

2012



BÖBEL – sonst Nichts!

www.umdieWurst.de

Online-Shop ✓

Schnelligkeit & Frische bundesweit



Wurst – tagundnacht

Nicht nur im Internet sondern auch in Rittersbach können Sie rund um die Uhr einkaufen. Im überdachten Vorbereich unseres Ladens steht ein Kühlschrank mit ausgewählten Artikeln.

Dort können Sie sich selbst bedienen und das Geld in die Vertrauenskasse werfen.



WURSTTAXI.de

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



Online-Shop ✓

Lieferung innerhalb Deutschlands in Einweg Isolierbehältern. (Versandkostenpauschale 6,75 Euro)
Versand innerhalb 24 h*
Bestellkarte und weitere Informationen auf Seite 57



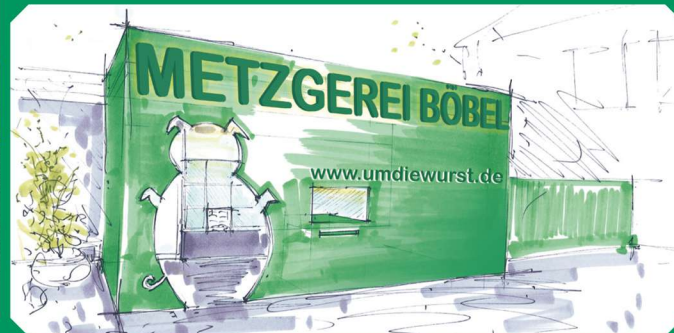
*(Verfügbarkeit und Zahlung vorausgesetzt)

Metzgerei Böbel

Gerne können Sie die Fleisch- und Wurstwaren auch direkt in unserem Laden in Rittersbach kaufen.

Öffnungszeiten

Montag-Freitag 6.45 - 13.00 Uhr und 14.00 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.30 Uhr



WURSTBRIEF®.DE

Geschmackvolle
Grußkarten
und
Geschenke



Weitere Informationen
finden Sie auf Seite 68/69

Wurst VOrtrag.de

**ERFOLGS
REZEPTE**

rund +
knackig



Weitere Informationen
finden Sie auf
Seite 66/67

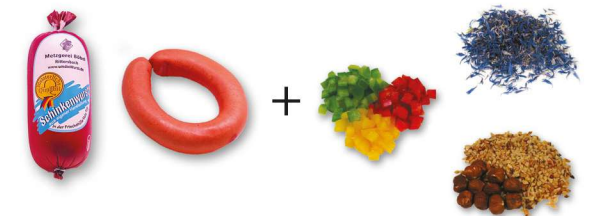


WURST ERLEBNIS.DE
Genuss **selbst** gemacht

Weitere Informationen finden Sie auf Seite 62/63

WURSTMiXX.de

Ganz nach Geschmack
„Wurst + Einlage“



Weitere Informationen
finden Sie auf Seite 60/61

- 03 ♦ Außergewöhnliche Ideen
- 04 ♦ Inhaltsverzeichnis
- 05 ♦ Kennenlernpakete
- 06 ♦ Monika & Claus in Person
- 07 ♦ Metzgerei Böbel
- 08 ♦ Frische Bratwurst
- 09 ♦ Rezepte Bratwürste
- 10 ♦ Bratwürste
- 11 ♦ Schlachtschüssel
- 12 ♦ Fränkisches
- 13 ♦ Bayerisches
- 14 ♦ Würstchen
- 15 ♦ Portionswürstchen
- 16 ♦ Aufschnittwurst
- 18 ♦ Schinken/Braten
- 19 ♦ REIN Rind/Pute
- 20 ♦ Dosen Fertiggerichte
- 21 ♦ Dosen Suppen/Würstchen
- 22 ♦ Dosen (Wurst) 200 g
- 23 ♦ Dosen (Wurst) 125 g
- 24 ♦ Geschenkkarton
- 25 ♦ Böbel – Sonst nichts!
- 26 ♦ Schinken, Salami & Co
- 28 ♦ Haltbarkeit-Eingefrieren
- 29 ♦ Verpackung - Versand
- 30 ♦ Presseberichte



34



39



44



48



08



10



11



11

- 32 ♦ Auszeichnungen
- 33 ♦ Schweinefleisch Kurzbraten
- 34 ♦ Schweinefleisch Braten
- 36 ♦ Für Hobby Metzger
- 37 ♦ Innereien Schwein
- 38 ♦ Innereien Rind/Kalb
- 39 ♦ Rindfleisch Kochen
- 40 ♦ Rindfleisch Braten
- 41 ♦ Rindersteaks/Fonduefleisch
- 42 ♦ Kalbfleisch
- 43 ♦ Lammfleisch/Kaninchen
- 44 ♦ Hähnchen/Pute
- 45 ♦ Gans/Ente
- 46 ♦ Fertiggerichte
- 47 ♦ Grillen
- 48 ♦ Käse – Salate – Sulzen
- 49 ♦ Preisgestaltung
- 50 ♦ Lieferanten
- 51 ♦ Dienstleister
- 52 ♦ Brot – Semmeln
- 53 ♦ Gebäck – Nudeln
- 54 ♦ Mitarbeiter
- 56 ♦ Kundenfeedback Online-Shop
- 57 ♦ Bestellkarte
- 58 ♦ Bestellkarte – Bezahlung
- 59 ♦ Feedback WURSTTAXI

