



Schinken-Nissen

Familienbetrieb in dritter Generation. Seit 1959

Schinken 

und andere Köstlichkeiten

WER IST EIGENTLICH SCHINKEN-NISSEN?

...seit 1959 DIE Adresse für Köstlichkeiten!



Als 100-prozentig reines, unabhängiges Familienunternehmen bietet Schinken-Nissen seinen Kunden bereits seit 1959 eine unübertroffene Auswahl verschiedenster Köstlichkeiten an. Mittlerweile werden die Geschicke der Firma im Sinne der Familie in dritter Generation von Fridtjof Nissen, dem Enkel des Gründers, fortgeführt.

Die Zusammenarbeit mit ausgewählten Erzeugern aus der Region, sowie Herstellern feinsten Spezialitäten, hat bei uns höchste Priorität. Großen Wert legen wir darauf, dass unsere Partner zu unserer Philosophie passen – erstklassige Qualität herzustellen. Sie fertigen auch nach unseren Vorstellungen und Ideen. Für unsere Kunden bedeutet das: einmalige und einzigartige Geschmackserlebnisse!

Herzliche Grüße aus dem Land zwischen den Meeren!

Ihre Familie Nissen

SCHINKEN-NISSEN BÜRGT FÜR QUALITÄT

Die Herstellung unserer Spezialitäten erfolgt nach traditionell handwerklicher Art. Verwendung finden nur beste Rohwaren, ausgesuchte Gewürze und Zutaten. Eine schonende Verarbeitung und ausreichend Ruhe zur vollkommenen Ausreifung vollenden unsere Produkte.



Enkel des Gründers und 3. Generation: Fridtjof Nissen

GROSSVATER. VATER. ENKEL.

...wir bleiben dabei!



1961 Entwicklung

Elke Meeves, geb. Nissen, trägt in der Zeit von 1961 bis 1996 wesentlich zur Entwicklung des Betriebes bei.



1959 Gründung

Kaufmann Werner Nissen gründet gemeinsam mit seiner Frau Dorle Elisabeth den Betrieb in Bad Schwartau.
Unvergessen: Die Seele des Ladens, Fr. Lilli Markmann.



2008 Dritte Generation

Fridtjof Nissen, Enkel des Firmengründers, leitet von nun an die Geschicke des Familienunternehmens.



1977 Zweite Generation

Hans-Heinrich Nissen übernimmt den Betrieb. Gemeinsam mit seiner Frau Traute führt er das Geschäft.



