

2009

VOLLER GENUSS

METZGEREI
BÖBEL

RITTERSBACH



WURSTTAXI

Der regionale Lieferservice

- Genuss frei Haus -
ab 20,00 EUR - Details auf Seite 4

www.umdieWurst.de

Online-Shop ✓

Schnelligkeit & Frische bundesweit

Inhaltsverzeichnis

- 03 ♦ Metzgerei Böbel
- 04 ♦ Shop - TÄ XI - Laden
- 05 ♦ Kennenlernpakete
- 06 ♦ Bratwürste
- 07 ♦ Frische Bratwürste
- 08 ♦ Schlachtschüssel
- 09 ♦ Fränkisches
- 10 ♦ Portionswürstchen
- 11 ♦ Würstchen
- 12 ♦ Aufschnittwurst
- 14 ♦ Dosen Wurst
- 15 ♦ Dosen Fertiggerichte
- 16 ♦ Schinken, Salami & Co
- 18 ♦ Presseberichte
- 19 ♦ Ausbildungsplatz
- 20 ♦ Schweinefleisch Braten
- 21 ♦ Schweinefleisch Kurzbraten
- 22 ♦ Rindfleisch Kochen
- 23 ♦ Rindfleisch Braten/Kurzbraten
- 24 ♦ Kalbfleisch/Lammfleisch
- 25 ♦ Geflügel
- 26 ♦ Fertiggerichte
- 27 ♦ Grillartikel
- 28 ♦ Käse - Salate - Sulzen
- 29 ♦ Brot - Semmeln - Gebäck
- 30 ♦ Innereien/Wünsche
- 31 ♦ Kundenfeedback WURSTTÄ XI
- 32 ♦ Kalte Platten
- 34 ♦ Brote - Häppchen Exklusiv
- 35 ♦ Brote - Häppchen Einfach
- 36 ♦ WURSTBRIEF
- 38 ♦ Wurstkiste
- 40 ♦ Mailings WURSTBRIEF
- 41 ♦ Werbeartikel Wurstkiste
- 42 ♦ Geschenke
- 44 ♦ Warmes Essen
- 46 ♦ Fränkisches Bratwurstmenü
- 47 ♦ Rezept Schäufeler
- 48 ♦ Kundenfeedback Online-Shop
- 49 ♦ FAQ's Versand
- 50 ♦ AGB's
- 51 ♦ Zusatzstoffe
- 52 ♦ Zutatenliste
- 53 ♦ FAQ's WURSTTÄ XI

Haltbarkeit unserer Produkte

Die Haltbarkeit bei Lebensmitteln gibt an, wie lange diese aufbewahrt und ohne Einschränkung verzehrt werden können. Innerhalb dieser Zeit hat der natürliche Prozess der Zersetzung noch keine erhebliche Auswirkung auf die Qualität (Geschmack, Geruch, Aussehen, Konsistenz). Wir geben auf dieser Seite Empfehlungen zur Haltbarkeit unserer Wurst- und Fleischwaren. Dabei nennen wir die Zeitspanne ab dem Einkauf bzw. Versand. Die Haltbarkeit während dieser Zeit ist nur garantiert, wenn die empfohlenen Lagerbedingungen beachtet werden.

Die Haltbarkeit unserer Produkte ist abhängig von :

- ♦ den Produktionsbedingungen des Herstellers. Dazu zählen z.B. die Frische des Ausgangsmaterials, die Hygiene im Betrieb und die Einhaltung der Erhitzungs- und Kühltemperaturen
- ♦ den Lager- und Transportbedingungen: Sowohl bei der Herstellung als auch nach dem Einkauf
- ♦ Umgang des Verbrauchers nach dem Einkauf

Für die jeweiligen Warengruppen gibt es verschiedene optimale Bedingungen:

Frischfleisch, Brühwurst, Kochpökelware und Kochwurst (kesselfrisch)

Gekühlt, d.h. im Kühlschrank bei max. + 4 °C
Je nach Produkt beträgt die Mindesthaltbarkeit zwischen 1 Tag (z.B. Hackfleisch) und 14 Tagen (z.B. ungeöffnete Portionswurst).
Um die angegebene Haltbarkeit zu erreichen ist eine lückenlose Kühlkette wichtig. Das heißt folgende "Umstände" verringern den angegebene Zeitraum:

- ♦ ungekühlter Transport > 20 min
- ♦ Transport > 20 °C
- ♦ häufiges Öffnen des Kühlschranks
- ♦ langer Verbleib der Waren außerhalb des Kühlschranks (Esstisch)

Kochwurst (ger.), Rohwurst, Rohpökelware

Kühl und trocken bei max. + 16 °C, (Speisekammer, Vorratsraum oder Keller).
Je nach Produkt beträgt die Mindesthaltbarkeit zwischen 14 Tagen (z.B. Pfefferlinge) und 4 Wochen (z.B. Haussalami). Wichtig ist dabei vor allem eine trockene Umgebung, da zu viel Feuchte evtl. Schimmelpilzwachstum mit verursacht. Eine zu warme Temperatur (> 16°C) führt zu starker Abtrocknung, die Wurst wird fester. Vakuumierte Wurstwaren "schwitzen", d.h. es sammelt sich Flüssigkeit in der Verpackung. Ist kein geeigneter Raum vorhanden können diese Waren auch im Kühlschrank gelagert werden.

Konservendosen

Unsere Konserven sind ohne Kühlung mind. 8 Monate haltbar. Ein exaktes Datum ist auf dem Etikett der Dose.

Nach Ablauf des "mindestens haltbar bis ..." sind unsere Artikel nicht zwingend ungenießbar/verdorben. Genauso führen geänderte Lagerbedingungen nicht automatisch zum Verderb. Oft sind unsere Produkte bei der genannten Temperatur länger haltbar, und/oder bei höheren Temperaturen genauso lange wie angegeben. Doch nur bei Einhaltung der beschriebenen Bedingungen garantieren wir die angegebene Haltbarkeit.

AUSWAHL & FRISCHE
die »überzeugt«

VIELFALT & KREATIVITÄT
die »beeindruckt«



Wir sind eine klassische handwerkliche Metzgerei, bei der die **eigene Produktion** aller verkauften Wurstwaren selbstverständlich ist.

Mit Qualität, Frische, Auswahl, Beratung und Service gewinnen und erhalten wir das Vertrauen unserer Kunden in die Metzgerei Böbel.

Alles in allem wollen wir **SIE mehr als »nur« zufrieden** stellen, wir wollen Sie überzeugen und das Vertrauen, das Sie in **IHRE METZGEREI BÖBEL** stecken, rechtfertigen.

Sie sollen von Herzen gerne bei uns Kunde sein, und uns guten Gewissens weiter empfehlen.



FLEISCH & WURST
ist »Vertrauenssache«

Monika und
Claus Böbel



BERATUNG & SERVICE
der es »bringt«

WURSTTAXI

Metzgerei Böbel

03



www.WURSTTAXI.de



(Dieses Symbol kennzeichnet Waren, bei denen nur Wursttaxi/Abholung möglich ist.) KEIN Versand

Wir bieten mit unserem Wursttaxi einen kostenlosen regionalen Lieferservice innerhalb des Liefergebietes (Skizze Rückseite) an. (unter 20,00 EUR Warenwert berechnen wir 5,00 EUR Liefergebühr)

Auf Wunsch stellen wir die Wurstwaren an einem von Ihnen bestimmten Platz ab, z.B. Garage oder liefern an den Arbeitsplatz. Falls dort keine Kühlmöglichkeit gegeben ist, verpacken wir Ihre Bestellung in einer Isolierbox mit Kühlelementen. (Aufpreis 3,00 Euro)

Online-Shop ✓

Lieferung innerhalb Deutschlands in Einweg Isolierbehältern. (Porto und Verpackung 6,50 EUR)

Metzgerei Böbel

Sie können Ihre bestellten Wurstwaren auch direkt in unserem Laden in Rittersbach abholen.



Kennenlernpakete

Die Kennenlernpakete sind ein idealer Querschnitt durch unser gesamtes Sortiment.
Ideal für Neukunden zum einfach mal "querbeet" testen.

Und beim nächsten Mal bestellen Sie gezielt Ihre Favoriten.

Oder Sie machen Ihren Bekannten/ Verwandten eine Freude.
Gerne versenden wir unsere fränkischen Schmankerl auch an eine abweichende Adresse.

Kennenlernpaket - Klein

Je 100 g
rohen Schinken
Haussalami
Bierschinken

1 abgepackte Kalbsleberwurst
1 Ring Fleischwurst
1 Dose Jagdwurst



(1170 g - Paket)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2990

16.70 Euro

Kennenlernpaket - Groß

Zusätzlich zum "kleinen" Probierpaket:

100 g marmorierte Schinkenwurst
1 Miniringle Hausmacher Stadtwurst
je 1 Paar Wiener und Pfefferlinge
1 Dose Gulasch (400 g)



(2050 g - Paket)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2995

27.60 Euro

Bratwurst

frisch



(900 g – 10 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr.1012

8.70 Euro

Bratwurstgehäck



(200 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0554

2.00 Euro

Bratwurst

frisch



(450 g – 5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr.1011

4.35 Euro

Schweinefett



(250 g – Tüte)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0426

0.80 Euro

Bratwürste

Bratwurst ist unsere Spezialität. Wir haben sie in vielen Variationen, z. B. unserer **“Fränkisches Bratwurstmenü“** mit bis zu 9 Gängen auf Seite 42.

Bratwurst

geräuchert



(175 g – 1 Paar)

Haltbar: 14 Tage b. max +16°C

Nr. 0341

2.25 Euro

Bratwurst

gebraten



(240 g – 3 Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1411

3.50 Euro

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 0311

2.20 Euro

Bratwürste

gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391

6.00 Euro

Bratwurst

sauer



(450 g – Dose)*

Nr. 0394

4.00 Euro

Bratwurstsulze



(200 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1191

2.10 Euro

Frische Bratwürste

Die Bratwurst ist das fränkische Produkt "schlechthin"

Nach alt-überliefertem Rezept (mit Naturgewürzen) stellen wir unsere Bratwürste täglich frisch her.

TIPP: "Bestens geeignet zum Grillen"

Typisch für die fränkische Bratwurst ist das grob gewolfte Schweinefleisch im besonderen Naturdarm, dem sogenannten Bändel. Der Bändel ist die dünne, äußere Fettschicht des Schweinedarms.

Dieser Darm wird nur in Franken verwendet.

Das gewürzte, gewolfte Fleisch (Bratwurstgehäck) wird auch gerne roh auf einem Brot gegessen (mit Zwiebeln und gemahlenem Paprika).

Kurze Herstellungsinfo

Unsere fränkischen Bratwürste werden aus magerem und durchwachsenem Schweinefleisch hergestellt.

Dieses wird sorgfältig ausgewählt, mit dem Salz und den Gewürzen vermischt und grob durchgedreht (gewolft).

Danach wird Masse in den typischen Darm (Bändel) gefüllt.

Fertig ist die fränkische Bratwurst.

Angebotsformen

- ◆ Bratwurst frisch (ca. 100g)
- ◆ Bratwurst gebraten (auf Bestellung ab 20 Stück)

Für alle unsere Produkte finden Sie ausführliche Datenblätter unter:

www.umdiewurst.de/produktinfo.php

Einfach nur die Artikelnummer eingeben und die Artikelinfos aufrufen.

Unsere selbst errechneten Analysewerte:

100 g (roh) enthalten durchschnittlich:

- ◆ ca. 14 g (Fleisch-)Eiweiß
- ◆ ca. 28 g Fett
- ◆ ca. 1330 kJ (318 kcal) Brennwert

Zutaten:

Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze (u.a. Sellerie, Senf), Geschmacksverstärker: Natriumglutamat E 621.

Mengenmäßige Deklaration (QUID)

100 g enthalten durchschnittlich:

- ◆ ca. 97 g Schweinefleisch

Bratwurst

frisch



(900 g – 10 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1012

8.70 Euro

Bratwurst

frisch

(450 g – 5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1011

4.35 Euro

Probiertüte Schlachtschüssel*

je eine frische Bratwurst, Leberwurst, Blutwurst, Rüssele und mageres Kopffleisch + Kraut, Brot u. Kesselbrühe.

Zum Erwärmen Würste/ Kesselfleisch in die heiße Kesselsuppe oder das Kraut geben, 15-20 min ziehen lassen.