- 60 ♦ **WURSTMIXX**
- 62 ♦ WURST ERLEBNIS
- 64 ♦ WURST KURS
- 65 ♦ Autor Claus Böbel
- 66 ♦ Wurst Vortrag
- 68 ♦ Grußkarten WURSTBRIEF
- 70 ♦ Geschenke WURSTBRIEF
- 72 ♦ Mailings WURSTBRIEF
- 73 ♦ Werbegeschenke
- 74 ♦ Geschenke
- 76 ♦ Kalte Platten
- 78 ♦ Brote – Häppchen einfach
- 78 ♦ Brote – Häppchen exklusiv
- 80 ♦ Warmes Essen
- 82 ♦ Fränkisches Bratwurstmenü
- 83 ♦ Rezept Schäufele
- 84 ♦ FAQ's
- 85 ♦ Schweinchensammlung
- 86 ♦ AGB's
- 87 ♦ Zusatzstoffe
- 88 ♦ Zutatenliste
- 89 ♦ Ausbildungsplatz



46



68



70



78

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. Auf Wunsch legen wir kostenlos einen Grußtext von Ihnen mit ins Paket.

Kennenlernpaket - Klein

Je 100 g roher Schinken, Haussalami, Bierschinken

- 1 abgepackte Kalbsleberwurst
- 1 Ring Fleischwurst
- 1 Dose Jagdwurst



(1170 g - Paket)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2990

18.25 Euro

Kennenlernpaket - Groß

Zusätzlich zum "kleinen" Kennenlernpaket:

- 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

30.30 Euro

Fränkische Bratwurst

- 5 frische Bratwürste
- 1 Becher Bratwurstgehäck
- 1 Paar geräucherte Bratwürste
- 1 Dose Bratwurstgehäck
- 1 Bratwurstsulze



(1215 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr.2012

14.35 Euro

Fränkisches Geräuchertes

Unsere geräucherten fränkischen Spezialitäten in einem Paket:

- 3 Paar geräucherte Bratwürste
- 300 g geräucherter Schinken (Stück)
- 3 geräucherte Leberwürste
- 2 geräucherte Blutwürste



(1515 g - Paket)
Haltbar: 10 Tage b. max +16°C

Nr. 2200

22.35 Euro

Monika

Jahrgang: 1973

Schule 1979-1988

Grund- und Hauptschule
in Feuchtwangen
Qualifizierter Hauptschulabschluß

Ausbildung 1988-1991

Fleischerei-Fachverkäuferin in der
Metzgerei Vogel Feuchtwangen

Abschluß

Prüfungsbeste der Innung
3. bayerische Landessiegerin

Weiterbildung

„Wanderjahre“ in Metzgereien in
Schopfloch, Ansbach und Feuchtwangen



Claus

Jahrgang: 1970

Schule 1977-1987

Grundschule Rittersbach
Hauptschule Georgensgmünd
Realschule Roth
Mittlere Reife als Schulbester

Ausbildung 1987-1989

Metzger in der
Metzgerei Kanzler Büchenbach

Abschluß

Prüfungsbester der Innung
2. Bundesieger

Weiterbildung

„Wanderjahre“ in Metzgereien
in Feuchtwangen und Flein,
Praktikant an der Fleischerschule Augsburg
Meisterprüfung und Betriebswirt des Handwerks
jeweils mit einer glatten Note 1

Monika & Claus

Durch die gemeinsame Zeit in der Metzgerei Vogel
(Feuchtwangen) haben sich Monika und Claus kennen gelernt

Hochzeit September 1997

Danach gemeinsames Arbeiten als Angestellte
in der Metzgerei von Willy und Marie Böbel

Betriebsübernahme

Zum Jahreswechsel 2008/2009

September 2011

Umbau des Ladens zum NEUEN Böbel



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
WURST ERLEBNIS



Metzgerei Böbel

Frische Bratwürste

Die Bratwurst ist das fränkische Produkt "schlechthin"

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

Typisch für die fränkische Bratwurst ist das grob gewolfte Schweinefleisch im besonderen Naturdarm, dem sogenannten Bündel. Der Bündel 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).

TIPP: "Bestens geeignet zum Grillen"

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 die Masse in den typischen Darm (Bündel) gefüllt.

Fertig ist die fränkische Bratwurst.

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.

Für alle unsere Produkte finden Sie ausführliche Datenblätter unter:
www.umdiewurst.de/produktinfo.php
Einfach nur die Artikelnummer eingeben und die Artikelinfos aufrufen.

Stellen Sie Ihre Bratwürste selber her:

WURST ERLEBNIS (Details Seite 62)

Bratwurst frisch



(900 g – 10 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1012 **9.80 Euro**

Grillwürstchen mittelgroß



(240 g – 6 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015 **3.05 Euro**



WurstErlebnis-Teilnehmerin

Saure Bratwürste

◆ Fleischbrühe mit folgendem Kochen:

2 Liter Wasser, 750 g Schweineknochen,
1 Karotte, 1 Zwiebel, Lauch, 2 Lorbeerblätter,
4 Nelken, 4 Wacholderbeeren, 7 Pfefferkörner

◆ Sud absieben und abschmecken mit
Salz, Essig, Zucker und Wein.

