

Handwerks-Tradition in vierter Generation ...

1896 gegründet von Johann Lemmen, wurde unsere Fleischerei von Generation zu Generation ständig modernisiert und erweitert. Heute wird sie in vierter Generation von Rolf Lemmen und Beate Schmeltz geführt.

Wie schon damals verwenden wir nur Fleisch aus hiesiger Region, allerbeste Zutaten und erlesene Gewürze. So stellen wir bis heute rund 90 Prozent unserer Wurstwaren sowie über 20 verschiedene Wurst- und Fleischkonserven im eigenen Hause her.



Lemmen
AN DER HOTMANNSPIEF

Lemmen GmbH & Co. KG

Metzgerei & Partyservice · Alexanderstraße 7 · 52062 Aachen
Telefon: 0241-359 33 · E-Mail: info@metzgerei-lemmen.de
Like us on Facebook: www.facebook.com/metzgereilemmen

Lemmen
AN DER HOTMANNSPIEF

Metzgerei & Partyservice

„Oecher“ Spezialitäten

Aachener Weihnachtsleberwurst g.g.A.

Aachener Weihnachtsleberwurst in Dosen

Aachener Karlswurst

(Mettwurst mit Kräutern aus dem „Garten“ Karls des Großen)

Aachener Karlsgriller

Aachener „Oecher Puttes“ g.g.A.

(Blutwurst – frisch, geräuchert und bratfest)

Spezialitäten des Hauses

Aachener Printen-Bratwurst

Aachener Printen Griller

Aachener Printen Salami

Luftgetrocknete Trüffelsalami

Luftgetrocknete Fenchelsalami

Luftgetrocknete Salami „Mediterrane“



Die Spezialitäten

Printensalami & Printenbratwurst

Mit diesen ausgewogenen – und keinesfalls süßen – Innovationen bringen wir die Aachener Gewürztradition und unser Fleischer-Know-how zusammen. Dezente Anklänge an das weltberühmte Gebäck und herzhaftes Wurstspezialitäten lassen sich nämlich hervorragend kombinieren.

Aachener Weihnachtsleberwurst (g.g.A.)

Was den Münchnern der Anstich auf dem Oktoberfest, ist dem Aachener der jährliche Anschnitt der Weihnachtsleberwurst durch den Oberbürgermeister. Die lokale Spezialität wird nachweislich bereits seit dem 19. Jahrhundert hergestellt und zeichnet sich in der klassischen Variante durch einen ordentlichen Schuss Sahne aus, der die Weihnachtsleberwurst so cremig macht. Inhaltsstoffe dieses nur saisonal erhältlichen Produktes sind, neben Schweinefleisch und -leber, Gewürze wie Ingwer, Vanille, Kardamom, Anis und Koriander. Die Geschmackspalette wird erweitert durch Variationen mit Honig, Preiselbeeren, Nüssen, Rosinen oder Apfelstücken. Neben dem Anschnitt im historischen Rathaus findet alljährlich eine unabhängige Qualitätsprüfung durch Fachleute und Aachener Persönlichkeiten statt.



Oecher Puttes (g.g.A.)

Ob gebraten mit Äpfeln, Kartoffeln und Zwiebeln als „Hömmel än Eäd“ oder als „Kompes“ mit Püree und Sauerkraut, die Aachener Version der Blutwurst schmeckt, macht satt und glücklich. Oecher Puttes gibt es geräuchert im Ring, er ist aber auch ganzjährig als Frischwurst oder Konserve erhältlich. Das Aachener Fleischerhandwerk schaut mit dieser Kochwurstspezialität auf eine 200-jährige Tradition zurück, die in ganz unterschiedlichen Bereichen des öffentlichen Lebens der Stadt ihre Spuren hinterlassen hat. Denn der Puttes ist mehr als eine Wurst – er ist im Dialekt mit Ausdrücken wie Puttesdaag, Puttshöönche und Puttesmaat zu finden und ihm wurde in zahlreichen Liedern ein Denkmal gesetzt.

Karlswurst

Die Karlswurst ist die jüngste der drei Aachener Wurstspezialitäten und verweist auf eine faszinierende Gestalt der Aachener Geschichte. Karl der Große ließ im Jahr 812 in seiner Landgüterverordnung „Capitulare de villis“ unter anderem 73 Nutzpflanzen beschreiben, um den Anbau von Gemüse und Heilkräutern auf seinen Gütern zu vereinheitlichen. Eine Tradition, die die Aachener Fleischer in diesem Spitzenprodukt mit historischem Bezug wieder aufgreifen. Die Karlswurst ist eine grobe Mettwurst, gewürzt mit Salbei, Sellerie und Rauke, Kümmel, Kerbel und Koriander, um nur einige der Zutaten zu nennen. Die Karlswurst hat ihren festen Platz als herzhaftes Krönung von Eintöpfen, schmeckt aber auch einfach mal so zwischendurch.