2010 Ehrenwerter Besuch

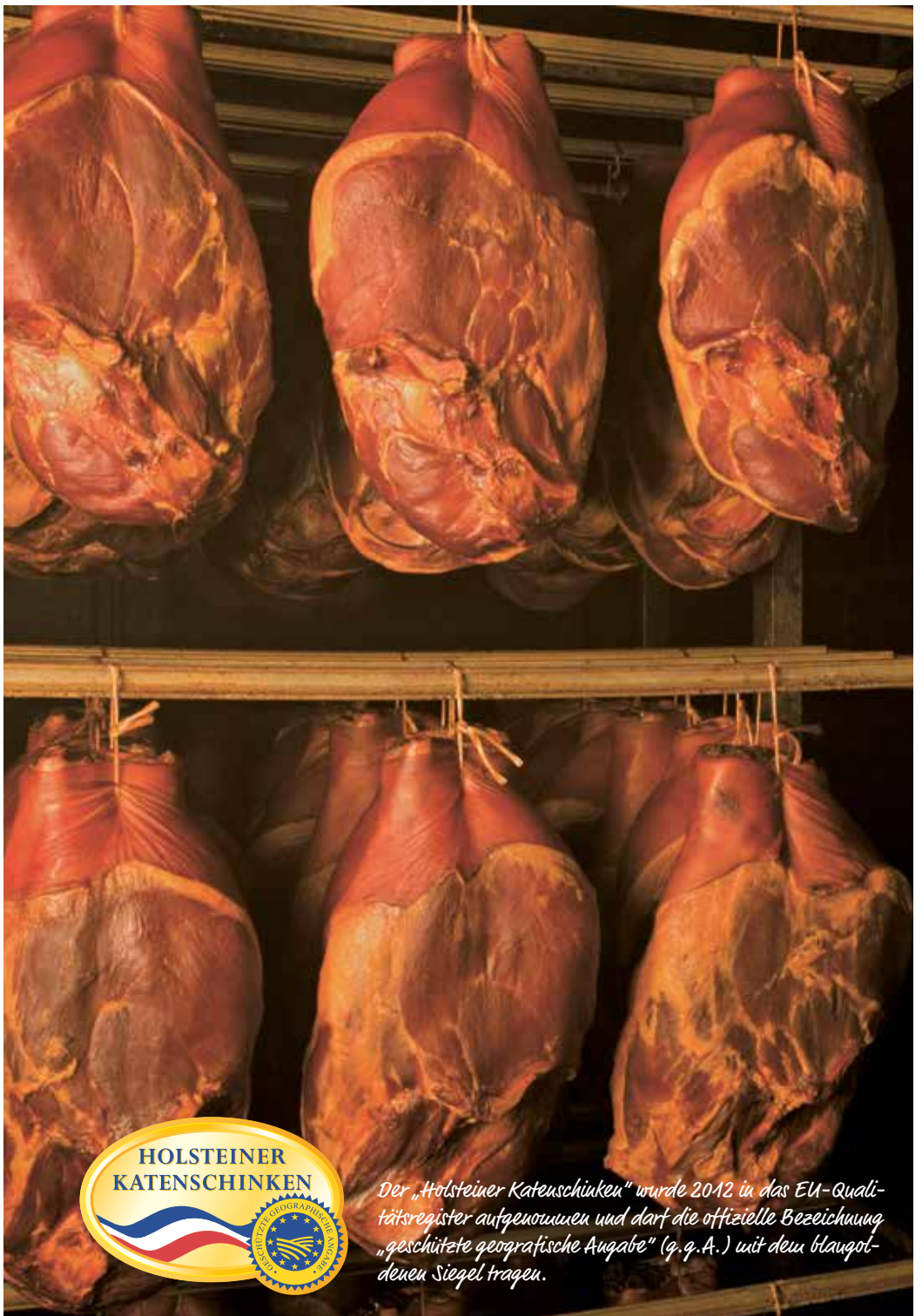
Der Ministerpräsident von Schleswig-Holstein Peter-Harry Carstensen besucht Schinken-Nissen.



2009 Firmenjubiläum

50 Jahre Schinken-Nissen. Überraschungsgast: Humorist Günter Willumeit.

- 1952
- 1953
- 1954
- 1955
- 1956
- 1957
- 1958
- 1959
- 1960
- 1961
- 1962
- 1963
- 1964
- 1965
- 1966
- 1967
- 1968
- 1969
- 1970
- 1971
- 1972
- 1973
- 1974
- 1975
- 1976
- 1977
- 1978
- 1979
- 1980
- 1981
- 1982
- 1983
- 1984
- 1985
- 1986
- 1987
- 1988
- 1989
- 1990
- 1991
- 1992
- 1993
- 1994
- 1995
- 1996
- 1997
- 1998
- 1999
- 2000
- 2001
- 2002
- 2003
- 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- 2008
- 2009
- 2010
- 2011
- 2012
- 2013
- 2014
- 2015
- 2016
- 2017
- 2018



Der „Holsteiner Katenschinken“ wurde 2012 in das EU-Qualitätsregister aufgenommen und darf die offizielle Bezeichnung „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) mit dem blaugoldenen Siegel tragen.

ORIGINAL HOLSTEINER KATENSCHINKEN.

...aus dem Land zwischen den Meeren!



Nissens echter Katenschinken wird seit eh und je unverändert in reiner Handarbeit hergestellt. Allerbeste regionale Schweinehinterschinken aus respektvoller, artgerechter Haltung werden mit viel Liebe und Zeit mit Meersalz handgesalzen.

Der feine Katenrauch nach alter Kätner Art (Kaltrauch, höchstens 18 Grad) gibt diesem Naturprodukt seinen zart-milden, etwas nussartigen, leicht süßlichen Geschmack.