◆ Sud aufkochen lassen und nach Belieben
Zwiebelringe hinein geben

◆ 3 Minuten später die Bratwürste dazugeben
und noch 10 min ziehen aber nicht kochen lassen

Dazu passt Weißbrot, Schwarzbrot oder eine Semmel

Kochpaket Saure Bratwürste für 4 Personen

Bratwürste und Sud für die berühmten saueren Bratwürste
(auch bekannt unter Sauere Zipfel, Blaue Zipfel)

10 Bratwürste
2 Liter Sud (fix und fertig)

Sud nur noch erhitzen,
nach Belieben Zwiebel
dazu, und Bratwürste
darin ziehen lassen.



(2900 g - Kochpaket)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 2394 **16.10 Euro**

Gebratene Bratwürste

◆ Schweinefett in Pfanne heiß werden lassen
(2-3 mm Fettspiegel)

◆ Fett aufheizen bis kurz vor dem Rauchpunkt
(Fett beginnt leicht zu perlen)

◆ Zur Temperaturkontrolle Darmende der Bratwurst
ins Fett halten, dann sollte es „bruzzeln“

◆ Bratwürste anbraten, wenn Unterseite braun ist drehen

◆ Gesamtzeit 7 bis 8 Minuten

◆ Kraut parallel dazu in einem Topf aufwärmen

Kochpaket Gebratene Bratwürste für 4 Personen

Frische Bratwürste mit Kraut und Brot

10 frische Bratwürste
1 kg gekochtes Kraut
1 Krustenbrot 750 g



(2650 g - Kochpaket)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 2011 **15.55 Euro**

Probiertüte Fränkische Bratwurst

5 frische Bratwürste
1 Becher Bratwurstgehäck
1 Paar geräucherte Bratwürste
1 Dose Bratwurstgehäck
1 Bratwurstsulze



(1215 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr.2012 **14.35 Euro**

Bratwurst
frisch



(450 g – 5 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr.1011 **4.90 Euro**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr.0311 **2.30 Euro**

Bratwürste
gebraten



(450 g – Dose)*

Nr.0391 **6.20 Euro**

Bratwurstgehäck



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

Nr.0554 **2.20 Euro**

Bratwurst
geräuchert



(175 g – 1 Paar)
Haltbar: 14 Tage max +16°C

Nr.0341 **2.60 Euro**

Bratwurst
gebraten



(240 g – 3 Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr.1411 **4.40 Euro**

Bratwurst
frisch



(900 g – 10 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr.1012 **9.80 Euro**

Bratwürste
sauer



(550 g – Dose)*

Nr.0394 **4.40 Euro**

Bratwurstsulze



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

Nr.1191 **2.35 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.



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

Nr.2100 **8.75 Euro**

Blutwurst*
frisch



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

Nr.0102 **1.55 Euro**

Leberwurst*
frisch



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

Nr.0103 **1.60 Euro**

Rüssele*
gekocht



(150 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

0104 **1.35 Euro**

Kopffleisch*
mager



(75 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr.0105 **1.15 Euro**

Kraut*
gekocht



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

Nr.0422 **0.85 Euro**

Kesselsuppe*
Fleischbrühe



(1000 g – Tüte)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr.0100 **1.95 Euro**

Salzknöchele*
gekocht



(500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr.0108 **3.20 Euro**

Bauch gekocht*
Kesselfleisch



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

Nr.0101 **2.20 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

16.25 Euro

Blutwurst

geräuchert



(150 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +16°C

Nr. 0202

1.55 Euro

Leberwurst

geräuchert



(130 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +16°C

Nr. 0203

1.70 Euro

Preßsack

einfach



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0204

1.35 Euro

Sulzpreßsack



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0206

1.65 Euro

Preßsack

rot



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0205

1.65 Euro

Kümmelpreßsack

weiß



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0216

1.95 Euro

Zungenwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0210

1.60 Euro

½ Schäuferle

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

5.45 Euro

Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

5.80 Euro

Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1009

2.35 Euro

Stadtwurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

5.80 Euro

Stadtwurst

ungeräuchert

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.35 Euro

Weißwürste



(150 g – Paar)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0006

2.05 Euro

Gelbwurst



(200 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1036

3.10 Euro

Gelbwurst

im Naturdarm



(350 g – Ring)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1037

5.30 Euro

Wollwürste

Oberländer



(275 g – 3 Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1006

3.75 Euro

Obatzter



(175 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0913

3.65 Euro

Griebenschmalz



(175 g – Becher)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0425

1.80 Euro

Kartoffelsalat



(200 g – Portion)

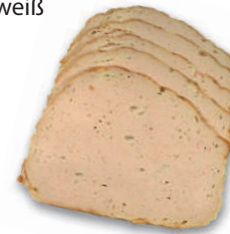
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0423

