

Platz, Licht
und Luft
für das Wohl
unserer Tiere

Fair,
ehrlich
und
transparent

meisterfleisch
FAIR + NACHHALTIG

Qualität, die man schmeckt

Erleben Sie Hiddings einzigartige Meisterfleisch-Spitzenqualität. Meisterfleisch ist besonders zart und aromatisch. Feines intramuskuläres Fett sorgt für die Saftigkeit und den außergewöhnlich guten Geschmack. Genießen Sie das gut marmorierte Meisterfleisch mit der Garantie zum Gelingen. Profitieren Sie vom geringen Bratverlust und Hiddings perfektem Meisterfleisch-Zuschnitt.

meisterfleisch
FAIR + NACHHALTIG

meisterfleisch
FAIR + NACHHALTIG



Wir lassen die Sau raus – und das wörtlich

Moderne Offenstall-Strohhaltung ermöglicht beste Bedingungen für unsere Tiere. Unsere Schweine haben viel Platz, Licht und viel frische Münsterland-Luft in einem neu erbauten, tierwohlgerichten Offenstall.

Tägliche mehrfache Stroheinstreu, natürliches Beschäftigungsmaterial und reichlich Auslauf ins Freie sorgen für genau die Bedingungen, unter denen sich unsere Schweine „sauwohl“ fühlen.

Ehrliches Handwerk, faire Zusammenarbeit

Tierwohl wird auf dem Hof Oelgemöller nicht nur großgeschrieben, sondern auch gelebt. Das spürt man bei jedem Besuch während unserer partnerschaftlichen und fairen Zusammenarbeit. Ehrliche und gute Handwerksqualität entsteht durch persönlichen Kontakt und gegenseitiges Vertrauen.

Hidding

Feinkostfleischerei

Feinkostfleischerei Hidding GmbH & Co. KG

Feldbauerschaft 26 · 48356 Nordwalde

Tel.: 02573/958990

Unsere Filialen:

48565 Steinfurt
Baumgarten 6

48356 Nordwalde
Bahnhofstraße 9

48282 Emsdetten
Kirchstraße 16

48143 Münster
Rothenburg 2

48161 Münster
Sebastianstraße 2

48155 Münster
Wolbecker Str. 222
Dortmunder Str. 17

Email: nordwalde@fleischerei-hidding.de
www.fleischerei-hidding.de

meisterfleisch
FAIR + NACHHALTIG

*für Mensch, Tier
und Ressourcen*

Hiddings regionales
Schweinefleisch aus
der Nachbarschaft

Hidding
Feinkostfleischerei



Familie Oelgemöller:
Jens, Lena, Ursula
und Josef

Im Mittelpunkt
steht immer
das
Tierwohl



Von Anfang
an auf dem
eigenen
Hof



Bestes Futter
direkt vom
eigenen
Hof



Christiane Hidding, Andrea Runge und Thomas Hidding.
Drei Geschwister, die ihr Fleischerhandwerk lieben
und für ihre Kunden den engen Kontakt zur Landwirt-
schaft pflegen.

meisterfleisch
FAIR + NACHHALTIG

meisterfleisch
FAIR + NACHHALTIG

meisterfleisch
FAIR + NACHHALTIG

meisterfleisch
FAIR + NACHHALTIG

Der Familienbetrieb im Münsterland

Zwei Generationen, die sich täglich mit Sachverstand und Freude um ihre Tiere kümmern: auf dem Hof der Familie Oelgemöller in Recke werden die Meisterfleisch-Schweine mit viel Liebe unter perfekten Bedingungen aufgezogen. Von der Unterbringung bis zum Futter ist alles auf das Wohlergehen der Tiere eingestellt.

Aufzucht auf dem eigenen Hof

Eine eigene Sauenzucht garantiert die Ferkelerzeugung und Mastschweinhaltung im geschlossenen Kreislauf ganz ohne unnötiges Transportwesen.

Mahlzeit! Mit Futter aus hofeigener Produktion

Auf dem Hof der Familie Oelgemöller werden unsere Meisterfleisch-Schweine mit hofeigenem Futter nach traditioneller Rezeptur gefüttert. Garantiert gentechnik-freies Futter und beste Zutaten sind der Garant für ein gesundes Wachstum und eine einzigartige, spürbar bessere Fleischqualität.

Regionale Eigenschlachtung

Geschlachtet werden Hiddings Meisterfleisch-Schweine unweit vom Hof der Familie Oelgemöller. Wir halten unsere Transportwege kurz. Als Traditionsbetrieb in dritter Generation haben wir handwerkliche Fachkompetenz und Erfahrung aus 80 Jahren.

Die Schlachtung erfolgt in unserer eigenen hochmodernen Produktion in Nordwalde. Beste Bedingungen garantieren hier höchste Standards und hohen fachlichen Sachverstand durch gelernte Metzger mit zusätzlicher Sachkunde.