Die hervorragende Qualität wird auch durch die überlieferte Rezeptur der Gewürzmischung, die Ruhe zur vollkommenen Ausreifung und nicht zuletzt durch das würzige Klima Schleswig-Holsteins, dem Land zwischen den Meeren, erreicht.

Die Gesamtreifezeit beträgt je nach Größe 4-6 Monate.

NISSENS KLEINE SCHINKENKUNDE

Räuchereisbein

Kräftiger Geschmacksträger für deftige Eintöpfe und Suppen aller Art.

Nuss - auch „Blume“ genannt.

Kleine, magere Scheiben mit dem geringsten Fettanteil. Ein Hauch kräftiger als die Pape. Absolute Prachtstücke.

Pape - auch „Pastoreustück oder Filetstück“ genannt.

Große, magere Scheiben aus dem Kernstück. Für viele ist die „Pape“ das beste Stück des Schinkens.

Spitze - auch „Kappe oder Schinkenspeck“ genannt.

Große Scheiben mit herzhaftem Fettrand und schöner Marmorierung. Das kernig-kräftige Stück schätzen vor allem Kenner.





DIE GANZE WELT DES SCHINKENS.

...vom Guten nur das Beste!



Erleben Sie eine unübertroffene Auswahl feinsten Spezialitäten aus aller Herren Länder. Bezogen werden diese einzigartigen Köstlichkeiten direkt, ohne Zwischenhandel, nur von den besten, oftmals kleinen, familiären Handwerksbetrieben.

FÜR DEN BESONDEREN KENNER

Als Highlight für den besonderen Kenner bieten wir unsere Spezialitäten auch im Stück an. Denn es gibt nichts köstlicheres, als sich seine eigene Scheibe direkt vom Stück zu schneiden und zu genießen. Aber probieren Sie selbst.

Nach dem Anschnitt wickeln Sie Ihre Spezialität zum Schutz vor Austrocknung nur fest in ein trockenes Tuch und lagern sie kühl. So bleibt sie lecker und frisch bis zur letzten Scheibe.