1.50 Euro

Fleischkäse

weiß



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0086

1.25 Euro

Bratwurst

feinzerkleinert



(100 g – Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0016

1.40 Euro

Fleischkäse

zum Selberbacken



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089

8.40 Euro

Kloßteig



(750 g – Beutel)

Haltbar: 7 Tage b. max +7°C

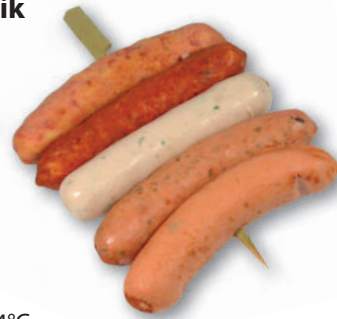
Nr. 0424

2.15 Euro

TIPP zum Erwärmen:

Wasser im Topf
aufkochen lassen –
Würstchen zugeben –
Deckel auf den
Topf geben,
Herd ausschalten –
ca. 15 Minuten
ziehen lassen.

Würstchenschaschlik



(440 g – 4 Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1005

7.50 Euro

Weißwürste



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

Nr. 0006

2.05 Euro

Käsewürstchen



(150 g – Paar)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0001

2.15 Euro

Wiener



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

Nr. 0007

1.40 Euro

Knacker

Bockwurst/Rote



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

Nr. 0003

2.40 Euro

Feuerwürstchen

Debrecziner



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

Nr. 0004

1.50 Euro

Bockwurst

ohne Haut



(275 g – 3 Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0002

3.95 Euro

Fleischwurst

Stadtwurst einfach



(450 g – Ring)

Nr. 0008

5.40 Euro

Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

5.80 Euro

Stadtwurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

5.80 Euro

Fleischwurst

ungeräuchert, weiß

(450 g – Ring)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0018

5.40 Euro

Fleischwurst

Stadtwurst einfach

(180 g – Miniringle)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1008

2.15 Euro

Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1009

2.35 Euro

Stadtwurst

ungeräuchert

(180 g – Miniringle)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.35 Euro

Knoblauchstangerl



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

Nr. 0024

3.40 Euro

Bierkugel



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

Nr. 1022

3.50 Euro

Gelbwurst



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

Nr. 1036

3.10 Euro

Jagdwurst



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

Nr. 1043

4.50 Euro

Schinkenwurst

feinzerkleinert
Lyoner



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

Nr. 1048

3.70 Euro

Bierschinken



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

Nr. 1044

4.70 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

17.40 Euro

Paprikawurst



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

Nr. 1055

4.30 Euro

Champignonwurst



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

Nr. 1056

4.30 Euro

Kalbsleberwurst



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

Nr. 1209

3.70 Euro

Landleberwurst

grob



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

Nr. 1208

2.20 Euro

Pfefferrolle

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

Nr. 0164 **1.85 Euro**

Rinderbierschinken
geschnetzelt

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

Nr. 0045 **1.85 Euro**

Schinkenwurst
marmoriert

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

Nr. 0047 **1.85 Euro**

Gelbwurst

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

Nr. 0036 **1.55 Euro**

Schinkenwurst
feinzerkleinert
Lyoner

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

Nr. 0048 **1.50 Euro**

Bierschinken

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

Nr. 0044 **1.75 Euro**

Probiertüte Aufschnittwurst

Je 100 g:

Bierschinken
Kräuterjagdwurst
Schinkenwurst
(marmoriert)
Schinkenkrakauer
Fleischkäse
(feinzerkleinert)



(500 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2050 **8.45 Euro**

Paprikawurst

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

Nr. 0055 **1.75 Euro**

Gemüsewurst

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

Nr. 0054 **1.75 Euro**

Champignonwurst

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

Nr. 0056 **1.75 Euro**

Schnittlauchwurst

Im Winter
Lauchwurst



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

Nr. 0058 **1.75 Euro**

Preßkopf
mit Gurken

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

Nr. 0027 **1.55 Euro**

Bierwurst
mit Senfkörnern

(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0022 **1.80 Euro**

Wilder Kaiser
Kochsalami

(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0023 **1.80 Euro**

Schinkenkrakauer

(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0025 **1.90 Euro**

Jagdwurst

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

Nr. 0043 **1.70 Euro**

Kräuterjagdwurst

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

Nr. 0042 **1.70 Euro**

Berliner Jagdwurst
mit Senf

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

Nr. 0034 **1.65 Euro**

Kümmeljagdwurst

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

Nr. 0035 **1.65 Euro**

Zwiebelkäse

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

Nr. 0087 **1.25 Euro**

Leberkäse

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

Nr. 0085 **1.25 Euro**

Pizzakäse

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

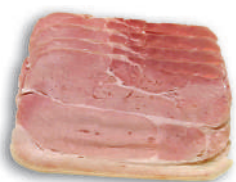
Nr. 0081 **1.25 Euro**

Fleischkäse

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

Nr. 0088 **1.25 Euro**

Schinken gekocht



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

Nr. 0266 **1.80 Euro**

Kochschinken rund



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

Nr. 0267 **2.10 Euro**

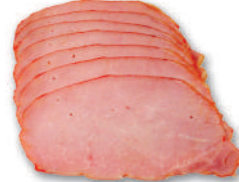
Vorderschinken heiß geräuchert



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

Nr. 0263 **1.70 Euro**

Kaiserfleisch gebraten



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

Nr. 0269 **2.00 Euro**

Rinderzunge gepökelt gekocht



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

Nr. 0270 **1.90 Euro**

Kasseler gekochtes Ripple



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

Nr. 0261 **2.35 Euro**

Hals gebraten



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

Nr. 0160 **1.80 Euro**

Bauch gebraten



(150 g – Scheibe)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0161 **2.35 Euro**

