


Naturmetzgerei Hennes

Anzeige

```
$(document).ready(function(){ $("#slider").easySlider({ prevId: 'prevBtn', prevText: ' ', nextId: 'nextBtn', nextText: ' ', controlsShow: false, controlsFade: false, firstId: 'firstBtn', firstText: ' ', firstShow: false, lastId: 'lastBtn', lastText: ' ', lastShow: false, vertical: false, speed: 800, auto: true, pause: 2000, continuous: true }); });
```

 [Hennes-15.jpg](#) [1]

 [190558_120044351403872_119201598154814_151754_7949916_n.jpg](#) [2]

 [Hennes-4.jpg](#) [3]

 [Hennes-6.jpg](#) [4]

 [Hennes-14.jpg](#) [5]

 [Hennes-5.jpg](#) [6]

 [Hennes-12.jpg](#) [7]

 [Hennes-13.jpg](#) [8]

 [Hennes-17.jpg](#) [9]

 [Hennes-9.jpg](#) [10]

Naturmetzgerei Hennes

 [images.jpg](#) [11]

Ort

Severinstraße 20
50678 Köln [Google Maps](#) [12]

Telefon: 0221 9312650

Fax: 0221 93126516

Website: www.naturmetzgerei-hennes.de [13]

Email: info@naturmetzgerei-hennes.de [14]

„100% Natur“ - was ist dran an diesem Versprechen? Die Metzgerei Hennes auf der Severinstraße hängt sich weit

Naturmetzgerei Hennes

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

aus dem Fenster. Aber sie hat auch allen Grund dazu. Sie gehört dem Thönes-Natur-Verbund an, in dem sich 260 Bauern, der kultivierte Schlachthof Thönes am Niederrhein und 50 selbstständige Metzger zusammengeschlossen haben.

Das Fleisch des Verbundes kommt ausschließlich aus artgerechter Haltung. Der Thönes-Natur-Verband schreibt zudem vor, dass das Futter der Tiere frei von Tierkörpermehl ist und gänzlich vom eigenen Hof kommt. Darüber hinaus dürfen keine Antibiotika zur Mast verwendet werden. Aber das ist noch nicht alles: Bei vielen zertifizierten Bio-Fleisch-Anbietern enden Bio und artgerechte Haltung vor der Tür des Schlachthofes. Nicht so beim Thönes-Natur-Verband.

Die schonend und sanfte Tötung der Tiere ist nicht nur aus ethischen Grundsätzen vorzuziehen, sie hat auch deutliche Auswirkungen auf das Fleisch in der Theke. Deshalb werden die Tiere von den Bauern selber zum Schlachthof gebracht, der auf kleine Tiergruppen ausgelegt ist. Hier werden die kleinen Gruppen abgesondert von anderen Tiergruppen über Nacht gehalten – auf diese Weise kommt es nicht zu Rankämpfen unter den Tieren. Die Betäubung der Schweine findet nicht mit CO₂, das einen Todeskampf auslöst, sondern mithilfe eines Elektroschocks statt. Die Tiere sind sofort tot.

Dies führt in der Summe zu erheblich weniger Stress bei den Tieren. Ihr Stresspuls zum Zeitpunkt der Tötung ist nachweislich niedriger als der Ruhepuls der Tiere bei der konventionellen Schlachtung. Die Folge ist ein erheblich höherwertiges Fleisch. Der Unterschied zwischen dem Thönes-Naturfleisch und zertifiziertem Bio-Fleisch liegt in der Mischung des Futters: Es muss nicht bio-zertifiziert sein. Doch durch die schonende Art der Schlachtung wird das allemal wett gemacht.

„Bio ist nur teurer, nicht unbedingt besser“, sagt deshalb auch der Metzger Peter Metternich. Und dann weist er auf die Marmorierung des Fleisches hin. Feine Fettäderchen durchziehen fast jedes Stück Fleisch in der Theke bei Hennes. Dass Fett ein Geschmacksträger ist, das ist hinlänglich bekannt. Also ist fetthaltiges Fleisch auch schmackhafter als mageres. Aber die Marmorierung ist auch ein Indikator dafür, dass die Tiere genug Zeit zum Wachsen hatten und nicht zugleich z.B. zur Milchproduktion gehalten wurden.

