

**KINSKY FLEISCHWAREN**  
**Qualität aus Nordfriesland**



## Kinsky – ein Erfolgsrezept mit Geschichte

**1950**

Eberhard und Elisabeth Kinsky eröffnen in der ehemaligen Fleischerei Sievers in der Bredstedter Bohnenstraße die kleine Schlachterei Eberhard Kinsky.

**1966**

Die Bredstedter lieben die hohe Qualität und den guten Geschmack. Die Pommerschen Spezialitäten lassen sich deutschlandweit verschicken. Der Betrieb zieht aus Platzmangel um an den Markt 34 in Bredstedt.

**1982**

Handel und Gastronomie schwören auf Kinsky-Qualität. Auch die steigende Nachfrage der Endverbraucher im Umland wird mit der Eröffnung weiterer Filialen bedient. Der Betrieb bezieht nun wieder größere Produktionsräume in der Eisenbahnstraße und eröffnet einen Partyservice. Die Söhne Horst und Wolfgang Kinsky übernehmen die Firma.

**1997**

Bald reichte auch dieser Platz nicht mehr aus – Neubau am Rosenburger Weg 2, der heutigen Firmenzentrale. Alle Betriebs- teile erhalten aufgrund höchster hygienischer und technischer Gegebenheiten die EU-Zulassung.

**2002–heute**

Wir bieten Fleisch und Wurst nach traditionellen und innovativen Rezepten in unseren Filialen und im mobilen Verkauf. Vom Einkauf aus der Region, der Schlachtung und weiteren Verarbeitung vor Ort sowie dem Handel im Umland ergibt sich ein stabiles, nachhaltiges Vertriebssystem mit dem Bezug: Nordfriesland. Die dritte Generation mit Thorsten, Arne und Björn Kinsky tritt in die Firma ein.



## Warum wir in aller Munde sind

**Unsere Kunden bevorzugen Produkte aus der Region**, weil sie wissen, wo sie herkommen. Fleischwaren haben einen hohen Stellenwert auf den Einkaufszetteln und Speisekarten. Regionalität, Herkunft und Tierhaltung gewinnen immer mehr an Bedeutung. Wir haben von Anfang an auf ansässige Landwirte sowie auf regional produzierte Fleischqualität gesetzt und auf handwerkliches Können gebaut. Ob im Fleischereifachgeschäft oder beim Buffet im festlichen Rahmen: Mit dem Namen Kinsky verbindet sich nicht nur Regionalität und Nachhaltigkeit, sondern auch ein gutes Stück Lebensqualität!

Als einer der führenden Fachbetriebe der Region sehen wir uns in der Verantwortung, unseren Kunden stets höchste Qualität anzubieten. Das Familienunternehmen beschäftigt zur Zeit 120 Mitarbeiter, darunter 7 Auszubildende. Sie setzen sich jeden Tag für individuelle Kundenwünsche ein – gemäß unserer Philosophie:

**Nachhaltigkeit:** durch langjährige Verbindungen zu örtlichen vertrauensvollen Landwirten und Vertrieb der Produkte in der Region

**Verantwortung:** gegenüber der Natur und den Mitarbeitern

**Sorgfalt:** im Umgang mit Lebensmitteln, Kreativität in der Verbindung von Tradition und moderner Technik

„Wir lieben das, was wir tun.  
Das ist das beste Erfolgsrezept.“  
Arne und Björn Kinsky, 3. Unternehmergeneration



### Rinkieken, Proberen, Beleven!



Ob ein traumhaftes Frühstück oder feine Leckereien für ein Picknick am Deich – erleben Sie bei uns den Genuss des Nordens!

Wir sind seit über 25 Jahren ein fachkompetenter Partner und zuverlässiger Lieferant von „Genussmomenten“ aus der Region!

[www.meyers-baekerei.de](http://www.meyers-baekerei.de)  
[www.facebook.com/meyersbaekerei](https://www.facebook.com/meyersbaekerei)

**Meyer's**  
Bäckerei



## Genuss von Husum bis Sylt

**Kinsky-Erzeugnisse kennt viele Liebhaber**, nicht nur unter den Einheimischen, sondern auch bei den Urlaubsgästen im schönen Nordfriesland. Viele nehmen sogar für ein gutes Steak einen längeren Weg in Kauf, weil sie in Sachen Qualität und Geschmack keine Kompromisse mehr eingehen möchten. Kundennähe ist uns wichtig. Auf diese Weise können wir auf individuelle Wünsche eingehen. Die Kinsky-Filialen und unsere mobilen Fachgeschäfte (Wochenmarktwagen) stehen dafür zur Verfügung. Inklusive geschultem Fachpersonal für heiße Tipps, die auch Kochprofis dankbar annehmen.



**Filialen vor Ort:** Neben den Filialen in Bredstedt finden Sie uns in Breklum, Leck, Langenhorn, Husum sowie in Westerland auf Sylt.



## Nord-Ostsee Automobile

Lust auf Leistung

In Husum, Bredstedt und sieben weiteren Centern in Schleswig-Holstein und Hamburg.



AMG



## Intelligente Energiekonzepte



Solar



Wärme



Bäder



Speicher

S.A.T.

S. A. T. – Sonnen- & AlternativTechnik  
www.alternativtechnik.de | 04671-60300

## Blick aufs Mehr

Zu unserem Kundenkreis zählen neben dem Endverbraucher auch die regionale Gastronomie. Auch Hofläden nehmen unsere Leistungen im Schlachtsegment oder bei der Spezialitätenherstellung in Anspruch.

Durch die Transparenz von eigenem Vieheinkauf, eigener Schlachtung, Zerlegung, Produktion, Vertrieb bis hin zum Verkauf erzielen wir den höchsten Grad an Kundenzufriedenheit und genießen das Vertrauen unserer Kunden und Partner, die von Anfang an Mehrwert sehen.

- handwerkliche Wertschöpfung in der Region
- kurze, stressfreie Tiertransporte
- vorbildliche stressfreie Schlachtung
- Zerlegung und Verarbeitung von erfahrener Meisterhand
- moderne Anlagentechnik, transparente Arbeitsabläufe
- kontrollierte Hygiene bis in den Verkauf
- hausgemachte Spezialitäten nach überlieferten Familienrezepten
- Grillklassiker von Rostbratwurst mit Meersalz bis zum Gourmet-Steak
- Party-Komplettservice: unsere Kunden feiern – wir liefern!



[www.Huber-Potatoes.de](http://www.Huber-Potatoes.de)

Wenn es  
gut werden  
soll ...

Geschälte Kartoffeln direkt  
vom Bauernhof

Flensburger Straße 35  
24963 Tarp

Tel.: 04638/898415  
Fax: 04638/898416



Alle Sicherheit  
für uns im Norden.

**PROVINZIAL**  
Die Versicherung der Sparkassen

Immer ein gutes Gefühl – mit einem  
Schutzengel an Ihrer Seite.

Michael Thomsen e. K., Bernd Carstensen e. K.  
Markt 35, 25821 Bredstedt, Tel. 04671/91410  
An der B5 6a, 25842 Langenhorn, Tel. 04672/77575  
bredstedt@provinzial.de





## Prima und prämierte Qualität

Rund um unser Firmengelände in Bredstedt im Rosenburger Weg 2 befinden sich wunderschöne Naturerlebnisräume – Bredstedt selbst ist seit 2001 Luftkurort. Allein das ist für uns Inspiration genug zur Gewährleistung frischer Produkte aus der Region. Schön auch, dass sich unsere Kinsky-Würstchen von Kindheit an bis ins hohe Alter immer noch großer Beliebtheit erfreuen. Bei Kinsky findet keine Fleisch-Überproduktion für Billigfleisch statt. Wir produzieren bedarfsorientiert. Umso mehr freuen wir uns, wenn wir hochwertige Angebote präsentieren können, wo Preis und Leistung noch stimmen. Moderne Technik, wie spezielle Anlagenautomatik, Reinigungsprogramme, großzügige Kühlräume sowie moderne Kühlfahrzeuge, garantieren für Sorgfalt und Frische.



Kinsky-Fleischwaren schmecken nicht nur ausgezeichnet, sondern werden jährlich DLG-prämiert!