Vorderschinken

im eigenen Saft
In der Folie 90 Min. bei 100° C
im Backofen erwärmen



(500 g – Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1263 **9.95 Euro**

Backschinken roh

Zum Backen/Braten
in der Röhre



(1000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0559 **11.80 Euro**

Schäufelrle

gepökelt/geräuchert



(1500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0529 **13.15 Euro**

Hals

gepökelt/geräuchert
Ideal zum Kochen
fürs Gemüse



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

Nr. 0260 **5.50 Euro**

REIN Rind

Wir haben eine Auswahl an Wurstwaren in denen **garantiert** kein Schweinefleisch/Speck verarbeitet wurde.

Rinderbratwurst grob – rein Rind



(450 g – 5 Paar)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017 **9.00 Euro**

Krakauer gekocht



(450 g – Ring)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0010 **5.80 Euro**

Dt. Corned beef



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

Nr. 0196 **2.10 Euro**

REIN Pute

Die Aufschnittsorten der Pute sind mit Putenfleisch und Pflanzenöl hergestellt. Auch unsere Fertiggerichte-Dosen Putengeschnitzeltes und Hähnchengulasch sind nur mit Geflügelfleisch.

Putenbrust gekocht



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

Nr. 0142 **1.95 Euro**

Putenjagdwurst



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

Nr. 0143 **1.85 Euro**

Krakauer gekocht



(450 g – Ring)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0010 **5.80 Euro**

Dt. Corned beef



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

Nr. 0196 **2.10 Euro**

Putenbierschinken



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

Nr. 0144 **1.90 Euro**

Putenschinkenwurst



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

Nr. 0148 **1.80 Euro**

Tatarwürstchen



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

Nr. 0355 **1.95 Euro**

Dt. Corned beef



(190 g – Dose)*

Nr. 0296 **3.95 Euro**

Putengeschnitzeltes



(400 g – Dose)*

Nr. 0397 **5.20 Euro**

Hähnchengulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0399 **5.40 Euro**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 8 Monate

REIN Rind/Pute

Gulasch  (400 g – Dose)* Nr. 0385 5.00 Euro	Tafelspitz  (400 g – Dose)* Nr. 0381 6.00 Euro	Rouladen  (400 g – Dose)* Nr. 0383 6.50 Euro	Sauerbraten  (400 g – Dose)* Nr. 0384 5.90 Euro
Schweinefilet  (400 g – Dose)* Nr. 0380 6.00 Euro	Kartoffelsalat  (400 g – Dose)* Nr. 0283 3.00 Euro	Schaschlik  (550 g – Dose)* Nr. 0382 5.60 Euro	
Schäufelerle  (400 g – Dose)* Nr. 0389 4.80 Euro	Schweinebraten  (400 g – Dose)* Nr. 0390 5.00 Euro	Schweinehaxe  (400 g – Dose)* Nr. 0387 4.90 Euro	Je Portion Warmes Essen auf die Schnelle: ◆ Dose öffnen (Aufreißdose) ◆ in Herd oder Mikrowelle erwärmen ◆ Beilage dazu ◆ fertig ist das Essen
Chili con Carne  (400 g – Dose)* Nr. 0395 4.75 Euro	Sauce Bolognese  (400 g – Dose)* Nr. 0396 4.60 Euro	Lasagne  (400 g – Dose)* Nr. 0379 5.00 Euro	Krautwickerle  (400 g – Dose)* Nr. 0386 5.25 Euro

Bratwürste gebraten  (450 g – Dose)* Nr. 0391 6.20 Euro	Bratwürste sauer  (550 g – Dose)* Nr. 0394 4.40 Euro	Weißwürste  (550 g – Dose)* Nr. 0376 4.75 Euro	Wiener  (550 g – Dose)* Nr. 0377 5.00 Euro
Suppen Alle Fertiggerichte/Suppen werden von Monika Böbel nach traditionellen Rezepturen gekocht. Dabei produziert Sie sämtliche Soßen selbst (KEINE Fertigprodukte)	Kartoffelsuppe mit Krakauer  (400 g – Dose)* Nr. 0280 4.80 Euro	Spargelcremesuppe  (400 g – Dose)* Nr. 0281 5.00 Euro	Petersilienwurzelsuppe  (400 g – Dose)* Nr. 0282 4.40 Euro
Rinderkraftbrühe m. Fleisch- u. Gemüsewürfel  (400 g – Dose)* Nr. 0284 4.30 Euro	Gulaschsuppe  (400 g – Dose)* Nr. 0285 5.20 Euro	Kürbiscremesuppe  (400 g – Dose)* Nr. 0286 4.70 Euro	Gek. Rindfleisch in der Brühe  (400 g – Dose)* Nr. 0287 4.50 Euro

