberschalenschnitzel
Nackenbraten mit Knochen
Nackenbraten ohne Knochen
Stielkotelett
Nackenkotelett
Schulterbraten
Schinkenbraten
Dicke Rippe
Dünne Rippe
Eisbein
Kleinfleisch
Bauchfleisch
Kasselernacken
Kasselerlachs
Kasselernüsschen
Kasselerrippe
Scheineleber

vom Rind:

Rindergulasch
Rinderhack
Rinderrouladen
Rinderbraten Nacken
Rinderbraten Unterschale
Rinderbraten Schulter
Rinderbraten Kugel
Rinderbraten Hüfte
Rinderbraten Rolle
falsches Filet
Tafelspitz
Schaufelstück
Zwiebelfleisch
Roastbeef
Rinderfilet
Hüftsteak
Rinderzunge

Rindersuppenfleisch:

Querrippe
Brust
Beinscheibe
Hohe Rippe
Marktknochen
Sandknochen
Rinderkleinfleisch

Hähnchenfleisch:

Hähnchenbrustfilet
Hähnchenschenkel
Hähnchenflügel
ausgelöste Hähnchenschenkel
Putenbrust
Kikok-Huhn

Wurstsortiment

Aufschnitt:

Schulterbraten
Pragerschinken
Pragerschinken vom Rind
Pragerschinken von der Pute
Hackbraten mit Paprika
Hackbraten mit Champignon
Fleischwurst
Jagdwurst
Bierschinken
Fleischkäse
Pizzafleischkäse
Heidefrühstück
Jägerfrühstück
Eisbein mit Mett
Zungenwurst
Kochschinken
Kasseler
Nusskochschinken
Kochschinken mit Kräutern
Kochschinken mit Gyros
Putenpastete mit Paprika
Putenpastete mit Curry
Schinkenaspik mit Pilze
Hähnchenaspik mit Paprika
Gemüseaspik
Zwiebelbauch
Mettwurst
Mettwurst Iberia
Mettwurst Knoblauch
Rindermettwurst
Cervelatwurst
Knoblauchsalami
Knochenschinken Pfeffer
Knochenschinken Iberia
Knochenschinken Südtiroler Art
Rollschinken
Lachsschinken
Bauchspeck

Wurst am Stück:

feine Leberwurst
grobe Leberwurst
Bratleberwurst
Blutwurst
Bratblutwurst
Möpkenbrot
Fleischwurst
Jagdwurst
Bierschinken
Heidefrühstück
gekochtes Mett
gekochtes Zwiebelmett
frisches Zwiebelmett
Eisbein mit Mett
Sülze
Rinderwurst
Zungenwurst
feine Braunschweiger
mittelfeine Braunschweiger
grobe Braunschweiger
Mettenden
Bierknacker
Bierknacker Arriba
Kohlwurst
Kohlwurst geräuchert
Mettwurst
Iberia Mettwurst
Knoblauch Mettwurst
Rinder Mettwurst
Knochenschinken Pfeffer
Knochenschinken Iberia
Knochenschinken Südtirol Art
Rollschinken
Lachsschinken
Bauchspeck
fetter Speck

Grillspezialitäten

Schweinesteaks vom Schwein:

1. Alabamasteak (mittelscharf, mariniert)
2. Rhodossteak (mittelscharf, mariniert)
3. Kräuterbuttersteak (mild, mariniert)
4. Knoblauch/Kräutersteak (mild bis mittelscharf, mariniert)
5. Hot Chillisteak (scharf, mariniert)
6. El Pasosteak (mittelscharf, gewürzt)

Schweinesteak vom Lachs:

7. Burgundersteak (mittelscharf, mariniert)
8. Arizonasteak (mittelscharf, mariniert)
9. Alabamasteak (mittelscharf, mariniert)
10. El Pasosteak (mittelscharf, gewürzt)

Rindersteaks und Spieße:

11. Hüftsteak "Alabama" (mittelscharf, mariniert)
12. Rumpsteak "Pfeffer" (scharf, mariniert)
13. Rumpsteak "Sacramento" (mittelscharf, mariniert)
14. Rinderfilet "natur"
15. Roastbeef "natur"
16. Hüftsteak "natur"
17. Bunter Rinderspieß mit Mais u. Paprika "Texas"

Geflügel:

