

Tradition TRIFFT Innovation AUF

SO LEBT ANDY HOOS TRADITIONELLE WURSTHERSTELLUNG HEUTE

Andy Hoos legt oberste Priorität auf höchste Fleischqualität. Für seine vier Filialen – zwei in der Frankfurter Kleinmarkthalle im Herzen Frankfurts, eine in der Berger Straße in Frankfurt am Main und eine in Wölfersheim, bezieht er nur das beste Fleisch und übernimmt dabei Verantwortung für eine artgerechte Tierhaltung innerhalb des traditionsreichen Metzgerhandwerks.



Er kennt alle seine Bauern persönlich und kontrolliert die Haltungs- und Fütterungsmethoden in den regionalen Betrieben sowie die Lieferkette kontinuierlich. Sollten die Haltungs- und Fütterungsmethoden nicht stimmen, wäre die Fleischqualität automatisch schlechter. Dabei merkt er sofort, wenn etwas nicht stimmt, denn nur stressfreie Tiere geben eine gute Fleischqualität ab. Er fühlt sich in der Verantwortung, das Bewusstsein für den richtigen Umgang mit dem Nutztier zu schärfen und gibt diesen Gedanken auch an die nächste Generation weiter.

Seine Frau und Kinder sind seine größten Kritiker, mit ihnen diskutiert er gerne über das Wohl der Tiere. „Wir verbinden Tradition mit Moderne. Das spiegelt sich auch in den regionalen Strukturen unserer Lieferketten wider. Das Tierwohl ist dabei für mich Grundvoraussetzung für ein Top-Produkt“, sagt der Fleisch-Innovator aus Frankfurt.

30 Jahre FAMILIEN handwerk

Gemeinsam mit seinem 28-köpfigen Team, das aus verschiedenen Kulturen der Welt stammt, stellt Andy Hoos den Großteil seiner Waren selbst her. Dabei gehören 80 Bratwurstsorten, wie zum Beispiel Handkäs-, Grüne Soße-, Tomaten-Mozzarella-, Salsiccia-Bratwurst zum Sortiment. Ausgewählte Fleischstücke in den Reifestufen vier bis 14 Wochen aus unterschiedlichen Regionen mit verschiedenen Cuts. Leidenschaft und die Liebe zum Handwerk sind seit über 30 Jahren Motor der Familienmetzgerei, seit Anbeginn vertreten mit dem Laden in der Berger Straße, einer Institution Frankfurts.

Die berühmte Ahle Wurst gehört hier zu den Bestsellern. Bei Hoos stehen aber auch internationale Fleischspezialitäten auf der Tafel. Es gibt Cuts wie zum Beispiel das Florentino oder Ribeye, für seine argentinischen Kunden hat er die hier noch unbekannteren Cuts wie Vacio und Matambre vorrätig. Auch Spezialitäten aus Spanien, Italien und Neuseeland bietet er an, dabei hat er eine persönliche Verbindung zu seinen Wagyu-Züchtern in Neuseeland.



Wertschätzung für das Tier...

Als nächstes startet Andy Hoos sein Wildprojekt: Regionales Wild aus der Wetterau in Partnerschaft mit örtlichen Jägern immer im Gedanken der Nachhaltigkeit und der Wertschätzung gegenüber dem Tier. An diesen Gedanken der Wertschätzung gegenüber dem Tier sollten wir uns gewöhnen. Für seine Kinder ist es längst eine Selbstverständlichkeit.



Lust auf ein KULINARISCHES Event?

Leidenschaft "Fleisch pur"!

Alle Infos dazu unter
www.metzgerei-hoos.de

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis

TYPISCH F. DICK!
Messer – so individuell wie der Mensch

Finden Sie einen Händler
in Ihrer Nähe:
www.dick.de/haendler



www.dick.de

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen