

Claus Böbel übernimmt Metzgerei vom Vater

Am 31. Dezember hat Metzgermeister Claus Böbel den Betrieb seines Vaters übernommen. Zusammen mit seiner Frau Monika wird er die Metzgerei in Rittersbach weiter führen. Für die beiden wird dabei wie bisher die Top-Qualität der Fleisch und Wurstwaren an erster Stelle stehen. Auch zukünftig werden alle angebotenen Wurstwaren selbst hergestellt.

Dazu beschäftigt die Metzgerei 10 Mitarbeiter, ausschließlich gelernte Fachkräfte und Auszubildende. Ab August bietet die Metzgerei sogar einen weiteren Ausbildungsplatz für eine/n Fleischerei-Fachverkäufer/in an.

Schon vor der Übernahme hat Claus Böbel zusammen mit seiner Frau neue Wege beschritten um die Metzgerei weiter zu entwickeln. So rief er z.B. das bundesweit erste WURSTTAXI ins Leben. Dieser regionale Lieferservice im Umkreis von ca. 20 km bringt den Kunden die frische Ware auf Bestellung kostenlos ins Haus (ab 20,00 Euro). Dieser Service wird besonders von zwei Gruppen sehr gut angenommen: Älteren Menschen, denen es schwer fällt selbst einkaufen zu fahren und Berufstätige/Geschäftsleute die wenig Zeit zum Einkaufen haben. Fazit eines Kunden: „Das ist super praktisch, bequem und obendrein noch sehr lecker“.

Die Kundenfreundlichkeit beginnt aber schon weit vor der Lieferung: Beim Bestellen! Extra dafür haben Claus und Monika Böbel einen Wurstkatalog gestaltet. In diesem finden Sie übersichtlich geordnet mehr als 250 Artikel der Metzgerei: Von leckerer Wurst über zartes Fleisch bis hin zu herzhaften Geschenkideen und liebevoll dekorierten Platten.

Darin können Sie in aller Ruhe blättern bis Ihnen an Hand der Bilder und Beschreibungen das Wasser im Munde zusammen läuft. Ihre Lieblingswurst bestellen Sie wie gewohnt per Telefon oder im Internet.

Auch Liebhaber fränkischer Wurstwaren die außerhalb des Liefergebiets wohnen kommen nicht zu kurz: Im Online-Shop können die Produkte bestellt werden.

Auf der zugehörigen Internetseite www.umdieWurst.de stellt Claus Böbel sein Fachwissen verbrauchergerecht dar. Herzstück der Webseite ist das „Produkt des Monats“. Jeden Monat wird eine Wurstsorte oder ein Fleischteil bis ins Detail erklärt. Der Internetnutzer erfährt Nährwerte, Aufbewahrungsempfehlungen und bei Wurstwaren zusätzlich noch eine Herstellungsbeschreibung und die Zutatenliste. Alle bisher vorgestellten Produkte sind übersichtlich archiviert. Damit ist im Laufe der Zeit eine sehr umfangreiche Wissenssammlung zum Thema Wurst- und Fleischwaren entstanden.

Diese beiden ungewöhnlichen Verkaufswege (WURSTTAXI und Online-Shop) sind die nicht die einzigen Neuerungen welche Claus und Monika Böbel eingeführt haben. Daneben gibt es schon seit einigen Jahren den Wurstbrief. Eine geschmackvolle Grußkarte mit kreativ gestalteter Salami. Über diesen haben schon mehr als 50 Zeitungen, Radiostationen und TV-Sender in ganz Deutschland berichtet.





Und ganz neu gibt es ab sofort das WurstErlebnis in Rittersbach. WurstErlebnis ist eine Betriebsführung nach dem Motto „Genuss **selbst** gemacht“.
Zuerst demonstriert Claus Böbel, assistiert von den Teilnehmern, die Herstellung von Leberkäse. Dann darf jeder seinen ganz persönlichen Mini-Leberkäse mit Zutaten seiner Wahl verfeinern. Im Angebot sind ca. 50 Zutaten wie z.B. Nüsse, Mohn, Sesam, Käse, Karotten, Trockenobst und Rosenblüten. Anschließend wird im Gasthaus nebenan der Leberkäse verspeist.
Dieses neue Angebot wird von Vereinen und Firmen gerne für den nächsten Ausflug bzw. die nächste Feier gebucht.