18. Hähnchenbrustfilet "Arizona" (mittelscharf, mariniert)
19. Hähnchenbrustfilet "El Paso" (mittelscharf, gewürzt)
20. Hähnchenbrustfilet "Tomate-Salsa" (mittelscharf, mariniert)
21. Hähnchenflügel "El Paso" (mittelscharf, gewürzt)
22. Hähnchenschenkel ausgelöst "Arizona" (mittelscharf, mariniert)
23. Putensteak "Curry" (mild, mariniert)
24. Putensteak "Piri Piri" (scharf, mariniert)

Geflügelspieße:

25. Hähnchensticks aus dem Innenfilets "Alabama" (mittelscharf, mariniert)
26. Hähnchensticks aus dem Innenfilets "Kräuterbutter" (mild, mariniert)
27. Hähnchenspieß mit Tomate/ Zucchini "Tomate-Salsa" (mittelscharf, mariniert)
28. Hähnchenspieß mit Obergine "Piri Piri" (scharf, mariniert)
29. Hähnchenspieß mit Paprika "Arizona" (mittelscharf, mariniert)

Spieße vom Schwein:

30. Paprika-Schlemmerspieß aus dem Rücken "Arizona" (mittelscharf, mariniert)
31. Suflaki aus dem Rücken "Gyros Rot" (mittelscharf, mariniert)
32. Filetspieß "Gyros Rot" (mittelscharf, mariniert)
33. Filetspieß ummantelt mit Schinken
34. Grillfackeln "El paso" (mittelscharf, gewürzt)
35. Grillfackeln " Arizona" (mittelscharf, mariniert)
36. Schaschlick-Spieß mit Paprika und Zwiebeln (mittelscharf, mariniert)

Hackprodukte:

37. Hacksteak halb/halb " Arizona" (mittelscharf, mariniert)
38. Hacksteaks vom Schwein " Nebraska" (mittelscharf, mariniert)
39. Mini- Hackbällchen Spieß "Kansas/ El Paso" (mittelscharf, gewürzt)
40. Grilltaschen mit Hackfleischfüllung " Country" aus dem Schweinerücken

...gefüllte Taschen vom Lachs, mager:

41. Morzarellatasche (Mozzarella, Tomate, Basilikum)
42. Zwiebeltasche (Röstzwiebeln, Scharfskäse)

Wurst:

43. Rostbratwurst (herzhaft/pikant)
44. Käserostbratwurst
45. Krakauer
46. Käsekrakauer
47. Geflügelrostbratwurst
48. frische Bratwurst
49. frische Bratwurstschnecken

Verschiedenes:

50. Schweinebauch " El paso" (mittelscharf,mariniert)
51. Dicke Rippe "Rhodos" (mittelscharf,mariniert)
52. Spare Rips "Gyros Rot" (mittelscharf, mariniert)

Lamm:

53. Lammkotlett "Kräuterbutter"(mild,mariniert)
54. Lammkotlett "Arizona"(mittelscharf,mariniert)

Salate:

55. Kartoffelsalat
56. Nudelsalat
57. Famersalat
58. Krautsalat
59. Tzatziki

Unsere Tierhaltung

Wir schlachten und verarbeiten nur unser eigen ausgesuchtes Vieh aus unserer Landwirtschaft. Unsere Tiere, die artgerecht gehalten, mit hochwertigen Futter frei von Masthilfen und Medikamenten gefüttert und in unserer Umgebung aufgewachsen sind, liefern die für unsere Produkte ausschlaggebende Fleischqualität. Kurze, stressfreie Transportwege und die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung an einem Ort sichern eine ununterbrochene Kühlkette und maximale Frische.

Die Verarbeitung: Die gesamte Verarbeitung bis zum fertigen Produkt ist von größter Sorgfalt gekennzeichnet. Alle Prozesse sind abgestimmt und durch ständige Prüfungen gesichert. Aus der Landwirtschaft bis in unsere Verkaufstheke ist jeder Arbeitsschritt von Veterenär-Kontrollen begleitet: angefangen mit der Lebendtieruntersuchung von der Schlachtung über die Beschau des Schlachtkörpers bis zur Überwachung der Verarbeitung, Kühlung und Hygiene im Verarbeitungsprozess. Unsere fertigen Produkte lassen wir zusätzlich von unabhängigen Instituten untersuchen und analysieren.

