



5. WURSTBLATT

Metzgerei Böbel

Telefon 0 91 72 - 488,91 166 Georgensgmünd-Rittersbach



AUSZEICHNUNG

Auf der Fachmesse SÜFFA hat unserer Auszubildende **Michaela Steinbichler** beim Wettbewerb der Berufsschulen eine Goldmedaille erreicht.

Bei diesem Wettbewerb treten immer Zweierteams an, die dann je eine verkaufsbetonte und eine produktionsbetonte Platte herstellen.

Michaela trat im Team mit einem Metzger-Azubi (Stefan Wechsler) an.

Während er eine Fleischplatte zum Erfolg beisteuerte, hat Sie Kanapees nach folgender Vorgabe hergestellt:

Ein Kanapee ist die eleganteste, auffallendste, aber auch aufwendigste Art, Brot zu veredeln. Die Vielgestaltung und vollendete Harmonie in Geschmacksgebung und Präsentation muß deshalb – makellose Aufmachung vorausgesetzt – höchsten Ansprüchen gerecht werden. Beim Schneiden oder Ausstechen des Brotes auf scharfkantigen und gleichmäßigen Rand achten.

Bei der Bewertung wird auf folgendes geachtet:

Es wird in erster Linie – unter Berücksichtigung, dass es sich um ein Lebensmittel handelt – die kunstvolle Arbeit, der gewählte Schwierigkeitsgrad und der Arbeitsaufwand bewertet.

Die verwendeten Materialien sollen wirtschaftlich eingesetzt werden.



Seit Montag den 26. Oktober haben wir eine neue Fachverkäuferin im Laden:

**Nadine Lösel
aus Roth.**

Sie erlernte den Beruf in der Metzgerei Lutz in Roth und war danach bei mehreren Kollegen tätig.

**Nadine freut sich,
Sie als Kunde bei uns
zu begrüßen...**





GEFLÜGEL FÜR WEIHNACHTEN

Frisches Geflügel bitte vorbestellen bis

17. Dezember 2009



Gans • Gänsebrust • Gänsekeule
Ente • Entenbrust • Entenkeule • Babypute

**Weihnachtsgeflügel haben wir auch
in portionsgerechten Teilstücken:**

- ★ Gänsebrust
- ★ Gänsekeule
- ★ Entenbrust
- ★ Entenkeule



Bildliche Appetithappen zur Weihnachtszeit

Wienerle

für das typische Würstchenessen
am Heiligen Abend oder Silvester

**Zusätzliche Würstchen
im Angebot:**
Weißwürste, Käseknacker,
Pfefferbeißer,
Fränkische Bratwürste,
Schlesische Brawürste



Rinderfilet

Lange gereift, ein sehr zartes Steak fürs Weihnachtsmenue
oder Silvesterfondue

Weitere Kurzbratenstücke:
Roastbeef, Schweinefilet,
Kalbssteaks, Hähnchenbrust.
Auf Wunsch auch im Ganzen
oder gleich in Würfeln fürs Fondue.



Eine Vorbestellung bis 17. Dezember
erleichtet es uns, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Lebkuchen-Duo

Passend zum warmen Tee
an kalten Dezembertagen

Probieren Sie dazu auch den
Butterstollen.



Alle unserer Backwaren beziehen
wir von der Bäckerei Gerhard Paul
aus 91186 Büchenbach
(wie wir ein kleiner, handwerklicher Betrieb)



◆ Große Auswahl
im Laden
sofort zum Mitnehmen

◆ Herstellung nach Ihren individuellen Wünschen

◆ Kulinarische Geschenke in jeder Preislage
(ab 7,50 Euro = weihnachtlich verpackte Salami)

◆ Auf Wunsch bringen wir diese
mit dem **WURSTTAXI** vorbei

◆ Bundesweiter Versandservice

◆ Gerne auch größere
Stückzahlen
(für Firmen)



Öffnungszeiten Heiligabend
6.00 - 12.00 Uhr

Geschmackvolle Weihnachtsfeier:

WURST ERLEBNIS

ist weit mehr als eine Betriebsführung bei der Sie nur hinter die Kulissen **sehen**.

Sie erhalten die Gelegenheit, bei der Wurstherstellung zu **helfen** und die von Ihnen gemachte Wurst dann zu **genießen**.

Ausgestattet mit fachgerechter Kleidung machen Sie sich unter Anleitung von Metzgermeister Claus Böbel ans Werk:

Fleisch schneiden, Gewürze wiegen, Maschinen wie Fleischwolf und Kutter bedienen, Wurstmasse einfüllen,...

Anschließend bekommen Sie die von Ihnen hergestellte Wurst im Gasthaus nebenan serviert.

Details bei einer Beratung im Laden, in unserer Broschüre und im Internet: WURST.ERLEBNIS.DE



VARIANTEN

Fränkische Bratwurst

Sie stellen diese regionale Spezialität selbst her und bekommen anschließend ein 5-gängiges Bratwurstmenü serviert.

Bayerischer Leberkäse

Herstellung der Grundmasse (Brät), die Sie dann selbst mit Zutaten verfeinern. Zur Auswahl stehen z. B. verschiedenes Gemüse (Karotten, Brokkoli, Paprika...); Körner und Nüsse (Mohn, Kürbiskerne, Mandeln...); Gewürze (Kümmel, Pfeffer...); Blüten (Rosen), Schokolade, Obst.

Weitere Varianten im Internet:

WURST ERLEBNIS.DE



Bratwurstmenü war spitzenmäßig

Grüß Gott Herr Böbel, Ihnen und Ihrer Familie ganz lieben Dank für die schönen Tage, die wir in der Region erleben durften. Selbst das schöne Wetter haben Sie mitgeliefert.

Unseren Freunden hat es auch sehr gut gefallen. Die Ferienwohnung würden wir wieder buchen, es hat einfach alles rundum gepasst.

Das 5 Gänge Menü war einfach spitzenmäßig, die Wirtsleute sehr nett. Wenn Sie im nächsten Jahr Leberkäs-Erlebnis anbieten, und unsere Zeit das erlaubt, würden wir gern daran teilnehmen.

von Familien Seifert und Meisterfeld aus 13581 Berlin

Weltstark

Hallo
Das wurstelerlebnis Fränkische Brootwöschtl war welt stark.

Danke nochmal und auch für das sehr sehr gute essen danach.

Sehr zu empfehlen werden uns bestimmt mal bei Presssack oder Weißwürsten wiederssehen servus

**von Matthias Braun
aus 91189 Rohr**

HINWEIS

Sichern Sie sich jetzt den Termin für Ihre außergewöhnliche Weihnachtsfeier:

**Telefon 09172-488 oder
mein@WurstErlebnis.de**