

Personal

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

2017/18 wurde ein modernes Schlachthaus mit knapp 500m² 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



FÜR DIE REGION

Gut zu wissen: Um das Angebot regionaler Fleischprodukte in Nordhessen zu erhöhen, wurde die Kooperation Hessenfleisch gegründet. Einer der Projektteilnehmer ist der Betrieb Schmitt, der Schweine mästet, schlachtet und seine Spezialitäten selbst vermarktet...



- Stracke 500-1500g Füllgewicht
- Runde frisch, mittel, abgehangen
- Fettende abgehangen
- Schwartenwurst Kringle, Glas
- Schwartenmagen Blase, Kunstdarm
- Kartoffelwurst Kringle
- Leber-/ Blutwurst
Blase, Darm, Kunstdarm, Glas
- Jagdwurst / Bierschinken
- Fleisch- Pizzafleischkäse
zum Selberbacken in der Aluform
- Schinken Nuss, Lachs, Bauch
- Hackfleisch Wurstgehacktes
- Steaks in herzhafter Marinade
mager oder durchwachsen
- Bratwurst Feine, Grobe, Kartoffel

hausmacherwurst-schmitt.de



VOLKER SCHMITT



**STARK MIT
Spezialitäten**

DIREKT VOM BAUERNHOF

Am Bahnhof 2 | 34633 Ottrau
Tel. 0 66 39 / 81 20 | Fax: 0 66 39 / 87 08 83
info@hausmacherwurst-schmitt.de

hausmacherwurst-schmitt.de



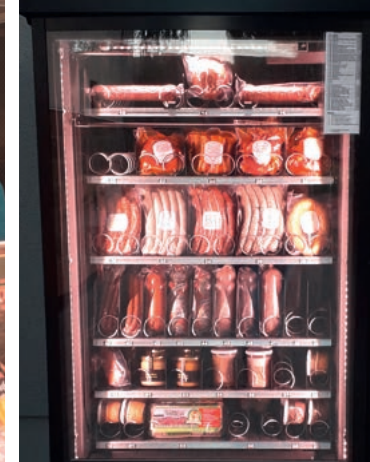
Schweinehaltung



Hofmetzgerei & Warmverarbeitung zur Strackeherstellung



Der Hofladen & 24 Std. 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.

HOFLADEN

Über den Hofladen 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 fast 100 Artikel von der Rotwurst bis zum Grillsteak umfasst, haben traditionelle Produkte oberste Priorität.

24H-AUTOMAT

Grill- und Wurstgenuss nach Ladenschluss: Direkt vor dem Hofladen steht Schmitts 24h-Automat.

MARKTANGEBOT

Die Standorte/-zeiten des Marktanhängers können gerne der Homepage entnommen oder telefonisch erfragt werden.

DHL-VERSAND

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 und demnächst auch über die hauseigene Homepage möglich.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 9 - 13 und 15 - 18 Uhr
Samstag 9 - 13 Uhr

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 Hausschlachtung 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.