

Personal

Die Hofmetzgerei Schmitt ist im Laufe der vergangenen Jahre stetig gewachsen und beschäftigt mittlerweile neun Fachkräfte.

2017/18 wurde ein modernes Schlachthaus mit knapp 500 m² auf zwei Etagen gebaut. Im Erdgeschoss wird geschlachtet, zerlegt und gewurstet. Im Obergeschoss reifen die roten Würste. Diese Konstellation der kurzen Wege ist für Schmitts ideal, weil das Fleisch für die Stracken warm verarbeitet werden muss.

**ZUSAMMENKOMMEN
IST EIN BEGINN,
ZUSAMMENBLEIBEN
EIN FORTSCHRITT.
ZUSAMMENARBEITEN
EIN ERFOLG.**

Henry Ford



MITARBEITER



GOH - (GEPRÜFTE QUALITÄT - HESSEN) Qualitätssicherungs- und Herkunftssystem

Sowohl der Landwirtschaftliche Betrieb, als auch Hausmacherwurst Schmitt sind über dieses System zertifiziert. Wir erfüllen damit die Bestimmungen für die Schweinehaltung in der Landwirtschaft sowie Fleisch und Fleischerzeugnisse, Handel.

Unser Sortiment vom Schwein & Rind

- ▶ **Stracke** 500 g – 1.500 g Frischfüllgewicht
- ▶ **Rote Runde** frisch
- ▶ **Fettende** abgehangen
- ▶ **Schwartenwurst** Kringel oder Glas
- ▶ **Schwartenmagen** Blase, Walsroder- oder Naturdarm
- ▶ **Kartoffelwurst** Kringel oder Glas
- ▶ **Leber- / Blutwurst** Blase, Walsroder-, Naturdarm und Glas
- ▶ **Jagdwurst / Bierschinken / Mortadella**
- ▶ **Aufschnitt und Pasteten**
- ▶ **Fleisch- Pizzafleischkäse** zum Selberbacken in der Aluform
- ▶ **Dosen** hausgemachte Rouladen mit Sauce und Hackbraten in Zwiebelsauce
- ▶ **Schinken** Nuss, Lachs, Bauch, Schinkenspeck oder Lende geräuchert
- ▶ **Hackfleisch** Wurstgehacktes
- ▶ **Steaks u. Grillbauch** in verschied. Marinaden, Lendenspieße im Speckmantel
- ▶ **verschied. Sorten Bratwürstchen** feine, grobe oder Kartoffel
- ▶ **Fleisch vom Schwein u. Rind** (auch als Fleischpakete)
- ▶ **Tierfutter** aus eigener Herstellung
- ▶ **Produkte anderer Direktvermarkter**

u. v. a. m.

hausmacherwurst-schmitt.de



Vom Schwein bis zur Wurst
Alles aus einer Hand

VOLKER SCHMITT

NEU!
Metzgereifiliale
Breitenbach



Stark mit
Spezialitäten

DIREKT VOM BAUERNHOF

Am Bahnhof 2 | 34633 Ottrau
Tel. 06639 - 8120 | Fax 06639 - 870883
info@hausmacherwurst-schmitt.de

hausmacherwurst-schmitt.de



Schweinehaltung

Hofmetzgerei & Warmverarbeitung zur Strackeherstellung

Hofladen & 24h-Automat mit regionalen Spezialitäten

Schon seit 1957 werden auf dem Familienbetrieb Schmitt in Ottrau im Schwalm-Eder-Kreis Schweine gemästet. Mittlerweile hat das Unternehmen zwei Standbeine: Landwirtschaft und Hofmetzgerei mit Wurstherstellung plus Direktvermarktung.

Volker Schmitt und seine Familie bewirtschaften neben der Schweinehaltung auch Acker- und Grünland. Dazu werden zahlreiche Photovoltaikmodule und eine 75-kw Kleinbiogasanlage zur Strom- und Wärmeerzeugung innerbetrieblich genutzt.

Tierwohl

Die Ferkel des Mastbetriebes werden ausschließlich von einem einzelnen Bauernhof im nahegelegenen Hatterode bezogen. Hierdurch entfallen lange stressige Transporte. Die Abwicklung der Ferkeltransporte wird unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften vom Familienbetrieb Schmitt selbst durchgeführt.

Da sich das Schlachthaus nur wenige Meter neben den Stallungen befindet, entfällt für die Tiere welche im Betrieb Schmitt geschlachtet werden, der lange Transport zu anderen Schlachtstätten.

Der Betrieb verfügt seit Jahren über einen gesunden Tierbestand. Aus diesem Grund beschränkt sich der

Einsatz von Medikamenten auf ein Minimum. Selbstkontrolle und tierärztliche Überwachung zum Wohle der Tiere stehen somit auf der Tagesordnung.

Stammhaus / Hofladen

Über die Direktvermarktung kann der Betrieb etwa ein Fünftel aller Mastschweine absetzen. Zum Sortiment gehören hier vor allem Spezialitäten wie die Stracke (Ahle Wurst), Leber- und Blutwurst, Schmitts Kartoffelwurst und Schwartenmagen. Auch wenn das Sortiment heute über 100 Artikel von der Rotwurst bis zum Grillsteak umfasst, haben traditionelle Produkte oberste Priorität.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 9 – 13 Uhr und 15 – 18 Uhr
Samstag..... 9 – 13 Uhr

Metzgereifiliale Breitenbach **NEU!**

Ab Freitag, den 4. März 2022 haben wir eine Filiale in Breitenbach am Herzberg (Hauptstr. 50 / 36287 / Tel. 06675 - 330 / Fax 06675 - 379).

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 6.30 – 13.00 Uhr
Dienstag, Donnerstag und Freitag..... 15.00 – 18.00 Uhr
Samstag..... 8.00 – 13.00 Uhr

24h-Automaten

Die Automatenstandorte können gerne unserer Homepage entnommen oder telefonisch erfragt werden.

Wurstpaketversand über DHL

Jede Woche von montags bis mittwochs werden Wurstpakete über DHL versendet. Die Zustellung erfolgt i. d. R. innerhalb 1-2 Werktagen. Bestellungen sind telefonisch, per E-Mail oder über unseren Online-Shop auf möglich.
hausmacherwurst-schmitt.de



Wer im Internet oder in Büchern nach dem Begriff der „**AHLEN WURSCHT**“ sucht, erfährt, dass es sich hierbei um eine luftgetrocknete oder leicht kaltgeräucherte grobe Dauerwurst aus schlachtfischem Schweinefleisch handelt. Die Wurst („ahle“: *mitteldeutsch für „alt“, wegen der langen Reifezeit*) wird traditionell in Nordhessen in Hauschlachtung hergestellt und reift je nach Durchmesser bzw. Gewicht mindestens vier bis acht Wochen, oft aber auch deutlich länger. Eine Besonderheit dieser Rohwurstherstellung ist die seit Jahrhunderten praktizierte Warmfleischverarbeitung. Die Wurst, für die stets der ganze Schlachtkörper verarbeitet wird, genießt in der Region Kultstatus.