(940 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C



Nr. 2100

7.55 Euro

Blutwurst*

frisch



(175 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0102

1.45 Euro

Leberwurst*

frisch



(150 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0103

1.45 Euro

Rüssele*

gekocht



(150 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0104

1.25 Euro

Kopffleisch*

mager



(75 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0105

1.00 Euro

Salzknöchle*

gekocht



(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0108

2.80 Euro

Kraut*

gekocht



(250 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0422

0.70 Euro

Kesselsuppe*

Fleischbrühe



(1000 g – Tüte)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0100

1.10 Euro

Probiertüte Fränkisch

Eine Auswahl unserer Spezialitäten:

- 1 Paar ger. Bratwürste,
- 1 Miniringle hausm. Stadtwurst,
- 1 ger. Leberwurst, 1 ger. Blutwurst,
- 1 Becher Obatzter und
- 1 Dose Bratwürste sauer

(1260 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte



Nr. 2010

14.60 Euro

Leberwurst

geräuchert



(130 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +16°C

Nr. 0203

1.55 Euro

Griebenschmalz



(175 g – Becher)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0425

1.60 Euro

Preßsack

rot



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0205

1.40 Euro

Kümmelpreßsack

weiß



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0216

1.80 Euro

Blutwurst

geräuchert



(150 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +16°C

Nr. 0202

1.45 Euro

Zungenwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0210

1.50 Euro

½ Schäufelre

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

4.40 Euro

Stadtwurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

5.15 Euro

Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

5.15 Euro

Kloßteig

(750 g – Päckchen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0424

1.80 Euro

Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.10 Euro

Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1009

2.10 Euro

Bierkugel



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1022 **3.20 Euro**

Gelbwurst



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1036 **2.85 Euro**

Jagdwurst



(275 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1043 **4.25 Euro**

Bierschinken



(275 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1044 **4.50 Euro**

Schinkenwurst

feinzerkleinert
Lyoner



(250 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1048 **3.40 Euro**

Probiertüte Portionswürstchen

Ideal zur Bevorratung

Je eine Portionswurst:

Kalbsleberwurst
Bierschinken
Schinkenwurst
(feinzerkleinert)
Bierkugel
Mettwurst
(feinzerkleinert)



(1130 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2040

16.00 Euro

Paprikawurst



(250 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1055 **4.00 Euro**

Champignonwurst



(250 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1056 **4.00 Euro**

Kalbsleberwurst



(225 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1209 **3.35 Euro**

Landleberwurst

grob



(180 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1208 **1.90 Euro**

Probiertüte Würstchen

Würstchenparty:

Je ein Paar:

Weißwurst
Wiener
Käseknacker
Pfefferlinge
geräucherte Bratwürste



(675 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2000

8.80 Euro

Tipp zum Erwärmen:

Bringen Sie ein Topf mit Wasser zum Kochen und drehen den Herd ab.
Würstchen hineingeben und bei geschlossenem Deckel 10-20 Min. ziehen lassen.

Weißwürste



(150 g – Paar)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0006

1.95 Euro

Gelbwurst im Naturdarm



(350 g – Ring)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1037

4.90 Euro

Fleischwurst

Stadtwurst einfach



(450 g – Ring)

Nr. 0008 **5.00 Euro**

Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009 **5.15 Euro**

Käsewürstchen



(150 g – Paar)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0001 **2.00 Euro**

Wiener



(100 g – Paar)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0007 **1.30 Euro**

Fleischwurst

Stadtwurst einfach

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1008 **2.00 Euro**

Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1009 **2.10 Euro**

Krakauer

gekocht

(450 g – Ring)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0010 **5.30 Euro**

Knacker

Bockwurst/Rote

(175 g – Paar)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0003 **2.10 Euro**

Bierschinken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0044 **1.65 Euro**

Kräuterjagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0042 **1.55 Euro**

Jagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0043 **1.55 Euro**

Schinkenwurst

marmoriert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0047 **1.70 Euro**

Schinkenwurst

feinzerkleinert
Lyoner



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0048 **1.40 Euro**

Probiertüte Aufschnittwurst

Je 100 g:

Bierschinken
Kräuterjagdwurst
Schinkenwurst
(marmoriert)
Schinkenkrakauer
Fleischkäse
(feinzerkleinert)



(500 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2050

7.90 Euro

Paprikawurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0055 **1.65 Euro**

Gemüsewurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0054 **1.65 Euro**

Champignonwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0056 **1.65 Euro**

Gelbwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0036 **1.40 Euro**

Bierwurst

mit Senfkörnern



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0022

1.65 Euro

Wilder Kaiser

Kochsalami



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0023

1.65 Euro

Schinkenkrakauer



(100 g – aufgeschnitten)

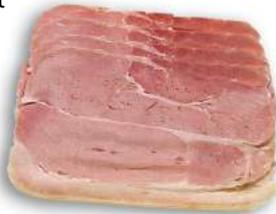
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0025

1.80 Euro

Schinken

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

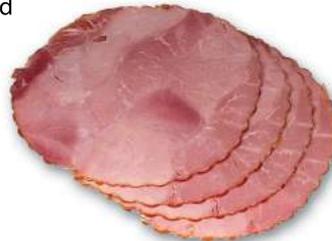
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0266

1.70 Euro

Kochschinken

rund



(100 g – aufgeschnitten)

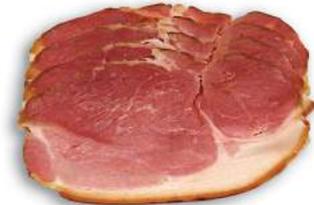
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0267

1.95 Euro

Vorderschinken

heiß geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0263

1.60 Euro

Zwiebelkäse



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0087

1.20 Euro

Leberkäse



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0085

1.20 Euro

Pizzakäse



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0081

1.20 Euro

Fleischkäse



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0088

1.20 Euro

Eisbein



(175 g – Dose)*

Nr. 0302 **2.00 Euro**

Presssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0304 **1.90 Euro**

Leberwurst grob



(190 g – Dose)*

Nr. 0308 **2.10 Euro**

Kalbsleberwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0309 **2.50 Euro**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 0311 **2.20 Euro**

Bratwurstgehäck

(390 g – Dose)*

Nr. 0312 **3.80 Euro**

Probiertüte Dosen

Für den Vorrat:

Je eine Dose 190 g:

Jagdwurst
Kalbsleberwurst
Bratwurstgehäck
Bierwurst
Eisbein



(935 g – Stück)*

Nr. 2300

12.30 Euro

Schmalzfleisch



(190 g – Dose)*

Nr. 0310 **2.20 Euro**

Leberpresssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0307 **2.10 Euro**

Jagdwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0313 **2.65 Euro**

Stadtwurst hausmacher



(190 g – Dose)*

Nr. 0314 **2.35 Euro**

Schinkenwurst Lyoner



(190 g – Dose)*

Nr. 0318 **2.55 Euro**

Bierwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0332 **2.95 Euro**

Gulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0385 **4.50 Euro**

Tafelspitz



(400 g – Dose)*

Nr. 0381 **5.50 Euro**

Rouladen



(400 g – Dose)*

Nr. 0383 **5.80 Euro**

Sauerbraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0384 **5.00 Euro**

Probiertüte Fertiggerichte

3 x schnelle Küche: Je eine Dose:
Hähnchengulasch, Schaschlik, Rinderrouladen

Tipp zum Erwärmen:
Anleitung auf jeder Dose, mikrowellengeeignet

(1250 g – Stück)*



Nr. 2380

15.90 Euro

Schaschlik



(450 g – Dose)*

Nr. 0382 **5.20 Euro**

Schäufelerle



(400 g – Dose)*

Nr. 0389 **4.30 Euro**

Schweinebraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0390 **4.50 Euro**

Bratwürste gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391 **6.00 Euro**

Bratwürste sauer



(450 g – Dose)*

Nr. 0394 **4.00 Euro**

Chili con Carne



(400 g – Dose)*

Nr. 0395 **4.40 Euro**

Sauce Bolognese



(400 g – Dose)*

Nr. 0396 **4.20 Euro**

Putengeschnetzeltes



(400 g – Dose)*

Nr. 0397 **4.70 Euro**

Hähnchengulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0399 **4.90 Euro**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 8 Monate

Dosen Fertiggerichte

15

Schinken, Salami & Co

Schinken und Salami sind ohne Kühlung haltbar und damit ein idealer Reiseproviant

Minisalamis

Mild gewürzt
auspacken, reinbeißen...



(110 g – 7 Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0251 **1.95 Euro**

Haussalami



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1240 **3.85 Euro**

Scharfe Stange



(175 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0255 **3.00 Euro**

Pfefferlinge



(100 g – Paar)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0344 **1.30 Euro**

Chilischlange



(100 g – Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0345 **1.35 Euro**

Zwiebelmettwurst



(175 g – Portionswurst)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0343 **2.10 Euro**

Salami

luftgetrocknet



(150 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1252 **3.30 Euro**

Krakauer

roh



(350 g – Ring)

Nr. 0238 **5.80 Euro**

Krakauer roh

(175 g – ½ Ring)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1238 **2.90 Euro**

Mettwurst

feinzerkleinert



(180 g – Portionswurst)

Nr. 0348 **1.60 Euro**

Mettwurst feinzerkl.

(90 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 1348 **0.80 Euro**

Mettwurst

grob



(270 g – Portionswurst)

Nr. 0349 **3.40 Euro**

Mettwurst grob

(135 g – Portionswurst)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 1349 **1.70 Euro**

Probiertüte Schinken, Salami & Co

Passend für den nächsten Ausflug:

- 100 g Schinken roh
- 100 g hausmacher Salami
- 1 Päckchen Minisalamis
- 1 Paar Pfefferlinge
- 1 Chilischlange

(520 g – Stück)

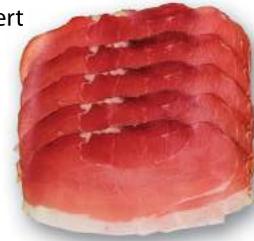
Haltbar: siehe einzelne Produkte



Nr. 2360

8.65 Euro

Schinken, roh
geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0366

2.10 Euro

Schinken, roh
geräuchert



(300 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0368

6.00 Euro

Bauch
geräuchert



(200 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0361

2.15 Euro

Bauch
geräuchert, ohne Knorpel



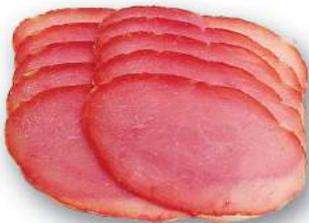
(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0364

1.70 Euro

Lachsschinken



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0369

2.25 Euro

Haussalami



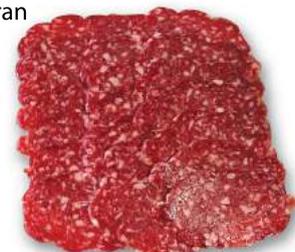
(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0240

1.95 Euro

Salami
mediterran



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0230

1.95 Euro

Presseberichte

Unser **WURSTBRIEF** ist nicht nur „in aller Munde“ sondern auch in der Presse.

Hier einige Highlights:

- ◆ TV: Schaschlikdose und **WURSTBRIEF** bei Galileo
- ◆ Radio: **WURSTBRIEF** in Antenne Bayern und HR 3
- ◆ Zeitung: **WURSTBRIEF** in der Süddeutschen Zeitung, Berliner Morgenpost und Neue Revue

Gerne stellen wir auch Ihnen Presseberichte/Bilder zur Verfügung.



Förster/Kreuz: Spuren statt Staub

Buchauszug

„Hallo, Herr Dr. Kreuz! Ich muss Ihnen unbedingt von meiner neuesten Idee erzählen.“

Immer wenn ich im Raum Nürnberg einen Vortrag halte, dann kommt auch Claus Böbel. Und immer wenn ich mich mit ihm unterhalte, erzählt er mir von einem neuen Produkt, einem neuen Service oder einem neuen Geschäftskonzept, mit dem es ihm gerade wieder einmal gelingt, den Markt zu verblüffen und zu begeistern.

Es ist nun allerdings nicht so, dass Claus Böbel für einen der beiden trendigen Sportartikelhersteller arbeiten würde, die in dieser Region ansässig sind. Böbel ist auch kein Marketingspezialist oder Experte für Nanotechnik. Nein, der Mann ist Metzgermeister in einer fränkischen Ortschaft mit knapp 500 Einwohnern und führt dort mit seiner Familie ein Fleischgeschäft. Klingt nicht besonders aufregend. Und doch haben bereits Zeitschriften wie „Spiegel“ oder „Neue Revue“ und die Fernsehsendung „Galileo“ über Claus Böbel berichtet. Tenor: Wie die Wurst in den Brief kommt.

Wurst? In den Brief? Zugegeben, ich musste mir ein Grinsen verkneifen, als Claus Böbel mir vor über drei Jahren stolz erzählte, er hätte den „Wurstbrief“ erfunden. Doch die abgefahrene Idee, Grüße aller Art mit einem herzhaften Leckerbissen zu verbinden, wurde ein Bombenerfolg. Und seitdem hat Böbel immer wieder neue Ideen – vom Schinken mit dem Firmenlogo bis hin zur Perlenkette aus Würstchen. Er hat einen fünfseitigen Wurstkatalog, betreibt ein Würstaxi und einen eigenen Online-Shop. Seine Waren gehen bis nach Hamburg und Berlin. In Kisten mit Trockeneis. Als ob es dort keine Metzgereien gäbe.

„Darf ich raten?“, frage ich Claus Böbel. Aber da hat er schon etwas aus der Tasche geholt, das verdammt lecker aussieht. Außer vielleicht für Vegetarier.



Warum laue Ziele keinen Spirit erzeugen

Als die beiden Stanford-Doktoranden Larry Page und Sergey Brin ankündigten, mittels einer Suchmaschine in den Weiten des virtuellen Raums für Ordnung zu sorgen, wurden sie zunächst von der Konkurrenz nur müde belächelt. Als der Molekularbiologe Craig Venter an die Öffentlichkeit trat und munter verkündete, das menschliche Genom innerhalb von nur drei Jahren entschlüsseln zu wollen, schüttelte die Fachwelt fassungslos den Kopf. Schließlich arbeitete ein Zusammenschluss staatlicher Institutionen schon seit acht Jahren an dem Problem und hatte die Lösung noch nicht gefunden. Und wenn

anspruchsvoll Hängt sie höher!

Nobelpreisträger Mohammed Yunus heute prophezeit, mit Hilfe von Mikrokrediten lasse sich eine Welt ohne Armut schaffen, dann hat so mancher Skeptiker das Bildnis eines in seine Fantasien verirrten Idealisten vor Augen. Was Venter, Brin, Page und Yunus eint: Sie alle arbeiten mit extrem hoch gesteckten Zielen. Und diese sind niemals Utopie, sondern eine zwingende Voraussetzung für außergewöhnliche Leistungen.

Die Geschichte der Menschheit ist ein einziger Beweis dafür, dass Einzelne tatsächlich bahnbrechende Veränderungen bewirken können. Die Grenzen dessen, was möglich ist, sind nie dort, wo man sie vorschnell und oft nur allzu gern für sich gelten lässt. Schon Michelangelo wusste: „Die größere Gefahr für die meisten von uns besteht nicht darin, ein Ziel hoch gesteckt und verfehlt zu haben, sondern es zu niedrig gesteckt zu haben und zu erreichen.“ Und genau das gilt auch für unseren fränkischen Metzgermeister. Er hat sich nicht damit

Weitere Infos
zum Buch unter
www.foerster-kreuz.com



begnügt, den Status quo zu akzeptieren und mit letzter Kraft seine treueste Stammkundschaft – Hausfrauen mit Kittelschürze – bei der Stange zu halten. Claus Böbel hatte sich vorgenommen, sich selbst

und seinen Mitarbeitern hohe Ziele zu setzen, echte Innovationen zu entwickeln und diese deutschlandweit zu vermarkten. Und er hat bewiesen, dass das geht.

Menschen wie Claus Böbel lassen uns das Herz aufgehen. Vermutlich weil deren Lebensmotto eine ziemlich große Deckung aufweist mit dem, was uns im Leben wichtig ist: Wir

sind Fans von hoch gesteckten Zielen. Unsere tiefe Überzeugung lautet: Lauwarme Ziele können Menschen nicht über sich hinauswachsen lassen, sie können auch keinen Sinn stiften. Im Umkehrschluss bedeutet das: Menschen, die Spuren hinterlassen und Sinn stiften, haben immer ebenso klare wie hoch gesteckte Ziele sowie den unbedingten Willen, diese zu erreichen. Ihre Daseinsberechtigung ergibt sich ein gutes Stück weit daraus, dass sie ihren Markt verändern, etwas völlig Überraschendes hervorbringen oder ein Übel aus der Welt schaffen wollen. Und was für Individuen gilt, trifft ebenso auf Organisationen zu.





Schule Ade! Jetzt geht es um die Wurst!

Wir suchen je einen Azubi als

FLEISCHEREI- FACHVERKÄUFER/-IN

(Beginn: Sommer 2009 und 2010)

Vorraussetzung: Qualifizierter Hauptschulabschluss

Metzgerei Böbel

91166 Georgensgmünd-Rittersbach • Telefon 0 91 72-488

www.umdiewurst.de



**Während der 3-jährigen Ausbildung
erlernen Sie die ganze Bandbreite
dieses abwechslungsreichen
Berufes kennen:**

- ◆ Portionieren und Verkaufen von Wurstwaren
- ◆ küchenfertiges Zuschneiden und Verkaufen aller Fleischarten
- ◆ Beratung von Kunden
- ◆ Herstellen von Feinkostsalaten und küchenfertigen Gerichten
- ◆ Legen und Garnieren von Aufschnittplatten (rustikal bis exklusiv)
- ◆ Herstellen von Geschenkideen zu vielen Anlässen
- ◆ Wissen über Wurstherstellung, Zubereitung von Fleisch und gesunde Ernährung



Wir lehren jedem Auszubildenden mit großem persönlichem Engagement alle oben beschriebene Tätigkeiten. Dabei legen wir Wert darauf, die Auszubildenden nach Ihren Fähigkeiten und Interessen zu fordern und zu fördern.

*Monika und
Claus Böbel*

Probiertüte Schweinebraten

4 verschiedene Bratenstücke vom Schwein:

500 g Hals ohne Knochen
1 Minihaxe
500 g Bauch mit Knochen
und 2 Stückchen Schälrippchen

(2100 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 2502

15.00 Euro

½ Schäuferle
mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530 4.40 Euro

Schälrippchen



(250 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0517 1.40 Euro

Bauch mit Knochen



(500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0511 2.95 Euro

Krustenbraten Schulter



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0532 5.80 Euro

Minihaxe



(600 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0549 4.90 Euro

Gulasch gemischt



(250 g – Portion)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0546 2.55 Euro

Hackfleisch gemischt



(250 g – Portion) 
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0556 1.80 Euro

Hals mit Knochen



(1000 g – Stück)
Nr. 1501 5.95 Euro

Hals mit Knochen

(500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0501 3.00 Euro

Hals ohne Knochen



(1000 g – Stück)
Nr. 1502 8.15 Euro

Hals ohne Knochen

(500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0502 4.10 Euro

Bauernkotelett

mit Fettrand



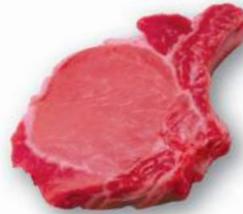
(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0526

2.10 Euro

Kotelett



(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0521

1.60 Euro

Schweinerückensteak



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0523

1.75 Euro

Fleischzuschnitt:

Großen Wert legen wir neben der Fleischauswahl auch auf den Zuschnitt der Teilstücke. Störende Sehnen/Knorpel und zu dicke Fettauflage werden entfernt. Wir portionieren das Fleisch vor den Augen des Kundens im Laden bzw. unmittelbar vor dem Versand/Auslieferung.

Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre Wünsche

Schnitzel

Oberschale



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0543

1.90 Euro

Schweinebauch

natur



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0513

1.15 Euro

Schweinehals

natur



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0503

1.45 Euro

Schweinefilet



(550 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0550

10.00 Euro

Schweinebauch

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0514

1.40 Euro

Schweinehals

gewürzt



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0504

1.70 Euro

Wir garantieren Ihnen die größtmögliche Zartheit:

Ausschließlich Fleisch junger Tiere (Färsen)

Genügend Zeit für die Fleischreifung

(mindestens 5 Tage für Suppenfleisch und 21 Tage für Steaks)

Suppenknochen

nur zum
Fleisch dazu



(4-5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. +4°C

Nr. 0606

0.00 Euro

Hochrippe

Leicht durchwachsen



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. max +4°C

Nr. 0602

6.85 Euro

Beinscheibe



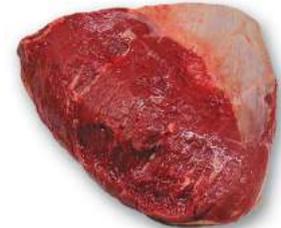
(650 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0638

5.20 Euro

Tafelspitz



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0641

16.40 Euro

Ochsenchwanz

große Stücke



(500 g – Stücke)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0617

6.00 Euro

Rinderbrust



(750 g – Stück)

Nr. 1618 **7.35 Euro**

Rinderbrust

(375 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0618

3.70 Euro

Mäusle

Wade



(1000 g – Stück)

Nr. 1637 **9.90 Euro**

Mäusle

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0637

4.95 Euro

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Nr. 1630 **13.60 Euro**

Blattschulter

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0630

6.80 Euro

Probiertüte Rindfleisch

Je ein Stück zum Kurzbraten, Braten und Kochen:

750 g Roastbeef
500 g mageren Rinderbraten
500 g Blattschuler (Braten oder Kochen)
375 g Suppenfleisch von der Rinderbrust

(2125 g – Stück)

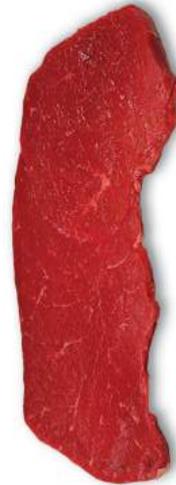
Haltbar: siehe einzelne Produkte



Nr. 2600

35.50 Euro

Roulade



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0643 3.10 Euro

Rinderfilet



(180 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0650 8.95 Euro

Roastbeef

Stück



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0622 17.75 Euro

Roastbeef

Scheibe



(200 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0623 5.00 Euro

Rinderkotelett



(350 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0621 6.80 Euro

Rinderbraten

mager



(1500 g – Stück)

Nr. 1642 21.50 Euro

Rinderbraten mager

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0642 10.75 Euro

Sauerbraten

eingelegt



(1500 g – Stück)

Nr. 1634 21.50 Euro

Sauerbraten eingel.

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0634 10.75 Euro

Spickbraten



(1500 g – Stück)

Nr. 1635 21.50 Euro

Spickbraten

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0635 10.75 Euro

Geschnetzeltes

vom Kalb



(200 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0745 **3.85 Euro**

Kalbskotelett



(750 g – 5 Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0721 **19.20 Euro**

Kalbsschnitzel



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0743 **4.40 Euro**

Kalbsfilet



(650 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0750 **27.75 Euro**

Lammkotelett



(750 g – 5 Stück)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0571 **20.90 Euro**

Kalbssteak



(625 g – 5 Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0723 **18.80 Euro**

Kalbsleber



(150 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0789 **4.00 Euro**

Lammkeule



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0574 **30.90 Euro**

Kalbshaxe



(1750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0747 **26.50 Euro**

Kalbsrollbraten

mit Schweineniere



(1000 g – Stück)

Nr. 1715 **14.30 Euro**

Kalbsrollbraten

mit Schweineniere

(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0715 **7.15 Euro**

Kalbsrollbraten



(1000 g – Stück)

Nr. 1705 **18.20 Euro**

Kalbsrollbraten

(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0705 **9.10 Euro**

Geflügel vom Dangelhof

Unser Geflügel beziehen wir vom Dangelhof. Dort wachsen die Tiere in Freilandhaltung mit eigenem Futter heran.

Putenschnitzel haben wir immer vorrätig. Alle anderen Teilstücke haben wir jede 2. Woche frisch in unserer Theke, und damit auch zum Versenden.

Auf Wunsch haben wir von Okt. bis März auch Gänse u. Enten (inkl. Brust/Keule)
Versand/Lieferung nur ab Mittwoch.

Putenschnitzel



(110 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0673

1.75 Euro

Putenrollbraten mit Haut



(750 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0676

10.35 Euro

Hähnchenbrustfilet



(175 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0691

3.40 Euro

Hähnchenschlegel



(200 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0694

2.10 Euro

Putenbrustfilet



(300 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1673

4.65 Euro

Hähnchenflügel



(250 g – 3 Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0699

1.55 Euro

Hähnchen



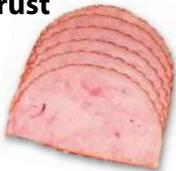
(1000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0690

8.20 Euro

Putenbrust gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0142

1.75 Euro

Putenjagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0143

1.70 Euro

Putenbierschinken



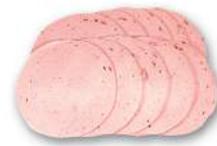
(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0144

1.75 Euro

Putenschinkenwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0148

1.65 Euro

Fertiggerichte

Keine Zeit zu kochen?

Wir bieten eine Auswahl an schnellen Gerichten, die Sie nur noch zubereiten müssen.