Eisbein

(175 g – Dose)*

Nr. 0302 2.10 Euro**Presssack**

(190 g – Dose)*

Nr. 0304 2.00 Euro**Leberwurst
grob**

(190 g – Dose)*

Nr. 0308 2.30 Euro**Kalbsleberwurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0309 2.95 Euro**Bratwurstgehäck**

(190 g – Dose)*

Nr. 0311 2.30 Euro**Schmalzfleisch**

(190 g – Dose)*

Nr. 0310 2.30 Euro**Probiertüte Dosen****Für den Vorrat:****Je eine Dose 190 g:**Jagdwurst
Kalbsleberwurst
Bratwurstgehäck
Bierwurst
Eisbein

(935 g – Stück)*

Nr. 2300 13.45 Euro**Sulzpresssack**

(190 g – Dose)*

Nr. 0306 2.15 Euro**Kümmelpresssack
weiß**

(190 g – Dose)*

Nr. 0316 2.50 Euro**Jagdwurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0313 2.95 Euro**Stadtwurst
hausmacher**

(190 g – Dose)*

Nr. 0314 2.50 Euro**Schinkenwurst
Lyoner**

(190 g – Dose)*

Nr. 0318 2.80 Euro**Bierwurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0332 3.20 Euro**Minidosen**Unsere kleinsten Dosen
sind ideal für Allein-
stehende Personen.**1 Dose = 1 Portion****Bratwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0321 1.55 Euro**Bierwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0322 2.25 Euro**Jagdwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0323 2.20 Euro**Blutwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0324 1.35 Euro**Leberwurst mini
grob**

(125 g – Dose)*

Nr. 0328 1.55 Euro**Kalbsleberwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0329 2.20 Euro**Schinkenwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0338 2.00 Euro**Schmalzfleisch mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0330 1.55 Euro**Stadtwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0334 1.80 Euro**Minidosen fränkisch****Unsere typisch fränkischen
Wurstwaren in der Dose:**Bratwurstgehäck, Blutwurst
Leberwurst, grob

(375 g)*

**Nr. 0325 4.45 Euro****Minidosen gemischt**

(625 g)*

Nr. 0326 10.20 Euro**Minidosen**

7 - fach sortiert



(875 g)*

Nr. 0327 13.30 Euro**Minidosen Alle Neune**

(1125 g)*

Nr. 0339 16.45 Euro

**Geschenk-
karton
auffalten/
auswählen**



**Mit 4 Dosen
(190 g)
Ihrer Wahl
füllen**



**Alternativ
2 Dosen
ersetzen durch
Schinken
oder
Salami
oder
3 Mini-Dosen
(125 g)**



**Verschließen,
fertig ist das
Geschenk**



Auswahlmöglichkeit

Wählen Sie aus für Ihren individuellen Karton

4 Dosen *oder*
2 Dosen + Schinken *oder* Salami

Ab 500 Stück können wir den Karton auch in Ihrem Firmendesign bedrucken!

	Dosen je 190 g		
	Eisbein ☐	2.10 Euro	
	Pressack, rot ☐	2.00 Euro	
	Leberwurst, grob ☐	2.30 Euro	
	Kalbsleberwurst ☐	2.95 Euro	
	Bratwurstgehäck ☐	2.30 Euro	
	Schmalzfleisch ☐	2.30 Euro	
	Sulzpresssack ☐	2.15 Euro	
	Kümmelpresssack ☐	2.50 Euro	
	Jagdwurst ☐	2.95 Euro	
	Stadtwurst ☐	2.50 Euro	
	Schinkenwurst ☐	2.80 Euro	
	Bierwurst ☐	3.20 Euro	
	Schinken 375 g ☐	9.20 Euro	
	Salami 175 g ☐	4.25 Euro	
	Geschenkkarton ☒		1.65 Euro
Endpreis des Geschenkkartons			

BÖBEL – sonst Nichts!

Alle Herstellungsschritte laufen in unserem Betrieb ab, so dass wir sicher wissen was-wieviel-warum in unseren Produkten ist. Alle unsere Produkte sind Original "Böbel", da die Verantwortung vom Einkauf bis zum Verkauf in unserem Betrieb liegt.

Fleisch

- Alle Lieferanten sind inhabergeführt (keine Konzerne)
- Tägliche Fleischanlieferung aus regionaler Schlachtung
- So haben wir die Frische bzw. das nötige Abhängen **SELBST** in der Hand
- Wir suchen das passende Teilstück für Sie aus, und schneiden es optimal zu

Wurst

- EIGENE** Herstellung aller verkauften Wurstwaren
- Kessel-/rauchfrisch in den Laden
- Weniger gefragte Artikel produzieren wir in Kleinstmengen (kein Zukauf)
- Es gibt z.B. nur Böbel-Schinken und keinen Parma-Schinken usw.

