



Tradition und Regionalität bei Vissers Fritze:

Landfleischerei Osterhus

Fleisch ist Vertrauenssache, finden wir bei Vissers Fritze. Und darum beziehen wir unsere Rind- und Geflügelfleischerzeugnisse bei der Landfleischerei Osterhus in Adelebsen-Barterode.

Seit drei Generationen als Familienunternehmen geführt, produziert die Landfleischerei Osterhus bereits seit 1952 hochwertige Fleisch- und Wurstwaren. Dabei sorgen artgerechte Haltung und eine traditionelle Fütterung für besonders hohe Fleischqualität, die durch ausgewählte landwirtschaftliche Betriebe aus der Region gewährleistet wird. „auch bei unseren Fleischwaren setzen wir auf höchste Qualitätsstandards“, betont Claas Visser. „Nur dann schmeckt es auch so, wie wir uns das vorstellen. Aromatischer, ausgereifter Geschmack, zart marmoriertes Fleisch - nicht zu fett und nicht zu mager.“

Die Landfleischerei Osterhus schlachtet und zerlegt die Tiere noch selbst; dabei wird Wert auf eine möglichst stressfreie und schonende Schlachtung gelegt. Alle Fleischwaren werden in den eigenen Betriebsräumen in Barterode hergestellt. Das bedeutet: optimale Hygiene, keine langen Transportwege, dafür mehr Frische, Geschmack und Regionalität. Hier entstehen zum Beispiel auch unsere speziellen Vissers Fritze Kinderwürstchen. Die werden nach einem Rezept unseres Inhabers und Küchenmeisters Claas Visser ohne Nitritpökelsalze oder Phosphat produziert und haben natürlich gleich die richtige Kindergröße.