„Kompetent. Verlässlich. Sicher.“



Die beste Finanzierung für unsere Kunden!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.



Sprechen Sie mit uns:

**Mike Breuel**  
Abteilungsleiter Firmenkunden  
☎ 04671/403-8540  
mike.breuel@vrbankniebuell.de



**VR Bank eG**  
**Niebüll**



## Regionales Frische-Sortiment

Willkommen bei Kinsky und allem, was hiesige Landwirte und Partnerunternehmen der Region zu bieten haben! Im Angebot sind Fleischsorten von ausschließlich regional aufgezogenen Tieren. Neben Rind- und Schweinefleisch bieten wir auch feinste Lamm-spezialitäten und ein hochwertiges Geflügelsortiment an. Überdies haben wir über 100 verschiedene Wurstsorten im Sortiment, die mit viel Liebe, teils nach sehr alten Familienrezepten hergestellt werden.

## Feuer und Flamme

Grillzeit ist Kinsky-Zeit. Bei uns ist das ganze Jahr Grillsaison. Als Nordfriesen grillen wir bei jeder Temperatur – Hauptsache schön beisammen und draußen sein. Wir wissen genau, was auf BBQ-Smokern, Gasgrills und Kohleklassikern gezaubert werden kann.



**Wir können es auf den Punkt genau.**

Ihre Steuern in festen Händen.

**SHBB**  
Steuerberatungsgesellschaft

LANDWIRTSCHAFTLICHER  
BUCHFÜHRUNGSVERBAND

Unternehmens- und  
Steuerberatung für Landwirte



### Ihre Steuerberatung für Bredstedt und Umgebung.

Als Ihr Steuerberater team bieten wir Ihnen, gemeinsam mit unseren qualifizierten Mitarbeitern maßgeschneiderte Lösungen rund um das Thema Steuern an. Durch unsere langjährige Erfahrung, die Einbindung in einen starken Verbund aus Spezialisten und unser vielfältiges Mandantenprofil haben wir auch in Zukunft immer die passenden Lösungen für Sie – als Unternehmer oder Privatperson.

#### **Ihre Beratung vor Ort!** **Unternehmens- und Steuerberatung**

Kanzleileitung  
**Ulf Petersen-Therolf** Steuerberater, Dipl.-Ing. agr.

#### **Kanzlei Bredstedt**

Liliencronstraße 2  
25821 Bredstedt

Tel. **04671/9274-00**  
Fax **04671/9274-00**

[www.bredstedt.shbb.de](http://www.bredstedt.shbb.de)



## Schlemmen ohne Ende

Mit dem Party-Komplettservice sowie der optimalen Planung und Ausrichtung durch unser Fachpersonal können sich Gäste und Gastgeber entspannt zurücklehnen. Wir bieten zudem ein reichhaltiges Angebot an großen und kleinen Speisen und gestalten kreative Buffets in jeder Dimension.

Mit unserem All-you-can-eat-Imbiss-Service oder dem gemieteten Grillmeister werden viele neue Freunde des grenzenlosen Schlemmens gefunden. Die Idee, bei einem Fest gemeinsam am Imbisswagen oder am großen Grill der Profis zu stehen, erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Egal zu welchem Anlass: Eine Bewirtung dieser Art macht Spaß und keine Arbeit.



## Das mobile Fachgeschäft

Zur gelebten Kundennähe zählt auch das geliebte Flair auf traditionellen Wochenmärkten. Hier schlägt auch unser Herz für die Region höher und der persönliche Kontakt zu unseren Kunden steht an erster Stelle.

In den 2 Verkaufswagen wird die gleiche Spitzenqualität und genauso viel Auswahl angeboten wie in den „festen“ Filialen. Die Wagen sind hochmodern mit einem separaten Kühlraum ausgestattet, sodass auch der Verkauf von frischem Hackfleisch möglich ist. Das freundliche und fachkompetente Verkaufspersonal nimmt auch Vorbestellungen entgegen.