Schnelle Pfanne

mit Paprika,
Mais und
Zwiebel



(400 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0405

3.85 Euro

Roulade

gefüllt mit ger. Bauch, Zwiebel
und Gurke



(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0443

4.25 Euro

Hals gefüllt

mit Gemüse
(Lauch/ Karotten)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1504

8.75 Euro

Hals gefüllt

nach Art des Hauses
(Bauch, Zwiebel
und Speck)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1505

8.75 Euro

Fleischspieß

Schaschlik



(275 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0403

3.10 Euro

Filetspieß

Schweinefilet



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0415

3.55 Euro

Schnitzel

paniert



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0413

2.35 Euro

Fleischkäse

roh



(1000 g – Stück)

Nr. 1089

7.60 Euro

Leberkäse grob

roh



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1095

7.60 Euro

Cordon bleu

Schwein, paniert

(225 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0421

3.10 Euro

Fleischkäse

roh

(500 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0089

3.80 Euro

Zwiebelkäse

roh

(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1097

7.60 Euro

Gyrosspieß

(Schwein)



(150 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0400 **2.45 Euro**

Cordon Bleu- Spieß

(Schwein)



(125 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0404 **2.20 Euro**

Grillfackel



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0535 **0.95 Euro**

Rindersteak

gewürzt



(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0624 **5.00 Euro**

Grillzöpfchen



(100 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0433 **1.85 Euro**

Probiertüte Grillen

Je eine Scheibe:

Hals und Bauch gewürzt
3 Grillwürstchen



(445 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2504

4.50 Euro

Hirtenröllchen

(Schwein)



(75 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0437 **1.35 Euro**

Hawaiispießchen

Hähnchenbrust m. Ananas



(40 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0698 **0.90 Euro**

Schweinehüfte

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0564 **1.70 Euro**

Schweinehals

gewürzt



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0504 **1.70 Euro**

Schweinebauch

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0514 **1.40 Euro**

Putenspießchen

mit Gemüse



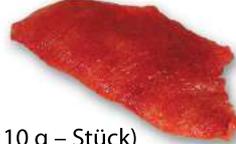
(40 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0678 **0.80 Euro**

Putenschnitzel

gewürzt



(110 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0674 **1.85 Euro**

Miniripps

mariniert



(350 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0519 **2.25 Euro**

Grillwürstchen



(240 g – 6 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015 **2.75 Euro**

Obatzter



(175 g – Becher)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0913

3.25 Euro

Grünländer



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0931

1.00 Euro

Bonifaz natur



(200 g – Ecke)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0921

3.20 Euro

Knoblauchfrischkäse



(175 g – Becher)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0910

2.65 Euro

Fleischsulze



(200 g – Becher)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1190

2.10 Euro

Bratwurstsulze



(200 g – Becher)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1191

2.10 Euro

Karotten/Lauchfrischkäse



(175 g – Becher)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0904

2.65 Euro

Stadtwurstsulze einfach



(200 g – Becher)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1188

2.10 Euro

Stadtwurstsulze hausmacher



(200 g – Becher)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1189

2.10 Euro

Fleischsalat



(200 g – Becher)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0803

1.60 Euro

Stadtwurst mit Musik



(350 g – Becher)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0814

4.10 Euro

Schweizer Salat



(150 g – Becher)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0810

1.90 Euro

Bäckerei PAUL aus Büchenbach

beliefert uns
mindest. 2 x täglich
mit einer großen
Auswahl frischer,
selbsthergestellter
Backwaren.

Auf Bestellung
können Sie auch
aus dem gesamten
Sortiment der Bäckerei
auswählen.

Landbrot



(1000 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0866 **2.90 Euro**

Landbrot

(500 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0867 **1.70 Euro**

Krustenbrot



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0875 **2.50 Euro**

Bergsteigerbrot mit Körnern



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0862 **2.90 Euro**

Bauernbrot Viertel



(1000 g – Viertel)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0868 **3.00 Euro**

Stangenweißbrot



(500 g – Stück)
nur Wursttaxi 

Nr. 0873 **2.30 Euro**

Breze



Nr. 0882 **0.50 Euro** 

Roggensemmel



Nr. 0890 **0.40 Euro** 

Schokocroissant



nur Wursttaxi 

Nr. 0856 **1.00 Euro**

Apfeltasche



nur Wursttaxi 

Nr. 0825 **1.00 Euro**

Kaisersemmel



Nr. 0880 **0.25 Euro** 

Mehrkornsemmel



Nr. 0887 **0.50 Euro** 

Nusschnecke



nur Wursttaxi 

Nr. 0854 **0.90 Euro**

Krapfen



nur Wursttaxi 

Nr. 0834 **0.85 Euro**

Mohn-Sesamsemmel



(2 Stück) 
Nr. 0891 **0.60 Euro**

Kürbiskernsemmel



Nr. 0896 **0.50 Euro** 

Innereien/Wünsche

Die hier angebotenen Innereien vom Schwein haben wir jede Woche.

Innereien vom Rind und Kalb besorgen wir auf Vorbestellung.

Schweineleber gewolft



(175 g – Becher)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0590 **0.95 Euro**

Leberknödel



(175 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0591 **1.60 Euro**

Schweineleber



(100 g – Scheibe)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0589 **0.60 Euro**

Schweineherz



(350 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0588 **1.35 Euro**

Schweineniere ausgeschnitten



(125 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0593 **0.75 Euro**

Schweinezunge



(275 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0599 **1.80 Euro**

Sie finden einen gewünschten Artikel nicht?

Wir können Ihnen (fast) alle Artikel aus dem Sortiment einer Metzgerei besorgen/herstellen.

Fragen Sie uns danach!

Beispielsweise haben wir für Kunden schon folgendes besorgt/hergestellt, obwohl der Artikel nicht im Katalog war:

- ◆ Kalbsbrät
- ◆ Kalbsbrust
- ◆ Gepökelte Rinderzunge
- ◆ Schweinebäckchen
- ◆ Spanferkelkeule
- ◆ T-Bone u. Rib-eye-Steak
- ◆ Rinderleber
- ◆ Fettnetz

T-Bone Steak



(375 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0620 **12.75 Euro**

Kundenfeedback WURSTTAXI

Haben Sie schon unser Wursttaxi schon ausprobiert?

Geben Sie uns Feedback, ob Lob, Kritik oder Anregungen.

Da wir unseren Service **„rund um die Wurst“** immer wieder verbessern wollen, ist uns Ihre Meinung wichtig.

info@umdieWurst.de

oder telefonisch **0 91 72 - 488**

Ansprechpartner
Metzgermeister
Claus Böbel



„Ich kann altersbedingt nicht mehr so leicht einkaufen fahren.

Deshalb ist der Service der Metzgerei Böbel für mich ideal. In aller Ruhe sehe ich mir im tollen Katalog die leckeren Sachen an und bestelle telefonisch.

Herr Böbel liefert mir dann Wurst, Fleisch und Semmeln ins Haus.“

Michael S. aus Georgensgmünd

„Für mich ist **WURSTTAXI** ein super-Service, da ich beruflich keine Zeit habe extra auf Rittersbach zu fahren, aber die Qualität der Metzgerei schätze.

Einfach mailen und die Ware wird mir ins Büro gebracht.

Abends nehme ich diese dann mit nach Hause und habe alles was ich benötige.

Angelika D. aus 91154 Roth



Fränkische Bauernplatte

Mit Spezialitäten
wie z.B. ger. Bratwurst, Preßsack und Schinken



(175 g – pro Person)
Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0451 pro Person **4.90 Euro**

Klassische Aufschnittplatte

Verschiedene Schnittwurst wie z.B. Bierschinken,
Pastete, Schinkenkrakauer und gekochter Schinken



(175 g – pro Person)
Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0450 pro Person **5.10 Euro**

Dekorative Käseplatte

Auswahl von Schnitt- und Weichkäse,
dazu hausgemachter Obatzter und Frischkäse



(175 g – pro Person)
Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0452 pro Person **5.10 Euro**

Gemischtes Brett

Eine Mischung aus Schinken, Salami,
Aufschnittwurst und Käse



(175 g – pro Person)
Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0454 pro Person **5.10 Euro**

Kalte Platten

Auf Wunsch erhalten Sie auch ein komplettes kaltes Buffet mit Brot, Semmeln, Butter, Gurken etc. oder ganz individuell (nach Ihren Wünschen).

Für eine Beratung sind folgende Daten von Ihnen hilfreich:

- ◆ **Anlaß und Datum der Veranstaltung/Feier**
- ◆ **Personenzahl**
- ◆ **Bevorzugte Ware (Wurst/Schinken/Käse/Salate)**

Die angegebenen 175 g pro Person sind ein Richtwert für eine "normale Menge" (Erwachsener). Gerne erhalten Sie auch sparsame oder reichliche Mengen. Dann ändert sich der Preis entsprechend.

Bezüglich der genauen Menge und Zusammenstellung Ihres Buffets beraten wir Sie gerne:

- ◆ **Persönlich im Laden**
- ◆ **Telefonisch unter: 0 91 72-488**
- ◆ **Per Mail: info@umdieWurst.de**

Tipp:

Neben der Abholung im Laden liefern wir die Aufschnittplatten auch aus. (Lieferzeiten u. Konditionen **WURSTTAXI**: siehe Bestellkarte)

KEIN Versand möglich!

Bilder zeigen Beispiele!

Abweichungen hinsichtlich Legetechnik und Garnitur sind möglich.

Liebevoll dekoriert...



Exklusive Fischplatte

Hausgeräucherter Lachs
Forellenfilets und Makrelenhappen
(175 g – pro Person)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0453 pro Person **7.00 Euro**

Festl. Schinken-/ Bratenplatte

Verschiedenen Schinken- und
Bratenspezialitäten
(175 g – pro Person)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0457 pro Person **5.90 Euro**

Herzhaft Gebratenes

Mini-Schnitzelchen, Grillwürstchen,
Fleischkühle, Hähnchenschlegel
(175 g – pro Person)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0455 pro Person **5.40 Euro**

Hausgemachte Salate

Hausgemachte Salate dekorativ in
Schüsseln: z.B. Bunter Wurstsalat,
Nudelsalat, Stadtwurst mit Musik
(175 g – pro Person)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0456 pro Person **4.00 Euro**

Beilagen

Brot, gemischte Partysemeln,
Brezen, Butter, Gurken

Haltbar: 1 Tag

Nr. 0464 pro Person **3.00 Euro**

Jagdwurst



(Stück)

Nr. 5043 **1.60 Euro**

Schinkenwurst marmoriert



(Stück)

Nr. 5047 **1.60 Euro**

Bierschinken



(Stück)

Nr. 5044 **1.60 Euro**

Schinken roh



(Stück)

Nr. 5366 **1.70 Euro**

Brote - Häppchen

Für eine Beratung

sind folgende Daten von Ihnen hilfreich:

- ◆ **Anlaß und Datum der Veranstaltung/Feier**
- ◆ **Personenzahl**
- ◆ **Aufteilung Wurst/Käse**
(Empfehlung 2/3 zu 1/3)

Bezüglich der Stückzahl und des Belages
beraten wir Sie gerne:

- ◆ **Persönlich im Laden**
- ◆ **Telefonisch unter: 0 91 72-488**
- ◆ **Per Mail: info@umdieWurst.de**

Salami



(Stück)

Nr. 5240 **1.70 Euro**

Schinken gekocht



(Stück)

Nr. 5267 **1.70 Euro**

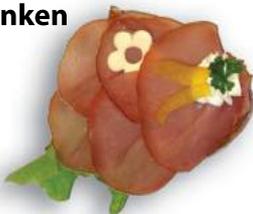
Hartkäse



(Stück)

Nr. 5931 **1.60 Euro**

Lachsschinken



(Stück)

Nr. 5369 **1.70 Euro**

Lachs geräuchert



(Stück)

Nr. 5767 **1.80 Euro**

Weichkäse



(Stück)

Nr. 5942 **1.60 Euro**

Brote - Häppchen

Mengen-Empfehlung:

- ◆ Bei halben Semmeln: 2-3 Stück pro Person
- ◆ Bei Weißbroten/Schwarzbrot: 4-6 Stück pro Person

Jeder Belag sowohl auf einem Weißbrot, als auch auf einem Schwarzbrot oder einer halben Semmel möglich.

Neben der Abholung im Laden liefern wir die Häppchen auch aus. Im Rahmen einer **WURSTTAXI** - Tour kostenlos, ansonsten gegen Aufpreis.
(Lieferzeiten **WURSTTAXI** : siehe Bestellkarte)

KEIN Versand möglich!

Bilder zeigen Beispiele!

Abweichungen hinsichtlich Legetechnik und Garnitur sind möglich.

Jagdwurst



(Stück)

Nr. 5443 1.25 Euro

Paprikawurst



(Stück)

Nr. 5455 1.25 Euro

Kräuterjagdwurst



(Stück)

Nr. 5442 1.25 Euro

Schinken roh



(Stück)

Nr. 5766 1.35 Euro

Salami



(Stück)

Nr. 5640 1.35 Euro

Schinken gekocht



(Stück)

Nr. 5666 1.35 Euro

Hartkäse



(Stück)

Nr. 5531 1.25 Euro

Preßsack



(Stück)

Nr. 5205 1.20 Euro

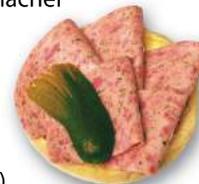
Bratwurstgehäck



(Stück)

Nr. 5554 1.20 Euro

Stadtwurst hausmacher



(Stück)

Nr. 5449 1.20 Euro

Obatzter



(Stück)

Nr. 5913 1.25 Euro

WURSTBRIEF®

Es gibt viele Möglichkeiten einem »**Menschen eine Freude**« zu bereiten.

Der **Wurstbrief** ist eine der originellsten davon.

Durch die große Auswahl an Motiven, eignet er sich hervorragend für die verschiedensten Anlässe:

Zum Geburtstag, zu Weihnachten, zum Valentinstag und zum Muttertag.
Aber auch zur Hochzeit, zur Geburt oder einfach nur als Dankeschön...

So einfach geht's

- ◆ Motiv auswählen
- ◆ Grußtext und Empfängeradresse angeben
- ◆ Wir versenden zum Wunschtermin
- ◆ Bestellung per Bestellkarte, als FAX, telefonisch unter:

Tel. 09172 - 488

oder im Internet: WURSTBRIEF.DE

Hier finden Sie auch viele weitere Motive.