Serrano-Schinken

Iberico Pata
Negra Bellota

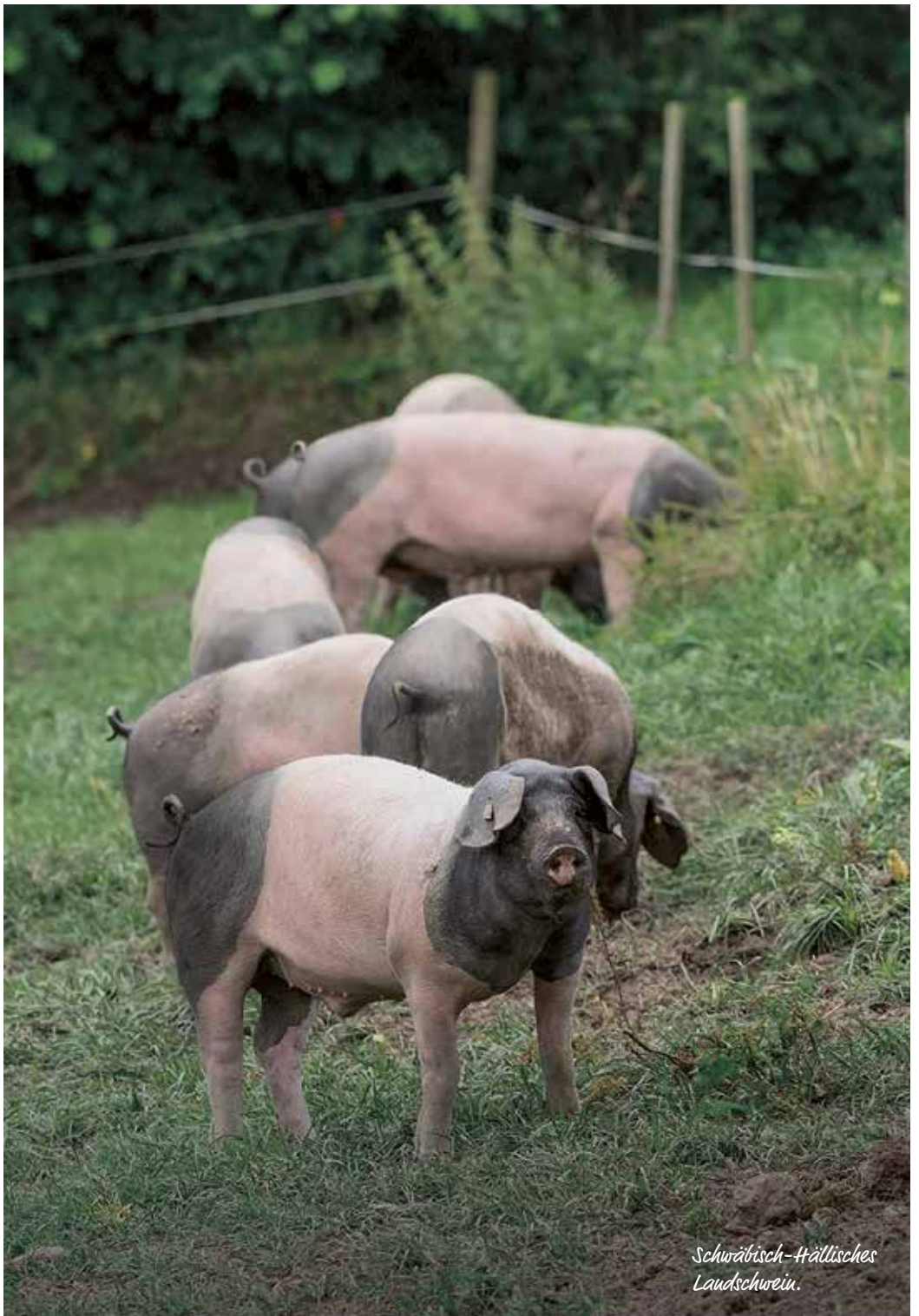
Sau-Danille-
Schinken

Kräuter-Schinken

Parma-Schinken

Pfeffer-Schinken

Panetta



*Schwaebisch-Haellisches
Landschwein.*

EXZELLENTES GOURMET-FLEISCH.

...FROM NOSE TO TAIL!



Nissens kleine feine Frischfleischtheke bietet neben dem Sortiment vom Hällischen Landschwein auch wunderbares spanisches Iberico Frischfleisch, kerniges US-Beef und regionales Rindfleisch von der Holsteiner Färse und weitere ausgewählte Spezialitäten im überschaubaren Sortiment.

WERTSCHÖPFUNG UND -SCHÄTZUNG

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, nicht nur die Edelteile des Tieres anzubieten, denn wir finden, es zeigt Respekt vor dem Tier, wenn man alle Teilstücke verwendet.

Deshalb führen wir nicht nur die klassischen Teilstücke wie Filet, Hüfte oder Schnitzel in unserem Sortiment, auch Secreto, Onglet, St.Louis Cut-Ribs, Pulled Pork oder Kachelfleisch sind für uns keine Fremdwörter. Im Gegenteil! Wir beschäftigen uns mit dem Thema BBQ und erklären Ihnen gerne die einzelnen Teilstücke und deren Zubereitung.

Übrigens: Gerne vakuumieren wir Ihnen auch unsere Fleischspezialitäten für das Sous-Vide Verfahren. Sprechen Sie uns gerne an.

Die besten Spezial-Cuts mit allem Hintergrundwissen gibt es auch in der Fleisch-Sprechstunde.

Einfach eine WhatsApp mit „Fleisch-News“ und Ihrem Namen an die 01520-6160476 senden und keine Spezial-Cuts mehr verpassen.





Empfohlene Bratzeiten:

English Rare -

saftig, innen roh:

Bratzeit je Seite: 1-2 Min.

Ruhezeit im Ofen: 6-8 Min.

Medium -

knuspig, im Kern rosa:

Bratzeit je Seite: 3 Min.

Ruhezeit im Ofen: 4 Min.