### Kinsky auf Nordfriesland-Tour

Großenwiehe am Dienstag, 7 Uhr bis 12 Uhr  
Schafflund am Mittwoch, 7 Uhr bis 12 Uhr  
Lindholm am Donnerstag, 7 Uhr bis 12 Uhr  
Harrislee am Freitag, 7 Uhr bis 12 Uhr  
Medelby am Freitag, 14 Uhr bis 18 Uhr  
Niebüll am Samstag, 7 Uhr bis 12 Uhr

### Kinsky auf Flensburg-Land-Tour

Sörup am Dienstag, 7:30 Uhr bis 12:30 Uhr  
Flensburg am Mittwoch, 7:30 Uhr bis 13 Uhr  
Husum am Donnerstag, 7:30 Uhr bis 13 Uhr  
Sörup am Freitag, 7:30 Uhr bis 12:30 Uhr  
Satrup am Freitag, 14 Uhr bis 18 Uhr  
Flensburg am Samstag, 7 Uhr bis 14 Uhr





### Unser Familienbetrieb

Hier in Grevenkop im Kreis Steinburg in Schleswig-Holstein arbeiten wir: Timm Klüver und sein Team mit gut 30 Mitarbeitern. Und hier leben wir – alle in der Region. Seit nun schon 50 Jahren beschäftigen wir uns intensiv mit großer Freude, Neugierde und viel Herzblut mit der Aufzucht und Verarbeitung von Puten.



### Grevenkoper Pute – alles aus einer Hand!

Unsere Puten wachsen in schönen Offenstallungen mit viel Platz und frischer Luft auf. Beim Betreten des Stalles freuen wir uns über munter zwitschernde und durcheinanderlaufende Puten. Die intensive Arbeit mit unseren Tieren und verbunden mit dem Ziel, das Tierwohl im Auge zu haben, sprechen für unsere gesunden Puten. So haben wir einen durchweg hohen Gesundheitsstatus bei unseren Tieren und müssen nur bei seltenen akuten Infektionen Antibiotika einsetzen. Diesen Zustand beizubehalten, ist unser größtes Anliegen. Darauf sind wir stolz und gehen weiter unseren eigenen Weg ...



### Grevenkoper Pute – Putenspezialitäten aus Ihrer Region

Unsere Stallungen befinden sich alle im Umkreis von 5 km unserer hofeigenen Schlachtereier. Somit werden unsere Tiere auf sehr kurzen Wegen in unserem Putencabrio zur Schlachtung gefahren. Maximal 15 Minuten Transportzeit und sofortige Schlachtung: Das bedeutet, die Tiere sind stressfrei und nur entspannte Tiere liefern eine Top-Fleischqualität – die man sieht und schmeckt! Hochwertig zart und arttypisch im Geschmack. In unserer Schlachtereier schlachten wir ausschließlich unsere eigenen Tiere. Dieses Fleisch verarbeitet unser Team mit viel Fachwissen und nach Hoftradition zu vielen köstlichen Grevenkoper-Puten-Produkten. Wir setzen bei der Verarbeitung auf höchste Qualität, arbeiten zunehmend mit naturbelassenen Gewürzen und verzichten somit weitestgehend auf Zusatzstoffe.



### Ein natürliches Produkt – ein Hochgenuss für unsere Kunden

Ein weiteres Herzstück unseres Betriebes ist unser Hofladen. Hier bieten wir unsere große Produktvielfalt an Putenspezialitäten an. Unsere kompetente und engagierte Ladenmannschaft verwöhnt Sie gerne stetig mit ihren neuen frischen Kreationen für die „schnelle Küche“. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst! Wussten Sie schon: Wir haben eine gläserne Produktion. Vom Küken bis zur fertigen Wurst – wir zeigen Ihnen gerne, wie wir arbeiten. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an und schauen Sie vorbei. Überzeugen Sie sich von unserer engagierten Arbeit sowie unserem hygienischen Status in allen Stufen. Grevenkoper Pute – Putenspezialitäten aus Ihrer Region!