Salamiblume



(Gewicht: 75 g)

Haltbar: 10 Tage

Nr. 3240

9.90 Euro

Glückwunsch

Mit Ihrer Wunschzahl



(Gewicht: 50 g)*

Nr. 3249

12.20 Euro

Prost!



(Gewicht: 50 g)*

Nr. 3267

12.20 Euro

Geburtstagstorte

Name und Zahl Ihrer Wahl



(Gewicht: 70 g)*

Nr. 3269

17.70 Euro

Ich liebe Dich...



(Gewicht: 100 g)*

Nr. 3343

13.30 Euro

Bestell-Nr:	Artikelbezeichnung	Preis
Grüßtext für Wurstkiste bzw. Wurstbrätle		Zahl/Name (falls erforderlich)
Empfänger		
Straße		
PLZ	Ort	
Telefon		
Verandtermin		
Bestell-Nr:	Artikelbezeichnung	Preis
Grüßtext für Wurstkiste bzw. Wurstbrätle		Zahl/Name (falls erforderlich)
Empfänger		
Straße		
PLZ	Ort	
Telefon		
Verandtermin		

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Versandkosten. Wir weisen auf unsere AGB's und den Datenschutz hin. (Katalogseite 46)
 Sie finden die Bestellkarte auch im Internet unter: www.umdiewurst.de/katalog

Mein Schatz

Name nach Wahl



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3243

15.50 Euro

Weihnachtsstiefel



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3553

12.20 Euro

Lächeln



(Gewicht: 7g)*

Nr. 3030

5.50 Euro



Name	
Straße	
PLZ	Ort
Telefon	
Bestelldatum	Unterschrift

Bitte geben Sie Ihre
Kontaktaten für
eventuelle Rückfragen an.

**Versand
nur nach Vorkasse!**

Ich bezahle:

Per Bankeinzug (nur ab der 3. Bestellung)

Konto-Nr	BLZ
Konto Inhaber	

Überweisung auf Konto.-Nr. 22 10 555 36, BLZ 764 50000, Sparkasse Mittelfranken Süd

VISA Card **MASTER Card**

Kartennummer:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

gültig bis:

--	--	--	--	--	--

Prüfziffer:

--	--	--	--	--	--

Karteninhaber

Bei Zahlung mit Kreditkarte oder per Bankeinzug aus Sicherheitsgründen bitte in einem verschlossenen Umschlag verschieken.

Bitte
freimachen
0,45 EUR



Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensmünd-Rittersbach



**Herzliche Grüße
Herzlichen Dank**



(Gewicht: 175 g)*

Nr. 4048

14.00 Euro

Perlenkette für Dich



(Gewicht: 250 g)*

Nr. 4344

22.50 Euro

Frohes Fest



(Gewicht: 950 g + 0,2 l Wein)*

Nr. 4555

45.00 Euro

Wurstkiste

Die Wurstkiste ist ein edles Geschenk, das Antwort gibt auf die Frage:
»Was soll ich schenken?«

Eine der angebotenen Zusammenstellungen trifft sicher den Geschmack des Empfängers.

Sie können wählen von **herzhaft fränkischen** bis hin zu leckeren weihnachtlichen Genüssen.

Eine individuelle Note erhält diese »**geschmackvolle Schatzkiste**« durch die Grußkarte mit Ihrem persönlichen Text.

Die kulinarische Geschenkidee mit dem gewissen Etwas:

»Die Wurstkiste«

- ◆ qualitativ hochwertige Wurstwaren
- ◆ verschickt in außergewöhnlicher Schatzkiste
- ◆ nützlich, da es jeder gebrauchen kann
- ◆ Sonderwünsche jederzeit möglich
- ◆ Bestellung per Bestellkarte, als FAX, telefonisch unter: **Tel. 09172 - 488** oder im Internet: www.Wurstkiste.de

Hier finden Sie eine noch größere Auswahl an Wurstkisten.

Happy Birthday

Zahl nach Wahl



(Gewicht: 1200 g)*

Nr. 4249

37.50 Euro

Minibox Sternchen Duo



(Gewicht: 225 g)*

Nr. 4054

20.00 Euro

DANKE



(Gewicht: 750 g + 0,2 l Wein)*

Nr. 4248

32.50 Euro

Original Fränkische Brotzeit



(Gewicht: 500 g + 0,33 l Bier + Brot)*

Nr. 4341

27.50 Euro

Appetithappen



(Gewicht: 950 g)*

Nr. 4346

32.50 Euro

Geschmackvolle Mailings **WURSTBRIEF®**

Wir gestalten Ihnen Wurstbriefe mit einem Motiv Ihrer Wahl:

Ideal zur Produktpräsentation, Kundenbindung/-gewinnung, Einladung, Jubiläum...

- ◆ Sie nennen uns das Ziel Ihrer Kampagne
- ◆ Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten in Bezug auf Salami/Käse...
- ◆ Sie erhalten einen „Prototypen“
- ◆ Wir erstellen Ihnen ein Angebot
- ◆ Sie (auf Wunsch auch wir) gestalten die Kampagne
- ◆ Wir konfektionieren mit dem Salamimotiv und versenden für Sie



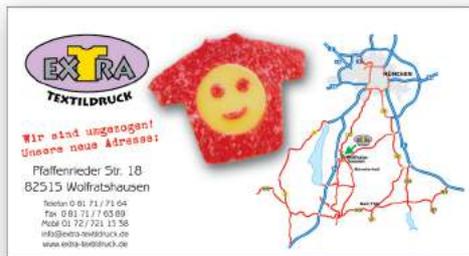
EXTRA-Textildruck (Frau Gilla Steffan) Motiv T-Shirt mit Smiley

Die Firma Extra-Textildruck ist in neue Räumlichkeiten umgezogen. Inhaberin Gilla Steffan suchte nach einer Möglichkeit, die neue Adresse aufmerksamkeitsstark Ihren Kunden mitzuteilen.

Sporadisch hatte Sie den Wurstbrief schon genutzt (Geburtstagsgrüße oder Danke an Kunden). Aufgrund bester Erfahrungen damit entschied Sie sich für einen Wurstbrief als Umzugsmeldung. Wir durften dafür das passende Motiv entwerfen.

Fazit von Frau Steffan:

„Unsere neue Adresse ist jetzt in aller Munde“



Business Querdenken (Frau Anja Förster und Herr Dr. Peter Kreuz) www.business-querdenken.de

Frau Förster und Herr Kreuz haben den Wurstbrief als Weihnachtskarte genutzt. Mit einem eigens für Sie entwickelten Motiv wurde den Geschäftspartnern und Kunden „Frohe Weihnachten“ gewünscht und „Danke“ für die Zusammenarbeit in 2007 gesagt.

Feedback der beiden Auftraggeber:

„Ganz herzlichen Dank nochmals für Ihre tolle Unterstützung bei unseren Weihnachtskarten - wir haben schon begeistertes Feedback erhalten.“



Herzhafte Werbeartikel **Wurstkiste**



Wurstkiste bietet Ihnen einen einzigartigen Service, sich bei Ihren Kunden und Mitarbeitern zu bedanken oder erkenntlich zu zeigen.

- ◆ Sie nennen uns Budget, Stückzahl und Wünsche zum Inhalt
- ◆ Wir zeigen Ihnen verschiedene Möglichkeiten
- ◆ Sie treffen die Wahl
- ◆ Wir erstellen Ihnen ein Angebot
- ◆ Wir produzieren, verpacken und versenden für Sie

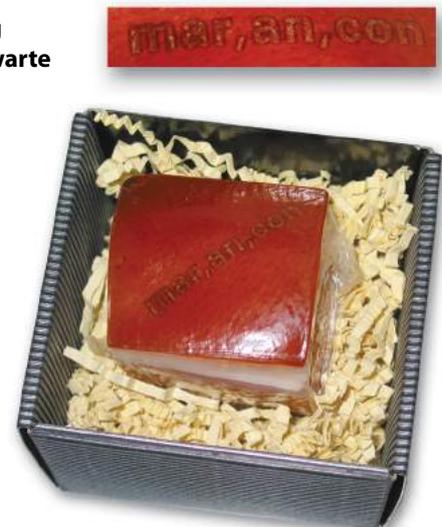
Wurstkiste

für Firmen



Der Logo-Schinken

Ihr Branding
auf der Schwarte



Geschenke

Wir erstellen Ihnen kulinarische Geschenke nach Ihren Wünschen.

Für eine Beratung sind folgende Daten von Ihnen hilfreich:

- ◆ **Anlaß**
- ◆ **Preisvorstellung**
- ◆ **Bevorzugte Produkte**

Bezüglich der Zusammenstellung Ihres Geschenkes beraten wir Sie gerne:

- ◆ **Persönlich im Laden**
- ◆ **Telefonisch unter: 0 91 72-488**
- ◆ **Per Mail: info@umdieWurst.de**

Bilder zeigen Beispiele!

Geringfügige Abweichungen hinsichtlich der Wurstwaren und der Anordnung sind möglich. Die Dekoration ist auf die Jahreszeit abgestimmt. Alle Geschenke werden in Klarsichtfolie verpackt.



Gerne auch in größerer Stückzahl für Ihre Firma

Dosengeschenk

fränkisch



(760 g – Stück)
Haltbar: 8 Monate

Nr. 4311

10.80 Euro

Dosengeschenk

Allerlei



(745 g – Stück)
Haltbar: 8 Monate

Nr. 4313

11.55 Euro

Schinken

in Geschenkfolie



(1000 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 4366

20.90 Euro

Salami

in Geschenkfolie

(750 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 4240

18.20 Euro

Salamistiefel in Geschenkfolie



(375 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 4239 **10.30 Euro**

Geschenkteller fränkisch



(1275 g – Stück)*



Nr. 4911 **23.60 Euro**

Geschenk auf Silberteller



(1100 g – Stück)*



Nr. 4980 **23.00 Euro**

Geschenkteller mit Bargeld Preis ohne Bargeld



(1200 g – Stück)*



Nr. 4998 **26.00 Euro**

Geschenk Gutschein



Gültigkeitsdauer: 2 Jahre

Nr. 0468 **nach Wunsch**

Geschenkteller zum Geburtstag



(1650 g – Stück)*



Nr. 4976 **27.50 Euro**

Geschenkteller Frühling



(1300 g – Stück)*



Nr. 4975 **27.00 Euro**

Weihnachtsgeschenk auf Sisal Stern



(800 g – Stück)*



Nr. 4950 **18.50 Euro**

Geschenkschachtel weihnachtlich



(2750 g – Stück)*



Nr. 4955 **54.00 Euro**

Bierflasche mit Wurstwaren



(450 g – Stück + 0,5 l)*



Nr.4984 **12.50 Euro**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 7 Tage

Geschenke

43

Warmes Essen

- ◆ **Wir kochen für Sie von Montag bis Samstag 8.00 bis 20.00 Uhr.**
(ausgenommen Feiertage – Änderungen vorbehalten)
- ◆ **Dabei verwenden wir ausschließlich frische Zutaten und kochen selbst.**
- ◆ **Diesen Service können Sie ab 20 Personen in Anspruch nehmen.**
- ◆ **Die angegebenen Preise sind Abholpreise.**
(Lieferung im **WURSTTAXI**-Liefergebiet gegen Aufpreis möglich)
- ◆ **Alle Preise beziehen sich auf eine „normale“ Portion**
von ca. 250 g Fleisch (Rohgewicht)
- ◆ **Wir haben keinen Partyservice, also keine Teller, Besteck...**

Gerne beraten wir Sie persönlich über Zusammenstellung und Menge. Dabei gehen wir selbstverständlich auf Ihre Wünsche ein. Für diese Beratung sind folgende Infos hilfreich:

- ◆ **Anlaß und Datum der Veranstaltung/Feier**
- ◆ **Personenzahl**

KEIN Versand möglich!

Bilder zeigen Beispiele, Speisen werden ohne Dekoration in Wärmebehältern hergegeben.

Ihr Wunschgericht ist nicht dabei: Fragen Sie uns!

Schäuferle gebraten

mit Kartoffelsalat oder Kloß



Alternativ: Haxen Nr. 6537

Nr. 6530

5.00 Euro

Schweinebraten

mit Kartoffelsalat oder Kloß und Soße

herzhaft (ger. Bauch, Gurke, Zwiebel)
Gemüse (Karotte/Lauch)



Alternativ:
Herzhaft
Nr. 6505
Gemüsefülle
Nr. 6504

Nr. 6502

5.25 Euro

Gebratene Hähnenschlegel

mit Kartoffelsalat oder Kloß und Soße



Alternativ: Putenrollbraten Nr. 6676

Nr. 6694

5.70 Euro

Rinderroulade

mit Spätzle

Herzhaft gefüllt mit ger. Bauch,
Gurke, Zwiebel



Nr. 6643

7.30 Euro

Sauerbraten

mit Kloß und Soße



Nr. 6634

7.20 Euro

1 Paar Weißwürste

mit Breze und Senf



(150 g - Paar)

Nr. 6006

2.75 Euro

1 Paar Wiener

mit Kartoffelsalat



(100 g - Paar)

Nr. 6007

2.90 Euro

Fleischkäse gebacken*

mit Kartoffelsalat



Nr. 6088

4.20 Euro

Chili con Carne

mit Weißbrot



Nr. 6395

4.75 Euro

Schaschlik

mit Semmel

Nr. 6382

5.40 Euro

Kasseler im Blätterteig

Nr. 6862

6.90 Euro

Schinken im Brotteig

Saftiger Vorderschinken

Nr. 6866

6.40 Euro

Bratwürste gebraten

mit Sauerkraut



Nr. 6011

3.40 Euro

Bratwürste sauer

mit Semmel

Nr. 6394

3.40 Euro

Geschnetzeltes (Schwein)

mit Gemüse oder
Champignons
und Spätzle



Nr. 6541

5.80 Euro

Geschnetzeltes (Kalb)

mit Nudeln

Nr. 6745

7.25 Euro

Gulasch gemischt

mit Reis



Nr. 6546

5.80 Euro

Hähnchengulasch

mit Reis

Nr. 6399

7.25 Euro

Beilagen/Salate

**Die Beilagen können Sie ohne
Aufpreis abändern.**

Wir kochen Ihnen Kloß, Kartoffelsalat,
Spätzle oder Reis.

Beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass
Spätzle oder Reis nicht so gut lange
warm halten lassen.

**Als weitere Beilage bieten wir
Ihnen folgende Salate:**

- ◆ Gemischte Blattsalate
- ◆ Karottensalat
- ◆ Gurkensalat
- ◆ Bohnensalat
- ◆ Krautsalat

Selbstverständlich erhalten Sie die
Speisen auch ohne Beilagen.

Fränkische Schlachtschüssel

mit Kraut und Brot

Je eine kleine Blut- und Leberwurst
sowie eine Stück Fleisch (Bauch,
Rüssele oder mageres Kopffleisch)

Nr. 6100

4.30 Euro

Verschiedene Portionsbraten

mit Kartoffelsalat oder Kloß und Soße

Auswahl von Minihäxle, verschieden
gefüllten Bauchtäschchen sowie
halben Hähnchenschlegeln.

Nr. 6500

8.00 Euro

*Alternativ: Leberkäse grob, Zwiebelkäse oder Pizzakäse

Fränkisches Bratwurstmenü

Menü mit bis zu 9 Gängen.

Damit zaubern Sie eine perfekte Partyüberraschung.

- ◆ Stellen Sie Ihr eigenes Menü mit beliebig vielen Gängen zusammen
- ◆ Wir liefern die Produkte und Rezepte dazu
- ◆ Sie bereiten zu und richten an
- ◆ Gerne auch für die Gastronomie in größeren Stückzahlen

Wir liefern die Bratwürste roh, inklusive Rezepte zur Zubereitung. Die Bilder sind Dekorationsvorschläge.

Bratwurstherzchen

geräuchert mit Meerrettich und Schwarzbrot



(50 g – 1 Herzchen)

Haltbar: 7 Tage b. +16°C

Nr. 6112 **1.50 Euro**

Bratwurstsülze

Miniatur mit gekochten Kartoffeln



(75 g – 1 Sülze)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 6113 **1.65 Euro**

Gebratene Bratwurst

Scheibchen auf Blattsalaten



(75 g – 1 Bratwurst)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6114 **0.90 Euro**

Bratwurstschnecken

mit dreierlei Dip Soßen



(100 g – 3 Schnecken)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 6115 **1.90 Euro**

Bratwurstgehäck

im Mini-Weckglas



(75 g – 1 Glas)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 6116 **2.50 Euro**

Saure Zipfel

Miniatur



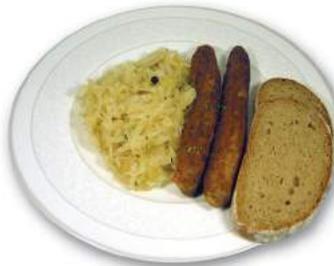
(75 g – 3 Würstchen)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6117 **1.90 Euro**

Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot



(180 g – 2 Würste, 250 g Kraut)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6111

2.50 Euro

Bratwurstgehäck

auf Schwarzbrot



(50 g + Scheibe Brot)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6118 **0.90 Euro**

Bratwurstperlen

Fingerfood



(25 Perlen)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 6119 **2.10 Euro**

Schäufelerle gebraten

Fränkisches "Nationalgericht"

Zutaten (4 Personen):

- ◆ 2 halbe Schäufelerle mit Schwarte (eingeschnitten) à 750 g alternativ 4 portionsgroße Schäufelerles-Würfel
- ◆ ca. 50 g Schweinefett
- ◆ Gewürze:
25 g Salz, 2-3 g Pfeffer, 2 g Kümmel
- ◆ für Soße (alternativ Instant-Soße)
- ◆ Fleischknochen (Schwein) in Stücke gesägt ca 1 kg
- ◆ 15 g Salz, 2 g Pfeffer und etwas Kümmel und Knoblauch
- ◆ 1,5 Liter Fleischbrühe
- ◆ 1 Karotte
- ◆ ½ Stange Lauch
- ◆ 1 Zwiebel

Beilagen:

Kartoffelklöße oder Kartoffelsalat sowie Blaukraut und Salate der Saison

Nährwerte pro Portion/Person:

- ◆ ca. 72 g (Fleisch-)Eiweiß
- ◆ ca. 38 g Fett
- ◆ ca. 6 g Kohlehydrate
- ◆ ca. 2729 kJ (652 kcal) Brennwert

Weitere Rezepte finden Sie unter:
www.umdiewurst.de/katalog

Schäufelerle mit Kloß und Soße

4 Portionen roh

Zum selbst Kochen

4 Schäufelerleswürfel
Gewürz
1 Kloßteig
Instant Soße
Rezept

(Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

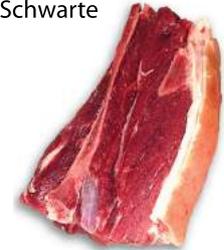


Nr. 2530

15.00 Euro

½ Schäufelerle

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

4.40 Euro

Zubereitung:

Schäufelerle und Fleischknochen mit dem dazugehörigen Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, dabei die eingeschnittene Schwarte mit Salz einreiben.

Über Nacht durchziehen lassen.

Die Bratenpfanne (Bräter) mit dem Schweinefett ausfetten und das Schäufelerle mit der Schwarte nach oben sowie die Soßenknochen reingeben.

Backröhre auf 200°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Das Fleisch und die Knochen 20 min anbraten. Soßengemüse putzen und in Stücke schneiden. Dieses in die Pfanne dazu geben.

Weitere 25 Minuten bei 175°C anbraten. Dann noch 2 ¼ Stunden bei 150°C weiter schmoren. Dabei nach und nach mit der Kesselbrühe (alternativ Wasser) aufgießen. Das Schäufelerle immer wieder wenden. Zum Ende der Bratzeit soll die Schwarte oben sein. Für eine knusprige Schwarte die letzten 10 Minuten nochmals auf 200°C aufheizen und die Schwarte mit Salzwasser einpinseln.

Schäufelerle aus der Soße nehmen und wieder in den Ofen stellen bei 100°C (ruhen lassen).

Soße wie folgt binden und verfeinern:

Zuerst die Soße und das Gemüse durch ein Sieb passieren.

Dann mit Mehl auf die gewünschte Dicke binden und abschmecken (Salz, Kümmel, Knoblauchpulver).

Parallel dazu die Klöße nach Packungsbeschreibung im heißen Wasser ziehen lassen.

Kundenfeedback Online-Shop ✓

Hallo, Familie Böbel,

gestern kam unser „Care-Paket“ aus Franken an und wir sind hellauf begeistert: der schnelle Versand, die super Verpackung, die Frische der Lebensmittel und dann natürlich:

Der absolut tolle Geschmack!

Es gab natürlich sofort eine Brotzeit und wir sind ganz sicher, dass wir nun öfter ein Care-Paket von Ihnen bestellen werden.

Auch wir Preißen im hohen Norden schätzen die gute fränkische Küche und fahren nicht umsonst mehrmals im Jahr in Ihre Richtung.

Wir können und werden Sie wärmstens weiterempfehlen.

Ein schönes Wochenende und mit freundlichen Grüßen aus dem stürmischen Norden.

Brigitte und Meinhard M. aus 21435 Stelle

Die Wurstlieferung ist angekommen. Ich habe schon einiges probiert und muß Ihnen **mein Kompliment aussprechen.**

Es schmeckt sehr gut und ich werde wohl noch oft bei Ihnen bestellen.

Ich komme aus Hessen und habe lange gesucht, um einen neuen guten Metzger zu finden, nachdem mein bisheriger aus Altersgründen nicht mehr arbeitet.

Es ist schön, festzustellen, dass es **Metzger gibt, die ihren Beruf lieben** und wirklich noch Wurst herstellen, die danach schmeckt, was auch drin ist. Ich hoffe Sie machen noch lange weiter so.

Helgo B. aus 13357 Berlin

Hallo Herr Böbel,

gestern ist die von mir bestellte Ware eingetroffen. Ich bin schwer begeistert von der Qualität ihrer Produkte.

Werde Sie auf jeden Fall weiterempfehlen und garantiert demnächst wieder etwas bei ihnen bestellen.

Zumal ich nun gesehen habe, dass sie sogar meine Lieblingswurst, **die Gelbwurst**, haben, die ich mir bislang immer aus Bayern mitbringen lassen muss.

Vielen Dank auch für das nette Telefongespräch, dass sie mit meiner Frau geführt haben. Das nenne ich **Service am Kunden.**

Ich werde garantiert ihr (vielleicht) nördlichster Kunde bleiben.

Ingo K. aus 24107 Kiel

Hallo!

Super, die Bestellung kam heute an. Wir haben gleich ein paar Leckereien probiert und sind begeistert!

Die fränkische Bratwurst ist super super leckerstens.

Toll gewürzt, 1a Qualität und eine schmackhafte Verpackung (Darm). Da werden wir garantiert zu Stammkunden.

Beste Grüße aus Wiesbaden!

Anja M. aus 65203 Wiesbaden

FAQ's Versand

Hier eine Zusammenfassung wichtiger Fragen inklusive Antworten zum Versand.

Wie lange ist das Paket unterwegs? Welchen Versandtermin soll ich wählen?

In der Regel liefert unser Versandpartner DHL die Pakete am folgenden Werktag aus.

Wählen Sie also als Versandtermin den Werktag vor dem gewünschten Zustellungstermin.

Wenn Sie auf „Nummer sicher“ gehen wollen, geben Sie 2 Tage vor der gewünschten Zustellung an.

Ich esse gern frische „Bratwürscht“! Die haben aber nur eine Haltbarkeit von drei Tagen. Kann ich diese trotzdem per Post bestellen?

Wir versenden unsere Bratwürste roh, das heißt nicht gebrüht. Dadurch sind diese geschmacklich wesentlich besser, aber eben „nur“ 3 Tage haltbar.

Von diesen 3 Tagen geht aber in der Regel nur ein Tag für den Postversand weg. Erfahrungsgemäß erreichen mehr als 95% der Pakete, welche ich versende, am nächsten Werktag Ihr Ziel.

Sind Sonderwünsche möglich, oder versenden Sie nur die angegebenen Produkte?

Als Fachgeschäft sind wir in der Lage (fast) jeden Sonderwunsch zu erfüllen, kontaktieren Sie uns.



**Styroporbox
mit Gefrierelement**

Ist Versand ins Ausland möglich?

Ja ein Versand ins Ausland ist möglich. Sofern die Produkte sich von der Haltbarkeit (bei jedem Produkt angegeben) dafür eignen, versenden wir unsere Produkte innerhalb der EU.

Für den Versand ins Ausland verrechnen wir einen Versandkostenzuschlag von 14,50 Euro je Paket bis 5 kg, und von 19,50 Euro bis 10 kg.

Wie wird die Kühlung beim Versand garantiert?

Wir garantieren die Temperatur durch die Nutzung von Einweg-Isolierbehältern aus Styropor. In diese kommen zusätzlich zur Ware noch Einweg-Kühlelemente, welche zum Zeitpunkt der Verpackung gefroren sind. (-18° C).

Die Anzahl der Kühlelemente richtet sich nach der Menge des Inhaltes und der Aussentemperatur. Dass die Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung gut gekühlt sind (0°C bis +2°C) ist selbstverständlich. So ist gewährleistet, dass die Temperatur bis zur Ankunft beim Empfänger nicht über +4°C steigt. Diese Einhaltung der Temperatur wird regelmäßig überprüft, in dem wir Testpakete mit Temperaturaufzeichnungsgeräten (Logger) versenden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd Rittersbach

Telefon 0 91 72-488, Fax 0 91 72-66 89 54
E-Mail info@umdieWurst.de

Handwerkskammer Mittelfranken
Handwerksrolle Nr. 7146

1. Widerrufsrecht:

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) oder - wenn Ihnen die Sache vor Fristablauf überlassen wird - durch Rücksendung der Sache widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Eingang der Ware beim Empfänger (bei der wiederkehrenden Lieferung gleichartiger Waren nicht vor Eingang der ersten Teillieferung) und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß § 312c Abs. 2 BGB in Verbindung mit § 1 Abs. 1, 2 und 4 BGB-InfoV sowie unserer Pflichten gemäß § 312e Abs. 1 Satz 1 BGB in Verbindung mit § 3 BGB-InfoV. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Sache. Der Widerruf ist zu richten an:

Metzgerei Claus Böbel,

Ritterstraße 9,
91166 Georgensgmünd Rittersbach
E-Mail info@umdiwurst.de
Telefax: 0 91 72-66 89 54

Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben.

Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Bei der Überlassung von Sachen gilt dies nicht, wenn die Verschlechterung der Sache ausschließlich auf deren Prüfung - wie sie Ihnen etwa im Ladengeschäft möglich gewesen wäre - zurückzuführen ist.

Im Übrigen können Sie die Wertersatzpflicht vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie ihr Eigentum in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt.

Paketversandfähige Sachen sind zurückzusenden. Sie haben die Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40 Euro nicht übersteigt oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung erbracht haben.

Anderenfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei. Nicht paketversandfähige Sachen werden bei Ihnen abgeholt. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen Sie innerhalb von 30 Tagen nach Absendung Ihrer Widerrufserklärung erfüllen.

Gemäß § 312 d Abs. 4 Nr. 1 BGB besteht das Widerrufsrecht nicht bei Fernabsatzverträgen zur Lieferung von Waren, die nach Kundenspezifikation angefertigt werden oder eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind oder die auf Grund ihrer Beschaffenheit nicht für eine Rücksendung geeignet sind oder schnell verderben können oder deren Verfallsdatum überschritten würde.

2. Zustandekommen des Vertrages:

Der Vertrag kommt erst mit der Zusendung der bestellten Ware an Sie durch uns zustande.

Mit Ihrer Bestellung geben Sie ein verbindliches Angebot an uns ab, den Vertrag mit Ihnen zu schließen. Die Bestellung nehmen Sie vor, wenn Sie sämtliche Angaben in die Bestellkarte eintragen und an diese an uns senden.

Durch das Versenden der Ware an Sie nehmen wir das Angebot (Ihre Bestellung) auf Vertragsschluss an.

Bei Bestellungen mit der beigelegten Bestellkarte kommt der Vertrag zustande mit:

Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd Rittersbach

Telefon 0 91 72-488, Fax 0 91 72-66 89 54
E-Mail info@umdieWurst.de

Handwerkskammer Mittelfranken
Handwerksrolle Nr. 7146

3. Speicherung des Vertragstextes:

Wir speichern Ihre Bestellung und die Ihrerseits eingegebenen Bestelldaten.

4. Kundendienst:

Bei Fragen zur Bestellung oder bei Reklamationen wenden Sie sich bitte an uns: per E-Mail: info@umdieWurst.de telefonisch: **0 91 72-488** per Fax: **0 91 72-66 89 54**

5. Eigentumsvorbehalt:

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Metzgerei Claus Böbel

6. Zahlung-, Lieferbedingungen, Zahlungsverzug

Wir liefern binnen 3 -5 Werktagen nach Zahlungseingang, wenn nicht beim Artikel anders angegeben. Bei Vorkasse verpflichten Sie sich, den Rechnungsbetrag vor Versand der Bestellung zu begleichen. Bei Zahlung per Kreditkarte erfolgt die Belastung Ihres Kreditkartenkontos unmittelbar nach Eingang der Bestellung.

7. Gewährleistung

Es gelten die gesetzl. Gewährleistungsrechte.

8. Schlussbestimmungen

Es gilt deutsches Recht.

Datenschutz

Personenbezogene Daten sind Informationen, die auf Ihre Identität hinweisen: Name, Adresse, Postanschrift, Lieferanschrift, Telefonnummer und E-Mail Adresse.

Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten nur, soweit dies für die Abwicklung und Bearbeitung Ihrer Bestellung erforderlich ist. Wir geben Ihre personenbezogenen Daten nicht an Dritte weiter.

Zum Zwecke der Bonitätsprüfung erfolgt jedoch ggf. ein Datenaustausch mit Dienstleistungsunternehmen und der Schufa. Ihre schutzwürdigen Belange finden dabei stets Berücksichtigung.

Wenn Sie unabhängig von einer Bestellung unsere anderen Services nutzen (z.B. unseren Newsletter abonnieren), benötigen wir für Speicherung Ihrer Daten Ihre Einwilligung. Sie werden gesondert zur Erteilung dieser Einwilligung aufgefordert, können diese Daten jederzeit bei uns einsehen und Ihre Einwilligung jederzeit widerrufen.

Warum verwenden wir Zusatzstoffe?

„**Zusatzstoffe** sind im Sinne des Gesetzes Stoffe, die einem Lebensmittel zur Beeinflussung seiner Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt werden.“

Dazu zählen zum Beispiel die Verbesserung (Verlängerung) der Haltbarkeitsdauer, die Verbesserung des Aussehens (= langsames Verblässen) oder das Erzielen einer bestimmten Konsistenz (Festigkeit).

Diesen Verbraucherwünschen tragen wir Rechnung indem wir aus unserer Sicht **so wenig wie möglich aber so viel wie nötig** Zusatzstoffe einsetzen.

Nitritpökelsalz (Speisesalz und Konservierungsstoff Natriumnitrit E250)

Nitritpökelsalz ist eine Vermischung von Kochsalz („normales Speisesalz“) mit 0,4 bis 0,5 % Natriumnitrit.

Verbindungen und Abbauprodukte des Nitrits mit dem Fleischiweiß erzielen die folgenden gewünschten Wirkungen:

- ◆ das typische Pökelaroma und die Pökelfarbe der umgeröteten Erzeugnisse.
- ◆ Stabilisierung der ursprünglichen Fleischfarbe
- ◆ Verminderung von unangenehmen Fettabbau (Ranzigkeit)
- ◆ Hemmung unerwünschter Bakterien

Beim Vergleich einer Gelbwurst mit einer feinzerkleinerten Schinkenwurst (Lyoner) wird die Wirkung des Nitritpökelsalzes am deutlichsten:

Bei ähnlichen Ausgangsmaterialien (Fleischauswahl) entsteht der Unterschied hauptsächlich durch die Würzung und eben das Salz. Gelbwurst ist mit Kochsalz hergestellt. Schinkenwurst mit Nitritpökelsalz. Dadurch erhält sie die rötliche Farbe und das typische Pökelaroma. Gleiches ist zu sehen und schmecken bei einem gekochten Knöchle (nur gesalzen mit Speisesalz) und einem gepökelten Salzknöchle.

Infos zu weiteren Zusatzstoffen unter:
www.umdiewurst.de/katalog

- Sf** ◆ Schweinefleisch
- Rf** ◆ Rindfleisch
- Gf** ◆ Geflügelfleisch
- Wa** ◆ Trinkwasser
- Br** ◆ Brühe
- Sp** ◆ Speck
- Le** ◆ Schweineleber
- Bl** ◆ Schweineblut
- Np** ◆ Nitritpökelsalz (Speisesalz und Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250)
- Sa** ◆ Speisesalz
- Gw** ◆ Gewürze (u.a. Sellerie, Senf)
- St** ◆ Stabilisator: Diphosphate E 450
- Dx** ◆ Dextrose
- Gv** ◆ Geschmacksverstärker: Natriumglutamat E 621
- Em** ◆ Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471
- Ao** ◆ Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300
- GdL** ◆ Glucono-delta-Lacton E 575 (Säuerungsmittel)
- Zs** ◆ Zitronensäure E 330 (Säuerungsmittel)
- Ge** ◆ Gewürzextrakt
- Kr** ◆ Kräuter
- nA** ◆ natürliche Aromastoffe
- Sw** ◆ Schwarten
- We** ◆ Wein
- Ra** ◆ Rauch (Buchenholz)
- Es** ◆ Essig
- Sc** ◆ Saccharose
- Kn** ◆ Kaliumnitrat E 252 (Salpeter) (Konservierungsstoff)
- Na** ◆ Natriumascorbat E 301 (Säuerungsmittel)
- Nc** ◆ Natriumcitrat E 331 (Säuerungsmittel)
- Me** ◆ Mehl (Weizen- und Roggenmehl)
- St** ◆ Stärke (modifiziert)
- He** ◆ Hefe

Art.-Nr.	Preis/100g	Zutaten	Art.-Nr.	Preis/100g	Zutaten					
0001	1,33 EUR	Sf+Rf 55%, Käse 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0400	1,63 EUR	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Zwiebel					
0006	1,30 EUR	Sf 58%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge, Sw	0404	1,76 EUR	Sf, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Käse, Champignons					
0007	1,30 EUR	Sf+Rf 70%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0425	0,91 EUR	Sp, Zwiebel, Apfel					
0008	1,11 EUR	wie 0007	0433	1,85 EUR	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr, Tomate					
0009	1,14 EUR	Sf+Rf 85%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0437	1,80 EUR	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Bohnen					
0015	1,13 EUR	Sf 84 %, Wa, Sp, Sa, Gw, Dx, Gv	0504	0,97 EUR	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr					
0022	1,65 EUR	Sf+Rf 77%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0514	0,93 EUR	wie 504					
0023	1,65 EUR	Sf+Rf 80%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0535	1,90 EUR	Sf, Sa, Gw, Gv					
0025	1,80 EUR	Sf+Rf 93%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0554	1,00 EUR	wie 1012					
0036	1,40 EUR	Sf 59%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge	0564	1,13 EUR	wie 504					
0042	1,55 EUR	Sf+Rf 86%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Kr	0591	0,91 EUR	Le, Sp, Sa, Gw, Gv, Kr, Me, Eipulver					
0043	1,55 EUR	Sf+Rf 89%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0624	2,40 EUR	Rf, Sa, Gw, Gv					
0044	1,65 EUR	Sf+Rf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0674	1,68 EUR	Gf, Sa, Gw, Gv					
0047	1,70 EUR	Sf+Rf 60%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0678	2,00 EUR	Gf, Sa, Gw, Brokkoli, Karotten					
0048	1,40 EUR	Sf+Rf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0698	2,25 EUR	Gf, Sa, Gw, Ananas					
0054	1,65 EUR	Sf+Rf 59%, Gemüse 15%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0803	0,80 EUR	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0055	1,65 EUR	Sf+Rf 48%, Paprika 11%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0825		Me, Wa, Apfel, Zucker, Margarine, Sa, Vollei, Gw,					
0056	1,65 EUR	Sf+Rf 50%, Champignons 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0856		Me, Wa, Zucker, Butter, Sa, Gw, He, Kakaop., Milch					
0081	1,20 EUR	Sf+Rf 50%, Paprika, Champignons, Käse, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Kr	0862	0,37 EUR	Me, Wa, Sa, Gw, He, Dinkel, Sonnenblumenk., Leinsamen					
0085	1,20 EUR	Sf+Rf 58%, Wa, Sp, Le., Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0866	0,28 EUR	Me, Wa, Sa, Gw, He					
0087	1,20 EUR	Sf+Rf 87%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0880		Me, Wa, He, Sa, Ao, Sojalecithin					
0088	1,20 EUR	Sf+Rf 63%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0882		siehe 0880					
0102	0,83 EUR	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	0896		Me, Wa, Kürbiskerne., He, Sa, Ao, Sojalecithin,					
0103	0,97 EUR	Sf, Sp, Le, Sa, Gw, Gv	0921	1,60 EUR	70 % Fett i.d.Tr.					
0142	1,75 EUR	Gf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	0931	1,00 EUR	45 % Fett i.d.Tr.					
0143	1,70 EUR	Gf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1008	1,11 EUR	wie 0008					
0144	1,75 EUR	Gf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1009	1,17 EUR	wie 0009					
0148	1,65 EUR	Gf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1011	0,97 EUR	wie 1012					
0202	0,97 EUR	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw, Ra	1012	0,97 EUR	Sf 97%, Sa, Gw, Gv					
0203	1,19 EUR	Sf Sp, Le, Sa, Gw, Gv, Ra	1022	1,60 EUR	wie 0022					
0205	0,93 EUR	Sf 80%, Br, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	1036	1,43 EUR	wie 0036					
0210	1,50 EUR	Zunge (60%), Br, Sp, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, nA	1043	1,55 EUR	wie 0043					
0216	1,20 EUR	Sf 80%, Br, Np, Gw, Gv, Ao, Sw	1048	1,36 EUR	wie 1048					
0230	1,95 EUR	Sf (hergest. aus 145 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na	1055	1,60 EUR	wie 0055					
0240	1,95 EUR	Sf+Rf (hergest. aus 145 g), Sp, Sa, Gw, Dx, Gv, nA, Ra, Kn, Na, Lactose	1056	1,60 EUR	wie 0056					
0251	1,77 EUR	Sf (hergest. aus 154 g), Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na, Nc, Lactose	1188	1,05 EUR	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0255	1,71 EUR	Sf (hergest. aus 140 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Na, Nc	1189	1,05 EUR	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0263	1,60 EUR	wie 0263	1190	1,05 EUR	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra, Es					
0266	1,70 EUR	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1191	1,05 EUR	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es					
0267	1,95 EUR	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Ra	1208	1,06 EUR	wie 103					
0302	1,14 EUR	Sf 87%, Wa, Sa, Gw, Gv	1209	1,49 EUR	Sf 42%, Kalbfleisch 5%, Br, Sp, Le, Np, Gw, Dx, Gv, Em					
0304	1,00 EUR	wie 0205	1238	1,66 EUR	wie 0240					
0308	1,11 EUR	wie 0103	1240	1,93 EUR	wie 0240					
0309	1,32 EUR	wie 1209	1252	2,20 EUR	Sf (hergest. aus 154 g), Np, Gw, Gv, GdL, Na					
0311	1,16 EUR	wie 1012	1411	1,46 EUR	wie 1012					
0312	0,97 EUR	wie 0012	2000	1,30 EUR	siehe einzelne Artikel					
0313	1,39 EUR	wie 0043	2010	1,16 EUR	siehe einzelne Artikel					
0314	1,24 EUR	wie 0009 (ohne Ra)	2040	1,42 EUR	siehe einzelne Artikel					
0318	1,34 EUR	wie 0048	2050	1,58 EUR	siehe einzelne Artikel					
0332	1,55 EUR	wie 0022 (ohne Ra)	2100	0,53 EUR	siehe einzelne Artikel					
0341	1,29 EUR	Sf (hergest. aus 110 g), Sa, Gw, Gv, Ra	2360	1,53 EUR	siehe einzelne Artikel					
0343	1,20 EUR	Sf 96%, Np, Gw, Dx, Ao, Ge, Na								
0344	1,30 EUR	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	Art.-Nr.	Preis/100g	Art.-Nr.	Preis/100g	Art.-Nr.	Preis/100g	Art.-Nr.	Preis/100g
0345	1,35 EUR	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0501	0,60 EUR	0618	0,99 EUR	0705	1,78 EUR		
0348	0,89 EUR	Sf Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ra, Sc, Lactose, Rum	0502	0,82 EUR	0621	1,81 EUR	0715	1,40 EUR		
0349	1,26 EUR	Sf (hergest. aus 118 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0503	0,83 EUR	0622	2,25 EUR	0721	2,35 EUR		
0361	1,08 EUR	Sf (hergest. aus 125 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0511	0,59 EUR	0623	2,35 EUR	0723	3,01 EUR		
0364	1,70 EUR	wie 0361	0513	0,77 EUR	0630	1,36 EUR	0743	2,51 EUR		
0366	2,10 EUR	Sf (hergest. aus 160 g), Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0517	0,56 EUR	0634	1,43 EUR	0745	1,93 EUR		
0368	1,87 EUR	wie 0366	0521	0,80 EUR	0635	1,43 EUR	0747	1,51 EUR		
0369	2,25 EUR	Sf (hergest. aus 160 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0523	1,17 EUR	0637	0,99 EUR	0750	4,27 EUR		
0381	1,38 EUR	Rf, 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0526	0,76 EUR	0638	0,80 EUR	0789	2,67 EUR		
0382	1,16 EUR	Sf Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Sc, Me, St, Tomatenmark	0530	0,59 EUR	0641	2,19 EUR	1208	1,06 EUR		
0383	1,45 EUR	Sf+Rf 55% Rohgewicht, Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, Sc, Me, St	0532	0,77 EUR	0642	1,43 EUR	1673	1,55 EUR		
0384	1,25 EUR	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Es, Me, St	0543	1,09 EUR	0643	1,77 EUR	2000	1,30 EUR		
0385	1,13 EUR	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St	0546	1,02 EUR	0650	4,58 EUR	2010	1,16 EUR		
0389	1,08 EUR	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0549	0,82 EUR	0673	1,59 EUR	2040	1,42 EUR		
0390	1,13 EUR	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0550	1,82 EUR	0676	1,38 EUR	2100	0,53 EUR		
0391	1,33 EUR	wie 1012	0556	0,72 EUR	0678	2,00 EUR	2360	1,53 EUR		
0394	0,89 EUR	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es	0571	2,47 EUR	0690	0,82 EUR	2050	1,58 EUR		
0395	1,10 EUR	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark	0574	2,32 EUR	0691	1,94 EUR	2502	0,73 EUR		
0396	1,05 EUR	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Karotten, Tomatenmark	0602	0,91 EUR	0694	1,05 EUR	2600	1,54 EUR		
0397	1,18 EUR	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0617	1,12 EUR	0699	0,62 EUR				
0399	1,23 EUR	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Champignons, Paprika, Sahne								