Well Done -

durchgebraten:

Bratzeit je Seite: 4-5 Min.

Ruhezeit im Ofen: 2 Min.



*Dry Aged Rib-Eye „Black Label“
- Steaks mit Auszeichnung!*

DAS PERFEKTE STEAK.

...so gelingt es Ihnen!



Vorbereitung:

Um ein optimales Bratergebnis zu erreichen, nehmen Sie das Steak ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank. Es ist ganz wichtig, dass das Steak beim Braten Zimmertemperatur hat und nicht direkt aus dem Kühlschrank in die Pfanne kommt.



Pfanne:

Wir empfehlen eine Steakpfanne aus Gusseisen. Eine Edelstahlpfanne ist auch geeignet.

Erhitzen Sie die Pfanne auf 180 Grad. Wenden Sie Ihre Steaks nur, wenn Sie sich leicht vom Pfannenboden lösen lassen. Niemals zum Wenden eine Gabel benutzen, da beim Einstechen wertvoller Fleischsaft verloren gehen würde.



Fett:

Hier haben Sie die Wahl zwischen Butterschmalz oder Pflanzenöl. Bitte verwenden Sie auf keinen Fall Butter oder Olivenöl, da bei hohen Temperaturen Bitterstoffe entstehen. Eine kleine Menge Butterschmalz oder Pflanzenöl reicht aus.



Temperaturen:

Achten Sie darauf, dass die Pfanne mindestens eine Temperatur von 180 Grad hat, wenn Sie die Steaks einlegen. Diese Temperatur ist zur Bildung von Röstaromen notwendig.

Ihr Steak nur kurz anbraten und dann raus aus der Pfanne und ab in den Ofen. Im Ofen bei niedriger Temperatur von 90-95 Grad fertig garen.



Bratdauer:

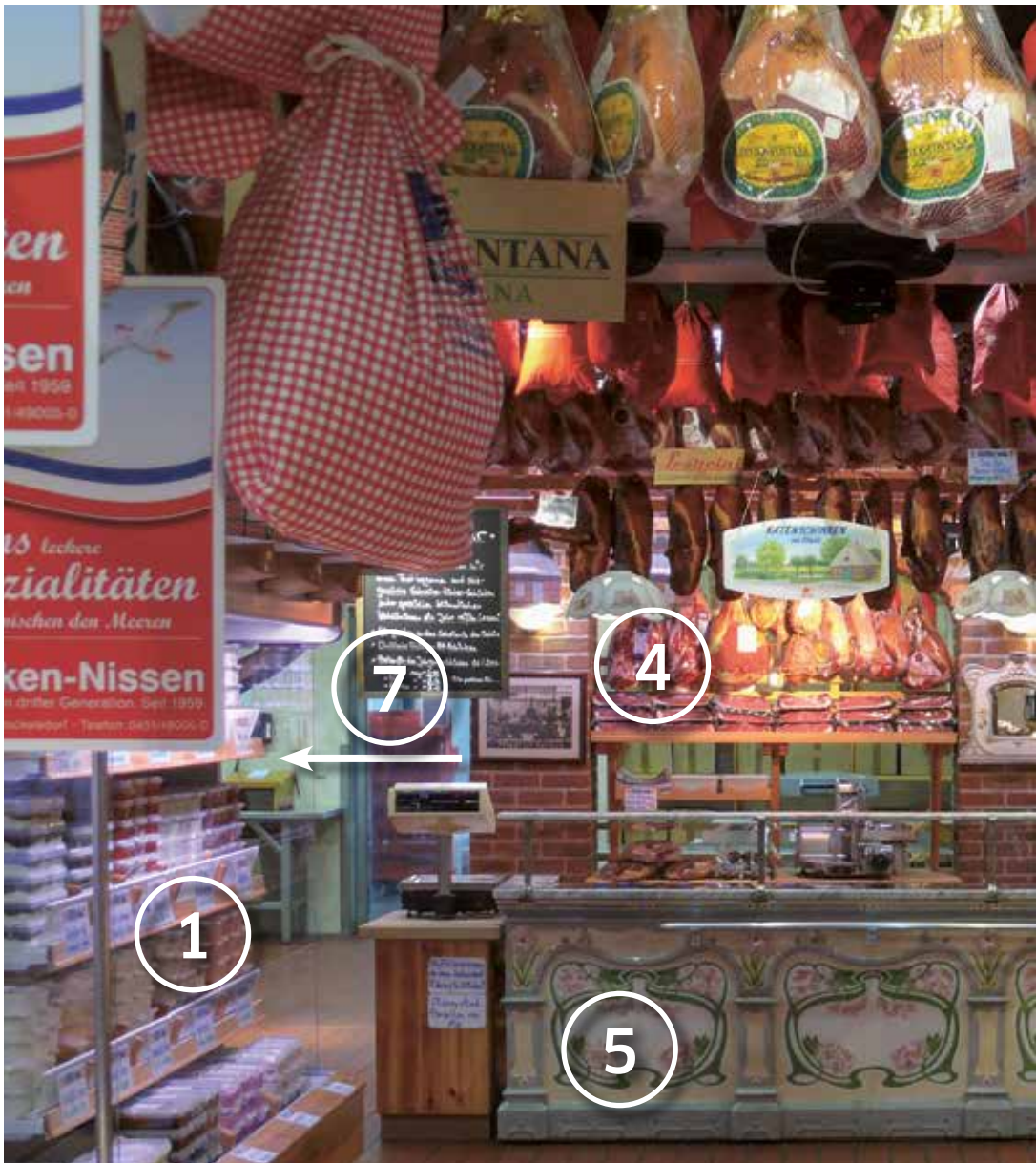
Auf den Punkt genau! Kurzgebratenes heißt Kurzgebratenes, weil es nur wenige Minuten bei starker Hitze gebraten wird. Die Bratzeiten für Steaks lassen sich niemals völlig exakt angeben. Sie sind von der Dicke, der Brathitze und dem Gewicht abhängig.