Käse/Fisch

- Große Auswahl an **SELBST** verfeinertem Frischkäse
- Hausgemachter Obatzter und Räucherlachs

Dienstleistungen

- Klassische Beratung an der Theke zu allen Fragen rund um Fleisch und Wurst
- Vielfältige Informationen auf eigener Internetseite
- SELBST** entwickelte einzigartige Angebote:

WURSTBRIEF® **WURSTMIXX** **WURSTTAXI**

WURST ERLEBNIS **WurstVortrag**

Handelswaren zur Abrundung des Sortiments sind:
Eier – Nudeln – Kloßteig – Gewürze – Merrettich – Senf – Gurke
1 Salamisorte und max. 10 Käsesorten

An allen anderen Artikeln haben wir SELBST Hand angelegt.
BÖBEL – sonst Nichts!

Schinken, Salami & Co

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

Pfeffersäckchen

Mittelgrob mit Pfefferkörnern



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

Nr. 0347 **1.45 Euro**

Minisalamis

Mild gewürzt
auspacken, reinbeißen...



(110 g – 7 Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0251 **2.15 Euro**

Haussalami



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1240 **4.25 Euro**

Scharfe Stange



(175 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0255 **3.30 Euro**

Pfefferlinge



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

Nr. 0344 **1.45 Euro**

Chilischlange



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

Nr. 0345 **1.55 Euro**

Zwiebelmettwurst



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

Nr. 0343 **2.40 Euro**

Salami

luftgetrocknet



(150 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1252 **3.65 Euro**

Krakauer

roh



(350 g – Ring)

Nr. 0238 **6.35 Euro**

Krakauer roh

(175 g – ½ Ring)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1238 **3.20 Euro**

Mettwurst

feinzerkleinert



(180 g – Portionswurst)

Nr. 0348 **1.80 Euro**

Mettwurst feinzerkl.

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

Nr. 1348 **0.95 Euro**

Mettwurst

grob



(270 g – Portionswurst)

Nr. 0349 **3.80 Euro**

Mettwurst grob

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

Nr. 1349 **1.95 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

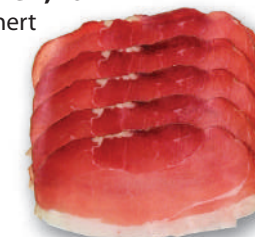


Nr. 2360

9.60 Euro

Schinken, roh

geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0366

2.30 Euro

Speck

geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1363 **1.65 Euro**

Bauch

geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0361 **2.60 Euro**

Bauch

geräuchert, ohne Knorpel



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0364 **2.15 Euro**

Schinken, roh

geräuchert



(300 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0368 **6.35 Euro**

Schinken, roh

in Streifen



(150 g – Becher)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 1367 **2.95 Euro**

Lachsschinken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0369 **2.40 Euro**

Haussalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0240 **2.15 Euro**

Salami

mediterran



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0230 **2.15 Euro**

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 in diesem Katalog 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 bei uns. 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

Informationen zum Einfrieren

Frischwaren wie Fleisch und Wurst können Sie jederzeit einfrieren. Die Qualitätsverluste sind minimal, (fast) nicht wahrnehmbar. Aber zu sagen es gibt keine Qualitätsverluste, das wäre gelogen. **Frisch schmeckt immer besser.**

Je "naturbelassener" ursprünglicher ein Produkt ist, desto problemloser ist das Einfrieren. Also z.B. beim Steak und Bratwürsten kein Problem, bei der Aufschnittwurst wird die Qualitätsabweichung schon "größer", aber nicht so dass wir von einer Genussminderung sprechen würden. Letztendlich kommt es aber auf Ihr Geschmackempfinden und den Gefrier-/Auftauprozess an.

Da viele unserer Online-Kunden mehr auf einmal bestellen und dann einfrieren hier eine Empfehlung:

Einfrieren:

Belassen Sie die Ware in der Vakuumverpackung und geben diese sofort nach Erhalt in die Gefriertruhe. Wichtig ist, zu kontrollieren ob die Verpackung noch eng anliegt, also den Transport unbeschadet überstanden hat. Ansonsten nochmals umverpacken mit einem Gefrierbeutel. Dann möglichst nicht aufeinander stapeln, sondern weit verbreiten damit die Ware schneller durchgefriert.

Auftauen:

Ware am Tag vor dem gewünschten Verzehr/der gewünschten Zubereitung in den Kühlschrank geben und dort langsam auftauen. Keinesfalls bei Küchentemperatur auf die Schnelle. Durch das langsame Auftauen ist der Feuchtigkeitsverlust geringer, die Ware bleibt saftiger.

TIPP:

Wenn es mal schnell gehen muss, die dicht verpackte Ware in kaltes Wasser legen. Wasser leitet die "Kälte" schneller ab als Luft. Wichtig ist dabei eine unbeschädigte Verpackung, da sonst die Ware im Wasser auslaugt.

Für die jeweiligen Warengruppen gibt es verschiedene optimale Bedingungen:

Frischfleisch, Brühwurst, Kochpökelware und Kochwurst (ungeräuchert)

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 unverpackt 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.

Verpackung - Versand

Für den optimalen Versand unserer Artikel haben wir eine eigene Verpackung entwickelt.