Eu-Zulassung: Als eine der wenigen Fleischerein im Gütersloher Land erhielten wir schon im Jahr 2006 die umfassenden EU-Zulassung für Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung. Erforderlich dafür sind neben hohen Qualitätsstandards und hohen Anforderungen an Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene die lückenlose Dokumentation der Produktschritte. Damit ist für Sie als Kunden die Sicherheit gegeben, dass Sie stets Produkte von gleichbleibend hoher Qualität genießen.

Das HACCP-Konzept: Das Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (HACCP-Konzept) ist ein anerkanntes System, dass die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Die stetige Anpassung an neue technologische und wissenschaftliche Erkenntnisse sorgt vorbeugend für die systematisch Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und -qualität auf Dauer.

Was wir wollen

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist uns wichtig. Darum überlassen wir nichts dem Zufall. Tradition und Liebe zum Handwerk sind die Grundlage für unser Schaffen. Von der hauseigenen Schlachtung bis zum Verkauf der hochwertigen Produkte werden alle Verarbeitungsprozesse mit großer Sorgfalt und hohen qualitativen Anspruch durchgeführt. Stetige Kontrollen von Produkten und Arbeitsprozessen sichern die gleichbleibend hohe Güte der Schmalhorst-Westhoff Fleisch- und Wurstwaren.

„Hier läuft die Ware nicht vom Band, hier schafft man noch mit Herz und Hand, nach altem echtem Handwerksbrauch, zum Lob der Kundschaft und des Handwerks auch.“

Grillservice

Grillen mit Grillmeister
mit Holzkohlegrill
Besteck, Teller etc.

Wir grillen bei Ihnen vor Ort für Sie für Richtfest, Geburtstag, Einschulung, Polterabend, Straßenfest oder Firmen-Event. Machen Sie sich einmal nicht selbst die Mühe und lassen von uns grillen ... unsere hausgemachten Grillspezialitäten werden Sie begeistern, ob echte westfälische Bratwurst, gefüllte Taschen, Spieße oder verschiedene Steakvarianten aus kontrolliertem Schweine-, Rind-, Geflügel-, oder Lammfleisch. Lassen Sie sich verwöhnen und Sprechen Sie uns an.

Einfach gemacht für Ihren Froster..

Sie möchten nicht mehr so oft los fahren?

Wir machen uns gerne die Mühe für Sie und schweißen Ihnen jedes Fleischgut vakuum. Damit Sie Ihr Fleisch im Froster lagern können, es entsteht keinerlei Frostbrand an den Produkten, wo durch das Fleisch länger gelagert werden kann.

Geflügel bis zu 6 Monaten

Schweinefleisch bis zu 9 Monate

und Rindfleisch bis zu 10 Monate

Melden Sie sich einfach per Telefon und bestellen Sie vor oder Sie besuchen uns in unserem Ladengeschäft.

Häufige Beispiele:

5 mal 500g Mett

5 mal 500g Hack

5 mal 4Stk. frische Bratwurst

5 mal 6Stk. Lummerschnitzel

3 mal Beinscheibe mit Querrippe

usw.

Sie können natürlich in jeglicher Hinsicht die Stückzahl sowie Gewicht Ihrer Produkte entscheiden.

Unser Wochenangebot..

Natürlich halten wir auch jede Woche die aktuellsten Angebote für Sie bereit. Denn, leckere und qualitativ hochwertige Wurst- und Fleischwaren müssen nicht immer teuer sein!

Für die Woche vom 12.2. bis 19.2.15 :

Lummerschnitzel 6,90€/kg

Leberwurst am Stück 7,60€/kg

.....

.....

Unser Knochenschinken

Die Verarbeitung unseres Knochenschinkens ist exakt definiert. Der Schinken wird genau nach kg mit Pfannen-, und Meersalz individuell nach Art mit natürlichen Würzmittel, wie Wacholder, Nelken, Piment etc. abgewogen. Anschließend per Hand gesalzen und in einer Vakuumentüte verschweißt. 3 Monate wird der Schinken angelagert, damit Die Würze in aller Ruhe bis zum Kern einziehen kann.

Nach geringer Zeit entsteht vom Schinken eine Eigenlake, diese wird nach drei Monaten abgewaschen und der Schinken wird in eine Trockenkammer auf gehangen.