Die angegebenen Bratzeiten gelten für Steaks von 2 cm Dicke. Je 1 cm mehr addieren Sie bitte 1 Minute pro Seite dazu.



Ruhe:

Um das perfekte Steak zu erhalten, bedarf es der Ruhe. Gönnen Sie Ihrem Steak vor dem Servieren bitte noch eine Ruhezeit von ca. 2 Minuten. Ihr Steak braucht diese Zeit, damit sich der Fleischsaft richtig verteilen kann. Damit Ihr Steak nicht auskühlt, wickeln Sie es in Alufolie.



ENTDECKEN UND GENIESSEN.

- 1 Piri-Piri Sauce
- 2 Italienischer Montagnana Schinken
- 3 Nissens seeluftgereifter Schinken
- 4 Spanischer Iberico Pata Negra Bellota Schinken



6

2

3

5

Villeroy & Boch Tresen von 1911 - ein Erbstück von Großvater Friedrich

6

Spanischer Serrano Schinken

7

Hier geht es weiter zum Käse-, Aufschnitt-, Fleischtresen uvm.



FREUDE AM UMGANG MIT MENSCHEN?

...leidenschaftlich und herzlich?



Als reiner Familien- und Fachbetrieb sind wir immer auf der Suche nach tollen, engagierten Menschen.

Bei uns tust du, was du liebst: unseren Kunden das verkaufen, was sie lieben. Beste Qualität. So einfach. So herzlich.

Wenn du dazugehörst oder jemanden kennst, der sich ein Arbeitsleben bei uns vorstellen könnte, sollten wir uns kennenlernen!

BEWERBUNG EINSENDEN

Wir freuen uns auf deine Bewerbung:

-per E-Mail: info@schinken-nissen.de

-per Post: Ahrensböker Straße 122, 23617 Stockelsdorf

oder einfach direkt im Laden abgeben.

DIE UMWELT LIEGT UNS AM HERZEN!



...gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit!



