



## 6. WURSTBLATT

**Metzgerei Böbel**

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



### AUSZEICHNUNG IM DOPPELPAK

Die Zeitschrift "Der Feinschmecker" hat uns unter die besten 400 Metzger Deutschlands aufgenommen. Diese Auszeichnung wird anhand zweier Kriterien vergeben:

- ◆ Probe einer hausgemachten Jagdwurst
- ◆ anonymer Testbesuch eines Feinschmecker-Mitarbeiters

**Mit folgenden Worten werden wir in der Broschüre erwähnt:**

fränkische Bratwurst gehört in den Bändeldarm, an dem befindet sich außen eine Fettschicht, so bleibt die Wurst saftig beim Braten. An dieser Tradition hält Metzger Claus Böbel fest. Glücklicherweise kann man seine fränkischen Spezialitäten auch im Online-Shop bestellen. Die Lektüre seines Katalogs lohnt sich. Und seine Wurst erst recht, befand die Jury.



**Ebenso „ausgezeichnet“ ist unser Presssack:**

Bei der ff-Qualitätsprüfung wurden unsere 3 Presssacksorten ausgezeichnet:

- ◆ Hausmacher Presssack
- ◆ Kümmelpresssack
- ◆ Sulzpresssack



**Für diese Auszeichnung werden Proben aus laufender Produktion in dreifacher Hinsicht getestet:**

- ◆ Sensorisch (Geschmack, Aussehen, Konsistenz),
- ◆ Chemisch (Einhaltung rechtlicher Vorgaben wie z.B. Magerfleischanteil, Fett und Wassergehalt)
- ◆ Mikrobiologisch (Keimgehalt)

## Für Ostern bitte vorbestellen:

### LAMMFLEISCH – KANINCHEN – FRISCHEN FISCH

#### Lammfleisch:

Lammfleisch für Ostern bitte vorbestellen bis Samstag, den 27. März

- ◆ Lammkeule
- ◆ Lammkoteletts
- ◆ Lammschulter (gerollt zum Braten, mager)
- ◆ Lammhaxen, Lammleber,...



#### NEU

#### Kaninchen:

Kaninchen und Kaninchenteile  
Zu Ostern bieten wir Ihnen erstmalig Kaninchen(teile) an.  
Für Ostern bitte vorbestellen bis Samstag, den 27. März

- ◆ Ganze oder halbe Kaninchen
- ◆ Kaninchenkeule
- ◆ Kaninchenrücken

Danach sind Kaninchen(teile) auf Vorbestellung jederzeit erhältlich.

#### Fisch:

Folgenden Fisch bieten wir Ihnen zum Karfreitag bitte vorbestellen bis Donnerstag 25. März:

- ◆ Dorschfilet
- ◆ Forellen (ganz)
- ◆ Lachsfilet oder Lachssteak

#### Räucherfisch aus eigener Herstellung:

- ◆ Lachs
- ◆ Forellen (ganz und Filets)



Zum Karfreitag eine große Auswahl an hausgemachten Frischkäsen:

- ◆ Mit Knoblauch und Kräutern
- ◆ Mit Lauch und Karotten
- ◆ Mit Radieschen
- ◆ Mit Bärlauch
- ◆ Und natürlich unser Obatzter



## Schule Ade! Jetzt geht es um die Wurst!

Wir suchen je einen Azubi als

### FLEISCHEREI- FACHVERKÄUFER/-IN

(Beginn: Sommer 2010 und 2011)

Voraussetzung: Qualifizierter Hauptschulabschluss

#### Metzgerei Böbel

91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Telefon 0 91 72-488

[www.umdiewurst.de](http://www.umdiewurst.de)