### Mehr Informationen unter:

Hauptstr. 5 | 25361 Grevenkop | Telefon: 04824 858 | Telefax: 04824 3130 | info@grevenkoper-pute.de | www.grevenkoper-pute.de



## Wir sind für Sie da!

<ul style="list-style-type: none"> <li>▬ Betriebs- und Ladeneinrichtungen</li> <li>▬ Lebensmitteltechnik</li> <li>▬ Fleischerei- und Gastronomiebedarf</li> <li>▬ Verpackungen</li> <li>▬ Gewürze, Zusatzstoffe</li> <li>▬ Hygieneartikel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▬ Berufs- und Schutzbekleidung</li> <li>▬ Natur- und Kunstdärme</li> <li>▬ Alles für Party Service und Außer Haus-Verpflegung</li> <li>▬ Reinigungsmittel- und Geräte</li> <li>▬ Techn. Kundendienst, Schleiferei</li> </ul>
--	---

**Carl Stratz GmbH & Co.**  
 Zum Brook 5-9 · 24143 Kiel  
 Telefon (04 31) 70 59-0  
 Telefax (04 31) 70 59-171  
[www.stratz.de](http://www.stratz.de)



der Fachgroßhandel für  
die Ernährungswirtschaft

## WAAGEN WULFF <sup>GM</sup> <sup>BH</sup>



**Elektronische Wägesysteme · Industrielle Steuerungstechnik · Stahlbau**  
**Edelstahlbau · Schweißfachbetrieb nach DIN EN 1090 & DIN EN ISO 3834-3**

---

**Thomas Wulff**  
**Mathias Wulff**

**24941 Flensburg**  
 Lecker Chaussee 138  
 Telefon 0461-957990  
 Telefax 0461-9579911  
[email@waagen-wulff.de](mailto:email@waagen-wulff.de)  
[www.waagen-wulff.de](http://www.waagen-wulff.de)






## Wir sind gut aufgestellt

Regelmäßiges Trainieren im Betrieb ist die beste Voraussetzung für Top-Leistungen. Über den Betrieb hinaus engagiert sich Kinsky als Sponsor bei sportlichen Veranstaltungen, wie zum Beispiel im Handballsport – unsere zweite Leidenschaft und gleichzeitig ein aktiver Beitrag für Sport und Spaß in der Region.

### Unser Büro-Team



*Service & Vielfalt aus einer Hand*



## Fleischerei- & Gastronomiebedarf

Inh. Torben Schmidt e.K.

- ▶ Kunst- & Naturdärme
- ▶ Frisch- & Tiefkühlprodukte
- ▶ Gewürze & Zusatzstoffe
- ▶ Konserven & Trockenware
- ▶ Reinigungsmittel & Geräte
- ▶ Verpackungsmaterial
- ▶ Berufs- & Schutzbekleidung
- ▶ Betriebsausstattung
- ▶ Fleischereimaschinen
- ▶ Messer & Stähle
- ▶ Schleiferei
- ▶ und vieles mehr...

# Telefon 0461 - 4 66 41

[info@n-ralfs.de](mailto:info@n-ralfs.de) • [www.n-ralfs.de](http://www.n-ralfs.de)

Gewerbedamm 4 • 24955 Harrislee



**Ernst GmbH & Co. KG**  
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie

SEIT 1998

**IHR ZUVERLÄSSIGER PARTNER**

Hygieneprodukte für Fleischereien, Bäckereien, Gastronomen, Reinigungsdienstleistern und alle anderen im Lebensmittelhandwerk tätigen Betriebe



Ernst GmbH & Co. KG  
Hemsack 37b | 59174 Kamen  
Tel: 02307 92499-0  
Fax: 02307 92499-24  
[info@ernst-kamen.de](mailto:info@ernst-kamen.de)

[www.ernst-kamen.de](http://www.ernst-kamen.de)  
[www.oxxischaum.de](http://www.oxxischaum.de)



**Appetit auf mehr Infos?**

**Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf Sie!**  
Kinsky-Fleischwaren GmbH  
Rosenburger Weg 2 (Firmenzentrale mit Ladengeschäft)  
25821 Bredstedt  
Telefon: 04671 9138-0  
Telefax: 04671 9138-38  
info@kinsky-fleischwaren.de  
www.kinsky-fleischwaren.de



# TADSEN

Getränke-Fachgroßhandel  
Sekt & Weinhandelskontor

Gutenbergstr. 24 - 26 | 25813 Husum  
Telefon 04841 9601-0 | info@tadsen.de



Husum  
Bredstedt  
Büsum  
Föhr  
tadsen.de