FAQ's WURSTTAXI

Hier eine Zusammenfassung wichtiger Fragen inklusive Antworten zum Lieferservice Wursttaxi.

Haben Sie Fragen, die hier nicht beantwortet werden? Dann fragen Sie Claus-Böbel per Mail:

info@umdieWurst.de

oder telefonisch **0 91 72 - 488**

Online-Beratung

direkt von
Metzgermeister
Claus Böbel



Was, wenn ich knapp außerhalb des Gebietes wohne?

Ab einem gewissen Einkaufswert (ca. 100,00 Euro) erweitern wir gerne unser Liefergebiet.

Auch hier gilt: **Fragen Sie einfach an.**

Gerne dürfen Sie sich auch mit Nachbarn/Freunden zusammenschließen um den Wert zu erreichen.

Ansonsten ist immer noch der Postversand möglich.

Was ist, wenn ich zu dieser Zeit nicht zu Hause bin?

Dann stellen wir Ihre Bestellung an einen abgesprochenen Platz (Garage, Hof, Terrasse,...) ab, oder geben diese falls gewünscht beim Nachbarn ab.

Bitte geben Sie eine evtl. abweichende Lieferadresse und den Wunsch der Verpackung in Isolierbehältern (Aufpreis 3,00 Euro) bei der Bestellung mit an.

Wie lange vorher sollte ich bestellen?

Wir bearbeiten alle Bestellungen, die bis 5 Stunden vor dem Liefertermin eingehen.

Das heißt eine Auslieferung an diesem Tag ist dann noch möglich (Verfügbarkeit der Ware vorausgesetzt).

Über eine Bestellung 2-3 Tage vorher würden wir uns aber freuen, da wir unsere Tour dann leichter planen können. Unabhängig vom Zeitpunkt Ihrer Bestellung wird Ihre Ware erst am Liefertag hergerichtet!

Ist auch eine andere Verkaufseinheit/Gewicht als angegeben möglich?

Selbstverständlich können wir alle Artikel in dem von Ihnen gewünschten Gewicht abschneiden.

Genauso ist es möglich die Ware am Stück anstatt geschnitten herzurichten.

Äußern Sie Ihre Wünsche bei der Bestellung, wir richten uns danach.

Liefere Sie nur zu den angegebenen Zeiten?

Nein, es sind auch andere Zeiten möglich.

Zu den angebotenen Zeiten fassen wir mehrere Aufträge zu einer Tour zusammen, deshalb ist die Lieferung ab 20,00 Euro Einkauf kostenlos.

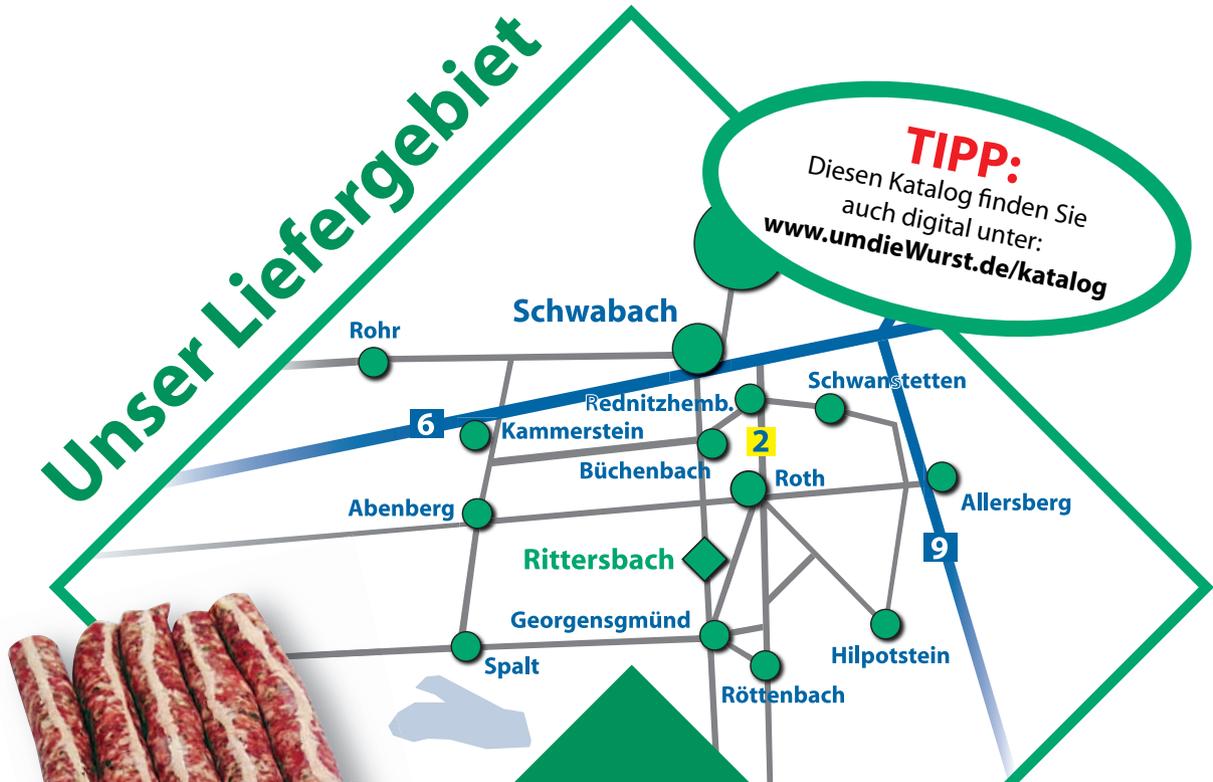
Außerhalb dieser Zeiten verrechnen wir eine zusätzliche entfernungsabhängige Gebühr, da wir extra fahren müssen.

Doch bei genügend Anfragen nehmen wir gerne zusätzliche Termine auf.

Fragen Sie uns!

Unser Liefergebiet

TIPP:
Diesen Katalog finden Sie
auch digital unter:
www.umdieWurst.de/katalog



- Genuss frei Haus -
WURSTTAXI
Der regionale Lieferservice
ab 20,00 EUR
Details auf Seite 4



Lieferzeiten

Dienstag: 17.00 - 19.30 Uhr
Donnerstag: 17.00 - 19.30 Uhr
Samstag: 7.30 - 9.30 Uhr + 13.00 - 15.00 Uhr

**Andere Zeiten (auch vormittags)
nach Absprache möglich**

Metzgerei Böbel
91166 Georgensmünd-Rittersbach
Telefon: 0 91 72 - 488
E-Mail: info@umdieWurst.de

Öffnungszeiten
Montag-Freitag
6.45 - 13.00 Uhr + 14.00 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.30 Uhr

Lieferadresse:

Name									
Straße									
PLZ								Ort	
Telefon									
Bestelldatum					Unterschrift				

Empfehlen Sie uns:

Ja, bitte senden Sie den Katalog an:

Name									
Straße									
PLZ								Ort	

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Wir weisen auf unsere AGB's und den Datenschutz hin. (Katalogseite 46)

Liefertermin nur Wursttaxi

Falls Sie eine Lieferung per Wursttaxi bestellt haben, geben Sie hier bitte den Tag, die Tageszeit sowie das Lieferdatum an:

- Dienstag: **17.00 - 19.30 Uhr**
 Donnerstag: **17.00 - 19.30 Uhr**
 Samstag: **7.30 - 9.30 Uhr**
 Samstag: **13.00 - 15.00 Uhr**

Lieferdatum

Postversand nur nach Vorkasse

Versandtermin

Bitte
freimachen
0,45 EUR



Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Ihre Bestellkarte

FAX 0 91 72-66 89 54

Bestell-Nr:	Artikelbezeichnung	Menge	Preis
Bitte berechnen Sie die Gesamtsumme inkl. Liefergebühr Porto und Verpackung 6,50 EUR Wursttaxi Liefergebühr 5,00 EUR bei Bestellwert unter 20,00 EUR			

Sie finden die Bestellkarte auch im Internet unter: www.umdiewurst.de/katalog

Bitte unbedingt Lieferart ankreuzen:

Wursttaxi  (kostenlos, Bestellwert ab 20,00 EUR)
(5,00 EUR, Bestellwert unter 20,00 EUR)

Versand (6,50 EUR) **Abholung im Laden**

Ich bezahle:

Bar bei Lieferung (nur Wursttaxi)

Per Bankeinzug (nur Wursttaxi bzw. ab der 3. Bestellung)

Konto-Nr

BLZ

Konto Inhaber

Überweisung auf Konto-Nr. 22 10 555 36
BLZ 764 50000, Sparkasse Mittelfranken Süd

VISA Card **MASTER Card**

Kartennummer:

| | | | | | | | | | | | | |

gültig bis: | | | | **Prüfziffer:** | | | |

Karteninhaber

Bei Zahlung mit Kreditkarte oder per Bankeinzug aus Sicherheitsgründen bitte in einem verschlossenen Umschlag verschicken.