In der Metzgerei Schmalhorst- Westhoff reifen die frischen Schinken, je nach Gewicht zwischen 6 - 9 Monate, bei stabilen 15 . 18°C und regulierbarer Luftfeuchte. In dieser Zeit verliert der Schinken rund 40 - 50 % seines Gewichts durch Verdunstung. Handwerklich gefertigter und gut getrockneter Schinken hat im Gegensatz zum Industrieprodukt nur wenig Restfeuchte. Doch viel wichtiger. Durch den langen Reifeprozess entwickelt der Knochenschinken erst sein einzigartiges Aroma.

Selbstverständlich muss während des Reifeprozesses immer wieder kontrolliert werden, ob die Reife die gewünschte Entwicklung nimmt. So wird ein Edelschimmel, der sich auf der Außenhülle des Schinkens bildet, regelmäßig abgewaschen. Das Ergebnis ist tieferer Schinken mit goldgelber Schwarte, der einen intensiven nussigen Duft verbreitet und einzigartig schmeckt.

Küchenfertige Fleischerzeugnisse

Wir bieten Ihnen, neben unserem Sortiment an Wurstwaren auch frische, küchenfertige Fleischerzeugnisse an:

- Fertig gefüllte Rinderrouladen
- Fertig gefüllte Schweinerouladen
- Cordon bleu gefüllt mit Kochschinken, Käse und guter Butter
- Geschnetzeltes mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen, Alabamastil, Gyros Art
- Hähnchengeschnetzeltes mit Curry, Arizonastil
- fertig panierte Schnitzel
- Hacksteaks
- verschieden gefüllte Schweinebraten, wie mit Hackfleisch und Zwiebeln
- fertig gewürztes Hähnchensortiment, wie ein Kikok-Huhn
- würzige Frikadellen

Es sind stets nicht alle Produkte vorhanden, sondern ein wechselndes Sortiment.

Gerne bei bestimmten Wünschen vorher telefonisch melden.

Ihr Vorteil: Sie sparen Zeit der Zubereitung, gerade bei größeren

Feiern erleichtern wir Ihnen die Arbeit und sorgen für Vielfalt an Fleischgerichten auf Ihrem Tisch.

Hausschlachtungen

Sie liefern Ihr Schwein wir schlachten und zerlegen es komplett nach Ihren Wünschen küchenfertig und stellen das von Ihnen gewünschte Wurstsoriment her. Für Sie entfällt die "Hausschlachtarbeit" zu Hause und Sie erhalten deftige hausmacher Wurstwaren von Ihrem Schlachtschwein.

Für einen Termin oder individuelle Absprache nehmen Sie Kontakt mit uns auf

Keine Zusatzstoffe

Viele in den letzten Jahrzehnten in das Fleischerhandwerk eingeführte Zusatzstoffe dienen leider dazu, mindere Fleischqualitäten zu kaschieren. Wir können darauf verzichten.

Laktose:

Laktose ist Milchzucker und ganz natürlich. Es gibt aber Menschen, die an Laktoseintoleranz leiden. In Wurstwaren ist häufig Laktose eingearbeitet.

Wir verzichten drauf...

Gluten:

Gluten ist Getreide enthalten und ebenfalls natürlich. Aber es gibt viele Menschen mit Glutenunverträglichkeit.

Gluten ist in unserer Wurst stellenweise vorhanden, da wie die Leberwurst mit Weizenmehl hergestellt wird..

Geschmacksverstärker:

Geschmacksverstärker sind Verlegenheitslösungen, wenn das Ausgangsmaterial nicht genügend intensiven Eigengeschmack aufweist.

Wir nutzen keinen Geschmacksverstärker...

Bei weiteren fragen über Zusatzstoffe sprechen Sie uns gerne an.

Sie erhalten bei uns nur beste Qualität ohne die aufgeführten Zusatzstoffe.

Geschenkkörbe

Suchen Sie noch ein passendes Geschenk?

Gegessen wird immer!

Zu unserem umfangreichen Sortiment zählen auch unsere Geschenkkörbe, die wir mit unseren Produkten für Sie auf Wunsch fertig gestalten.

Wir fertigen Ihnen für alle Preisklassen das richtige Geschenk für Ihre Familie, Freunde, Mitarbeiter oder treue Kunden.

Ihre individuellen Wünsche versuchen wir nach Möglichkeit immer gerne umzusetzen.