100% Geschmack – 80% aus eigener Produktion. Bei Hennes wird beinahe alles im eigenen Haus produziert. Eine sich ständig verändernde Auswahl an Wurst- und Schinkensorten, die es sonst nirgendwo gibt, findet der Kunde hier im Angebot. Omaschinken und Omaschinken-Sülze, Cranberry-Leberpastete und Puten-Bierschinken mit Kaffee, aber auch Leberkäse mit den Heilkräutern von Hildegard von Bingen.

Zur Grillsaison zieht der Metzger dann jedoch erst alle Register. Allein die Würste lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen: Natürlich gibt es die klassische Rheinische Bratwurst und die Thüringer. Doch dann geht es los: Geflügelgrillwurst mit Curry, Fenchelbratwurst, Kalbsbratwurst mit Zitronengras, Kaffeebratwurst, Fitnessbratwurst mit Acai-Beeren und Kakaobohnen und schließlich eine Schokoladenbratwurst. Natürlich sind nicht immer alle Sorten vorrätig, aber der Grillabend soll ja auch nicht jedes Wochenende gleich schmecken.

Liegt das Fleisch der Metzgerei Hennes erst einmal auf dem Teller, dann stellt der Kunde schnell fest, dass er nicht nur sehr gute Qualität geboten bekommt, sondern darüber hinaus auch günstig eingekauft hat. Durch die zügige Verarbeitung, die Art der Tierhaltung und die sanfte Schlachtung sind die Waren auch ohne Konservierungsstoffe länger haltbar. Sie sättigen viel schneller, denn das Fleisch von Hennes ist gehaltvoller und dadurch von erheblich höherer Wertigkeit. So gilt hier auch die Forderung des Thönes-Verbandes: „Leute, esst weniger Fleisch und Wurst! Wenn ihr euch aber für Fleisch und Wurst entscheidet, dann bitte immer die Produkte, die sich vorher vor dem Leben verbeugt haben!“

[Stephan Martin Meyer](#) [15]

Branche / Kategorie

- [Metzgereien](#) [16]

Vor der Haustür

- [Politik](#)
- [Gesellschaft](#)
- [Neuigkeiten](#)
- [Familie](#)
- [Glaube](#)
- [Umwelt](#)
- [Verkehr](#)
- [Auf ein Kölsch mit...](#)
- [Über den Tellerrand](#)

Sport

- [Immer wieder der FC](#)
- [Spielbericht](#)
- [Sportkolumne](#)
- [Veranstaltungen](#)

Südkids

- [Bücher](#)
- [Freizeit](#)
- [Kino & Theater](#)
- [Medien](#)
- [Meine Welt](#)
- [Musik](#)
- [Schule](#)
- [Veranstaltungen](#)
- [Wissen](#)

Kolumnen

- [Allein unter Zwergen](#)
- [Immer wieder der FC](#)
- [Mein Afrika](#)
- [Südstadt Geflüster](#)
- [Südstadtgeschichten](#)

Service

- [Wo finde ich was?](#)
- [Termine](#)
- [Kurzmeldungen](#)
- [Wohnungsmarkt](#)
- [Bilder-Galerien](#)
- [Redaktion](#)
- [Unsere Partner](#)
- [Kultur-Partner](#)
- [Lunch Time](#)
- [Wochenend-Freuden](#)
- [Filme](#)
- [Presse](#)
- [Mitmachen!](#)
- [Werben auf MS](#)

Verweise:

- [1] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Hennes-15.jpg
- [2] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/190558_120044351403872_119201598154814_151754_7949916_n.jpg
- [3] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Hennes-4.jpg
- [4] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Hennes-6.jpg
- [5] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Hennes-14.jpg
- [6] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Hennes-5.jpg
- [7] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Hennes-12.jpg
- [8] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Hennes-13.jpg
- [9] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Hennes-17.jpg
- [10] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/Hennes-9_0.jpg
- [11] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/logos/images.jpg
- [12] <http://maps.google.de/maps?z=18&q=loc:50.922774+6.959164>
- [13] <http://www.naturmetzgerei-hennes.de>
- [14] <mailto:info@naturmetzgerei-hennes.de>
- [15] <http://meinesuedstadt.de/manschaft/stephan-martin-meyer>
- [16] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/metzgereien>