Diese Broschüre wurde auf Blauer Engel-zertifiziertem Papier gedruckt und ist zu 100% recycelbar - bis auf die Heftklammern. **Unsere gute Tat!**

Unsere Bitte an Sie: Werfen Sie die Broschüre nicht weg, sondern geben Sie sie an Freunde, Bekannte oder Nachbarn weiter. Das würde uns freuen und schont zudem die Umwelt. **Ihre gute Tat!**



HERZHAFTE SPEZIALITÄTEN. EIN GENUSS.

...herzhaft und lecker - wie bei Oma!



Wer erinnert sich nicht gern an die Köstlichkeiten, die schon bei seinen Großeltern auf dem Tisch standen. Wir haben für Sie eine Auswahl an Spezialitäten zusammengestellt. Erleben Sie die Erinnerung an die guten alten Zeiten und genießen Sie stetig neue Geschmackserlebnisse.

METTWURST UND SALAMI

Wir bieten Ihnen über 60 Sorten an Mettwurst- und Salamispezialitäten, von der traditionellen herzhaften Bauernmettwurst, über eine Oliven-Salami bis hin zur Hanfwurst oder echten spanischen Chorizo von Julian Martin an.

HERZHAFTER AUFSCHNITT

Eine große Auswahl an Aufschnitt vom norddeutschen Jungschweinerücken über Kapitänssülze bis hin zur echten, stets vom ganzen Stück geschnittenen italienischen Mortadella, wartet auf den Liebhaber des unverfälschten Geschmacks.

LECKERER KÄSE

Über 280 herrliche Käsesorten, vom echten englischen Stilton über Karamellkäse bis hin zur großen Auswahl an Naschkäse, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen.



*Hervorragende Pasteten
nach handwerklicher
Meisterarbeit!*

*„Kopfüber ins Vergnügen“
- echter Stilton Käse.*





I LIKE SCHINKEN-NISSEN!

... *jetzt Fan werden!*



SCHINKEN-NISSEN

Jetzt Fan von Schinken-Nissen bei Facebook und Instagram werden und immer gut informiert sein.

Ständig aktuell: die leckersten Infos, die neusten Produkte.



www.facebook.com/schinken-nissen



www.instagram.com/schinkennissen



Kurze Frage? WhatsApp uns doch einfach unter 01520 / 616 04 76

FEED.BACK

Marco H. über Google: Ein echter Tipp für Leute vom guten Geschmack. Wer nach Lübeck geht muss dahin. Dieser Laden ist unschlagbar.

Sylke G. über Google: Hier fühlst du dich noch als Kunde und wirst hier noch bedient wie früher im Tante Emma Laden. Man nimmt sich Zeit und ist der Laden noch so voll.

Heinz R. über Google: Ein Lichtblick am Horizont der Servicewüste Deutschland! Weiter so :).

Ragnar E. über Facebook: Immer eine Reise wertViele grüße aus Dortmund.

Sabrina G. über Facebook: Super Geschäft. Immer Top-Qualität uns sehr nettes Personal. Wenn Wurst und Fleisch, dann von Schinken Nissen.

Wochenspiegel - regionale Tageszeitung: Arche des Geschmacks!

Lübecker Nachrichten - regionale Tageszeitung: seit über 50 Jahren die erste Adresse für Schinken.



Entdecke weitere Spezialitäten unter:
www.schinken-wissen.de/unterwegs.html

UNTERWEGS ZU DEN BESTEN.

...kulinarische Reiseberichte!



Kommen Sie mit auf kulinarische Entdeckungsreisen, die uns zu unseren handwerklichen Herstellern für feinste Schinken und regionale Spezialitäten führen.

Unsere Köstlichkeiten beziehen wir direkt aus dem Ursprungsland. Ausschließlich von den besten, oftmals kleinen und familiären Handwerksbetrieben und das ganz ohne Importeur oder Zwischenhandel.

Wir kennen alle unsere Produzenten persönlich, denn das schafft Vertrauen in die Qualität der Produkte, die nach überlieferten Traditionsrezepten hergestellt werden. Immer auf der Suche nach den Besten, denn wir wollen nur 100-prozentige Spitzenqualität und unverfälschten Geschmack. Für unsere Kunden nur das Beste!

LARDO DI COLONNATA AUS ITALIEN.

Wir haben den wohl besten Hersteller für Lardo di Colonnata in Italien besucht. Erleben Sie mit uns ein paar Erinnerungen:



Wir haben den wohl besten Hersteller für diese Spezialität in dem kleinen Bergdorf Colonnata in der Toskana besucht.



Die Inhaberin des Familienbetriebs erklärt uns die Herstellung der Spezialität.

Schneeweißer Speck und frische Kräuter reifen hier 4 Monate in massiven Marwortruhen.



Beim Öffnen strömt ein himmlischer Duft von verschiedenen Kräutern aus.



Der einzige (!) Mitarbeiter schneidet dann die butterzarten Stücke fachgerecht in kleine Portionen.



Öffnungszeiten
Verkauf

Do. 13-18^{Uhr}

Fr. 8-18^{Uhr}

Sa. 8-12^{Uhr}

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Familie Nissen.

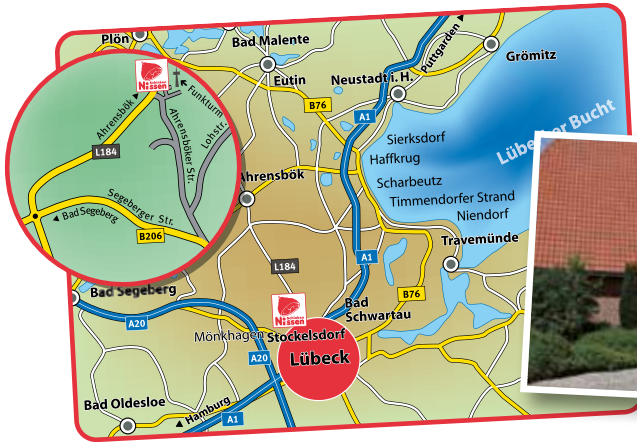
NISSENS SCHINKENKATE. DAS ERLEBNIS.

...kommen, wählen und probieren Sie!



In unserer Schinkenkate im ostholsteinischen Stockelsdorf bieten wir Ihnen die ganze Welt des Schinkens, Nissens echten Katenschinken in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Mettwurst- und Salmispezialitäten in unübertroffener Auswahl, über 280 Käsesorten, Premium-Salate, Gourmet-Biofleisch und viele weitere leckere Köstlichkeiten sowie Präsentkörbe und Gutscheine aller Preisklassen. Das Erlebnis für alle Sinne.

Unsere langjährigen, freundlichen Mitarbeiter laden Sie gern zu einer Kostprobe Ihrer Lieblingsspezialität ein. Lassen Sie sich überraschen.



So finden Sie uns:



Das Beste. Nicht immer. Nur bei uns.

Unsere Öffnungszeiten für den Verkauf bleiben wohl immer im Gespräch. „Was für ausgefallene Öffnungszeiten“ höre ich immer wieder. Stimmt – sie sind wirklich besonders und haben ihren Grund: Wochenanfangs, also von Montag bis Mittwoch, versorgen wir unsere Großkunden aus nah und fern. In dieser Zeit bereiten wir auch alles für den Verkauf vor, individuell und in reiner Handarbeit. Dafür benötigen wir Zeit – die Qualität und Kunden sagen **DANKE**. Das werden wir auch in Zukunft nicht ändern.

Übrigens sind die Öffnungszeiten noch von meinen Großeltern übernommen und haben sich seit der Gründung 1959 nicht verändert. Bewährtes bleibt. „Everything, anytime“ ist heute der Standard. Ist es nicht schön, sich auf etwas Gutes und Besonderes zu freuen? **Wir sagen ja!**

BESUCHEN SIE



NISSENS
**SCHINKEN
KATE**

Öffnungszeiten:

Do.: 13:00 - 18:00 Uhr

Fr.: 8:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 8:00 - 12:00 Uhr



Schinken-Nissen

Familienbetrieb in dritter Generation. Seit 1959

Ahrensböcker Straße 122
23617 Stockelsdorf / Ostholstein

Telefon 04 51 / 4 90 05-0 • Telefax 04 51 / 4 90 05-20

E-Mail: info@schinken-nissen.de
www.schinken-nissen.de