Wir legen einen stabilen Pappkarton mit Styroporplatten aus. Eine Seite der isolierenden Platten kann verschoben werden.

So erreichen wir in einem Paket 2 Temperaturbereiche:

Einen für kühlpflichtige Artikel, einen für Artikel die keine Kühlung benötigen (z.B. Dosen, Salami, Brot). Zu den kühlpflichtigen Wurst- und Fleischwaren kommen 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 Temperaturlaufzeichnungsgeräten (Logger) versenden.

Wir versenden mit DHL

Die Sendungen werden von uns täglich um 16.00 Uhr zur Post gebracht. In der Regel haben Sie die Ware innerhalb Deutschlands dann am nächsten Tag. Laut eigener Recherche gilt das für mehr als 98% der Pakete. Die anderen knapp 2 % kommen am 2. Tag an. Und so lange hält die Kühlung garantiert. Sollte es wider Erwarten mal länger dauern und die Ware zu Schaden kommen ersetzen wir Ihnen diese unbürokratisch. Anruf oder Mail genügt.

Hier eine Rückmeldung von Jürgen Wanzel aus Düsseldorf, dessen Paket im Hochsommer ausnahmsweise 3 Tage unterwegs war:

Vielen Dank für die Ersatzlieferung W4120-2010! Bin immer noch ganz weg ob Ihrer Kulanz, obwohl Sie ja keine Schuld trifft. Böbel for ever and ever! Ihr mehr als zufriedener Kunde!

Versandtermin

Wir versenden von Montag bis Freitag Falls von Ihnen nichts anderes gewünscht, versenden wir Ihre bestellten Waren sofort nach Geldeingang (Verfügbarkeit der Artikel vorausgesetzt). In der Regel liefert DHL (Post) diese dann am folgenden Werktag aus.

Sollten Sie einen späteren Versandtermin wünschen, haben Sie die Möglichkeit dies bei der Bestellung anzugeben. Wählen Sie als Versandtermin den Werktag vor dem gewünschten Zustelltermin. Wenn Sie auf „Nummer sicher“ gehen wollen, geben Sie zwei Tage vor dem Zustelltermin an.

Infos zum Auslandsversand auf Seite 72.



Karton leer



mit Styroporplatten



Kühlpflichtige Artikel



Ware ohne Kühlung dazu



Kühlakku rein



Luftpolyester rein



Verschließen mit Styropor



Versandfertiges Paket

Presseberichte

Zuerst war **WURSTBRIEF** der Fernsehstar, momentan ist es unsere neue Idee

WURSTMiXX :

ntv-Ratgeber, Sat1 Studio Franken, Galileo



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 verleißen, als Claus Böbel mir vor über drei Jahren stolz erzählte, er hätte den „Wurstbrief“ erfunden. Doch die abgefeuerte Idee, Grüße aller Art mit einem herzhafte 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 Wursttaxi und einen eigenen Online-Shop. Seine Waren gehen bis nach Hamburg und Berlin. In Kisten mit Trockenfleisch. 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 prophetisch, mit Hilfe von Mikrokrediten lasse sich eine Welt ohne Armut schaffen, dann hat so mancher Skeptiker das Bildnis eines in seine Fantasien vernarrten 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 vorschneidet 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.



Von 2004 bis Mai 2011 waren wir
19 mal im Fernsehen.

Vom Regionalsender SAT1 Franken bis
zum ARD-Quiz mit Jörg Pilawa.

Dazu noch mehr als 30 Radioberichte,
ca. 65 Zeitungsartikel und unzählige
Erwähnungen im Internet.

Sie möchten der nächste sein?
Gerne!

Presseberichte

Unser Internet ist in vielen Bereichen beispielgebend:

- ◆ Der Shop hat bundesweit das umfangreichste Angebot an frischen Fleisch und Wurstwaren.
- ◆ Es gibt viele verbrauchergerichte Infos rund um die Wurst inklusive einer kostenlosen Online-Beratung

Dadurch sind wir immer wieder in verschiedenen Medien präsent:

◆ Internet:

Auf Spiegel-online wurde unser Shop in der sonntäglichen Kochkolumne schon mehrfach empfohlen. Unter anderem mit folgenden Worten:
„Bezugsquelle, wenn Beschaffungsproblemen bei „ungewöhnlichen Artikeln“ bestehen.“

◆ Zeitung:

Die Financial Times Deutschland schrieb unter dem Titel „Extrawurst“ über unsere Aktivitäten im Internet (2010)

◆ Zeitschrift:

Die Frauenzeitschrift FÜR SIE empfiehlt uns auf Ihrer Seite **„Schlemmertouren Bayern“** als Top-Spezialitätenshop:
Die kulinarische Adresse für Frankenfans.
Im Shop lockt ein großartiges Angebot an hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten.

◆ TV:

Bei Privatsendern sind unsere Fertiggerichtedosen der Fernsehstar:
Galileo (PRO 7) zeigte unsere Schaschlik in der Dose und die Sendung **Wissenshunger (VOX)** berichtete über die Haxe in der Biersoße

Das bayerische Fernsehen zeigte einen Kurzbericht über unseren Online-Shop mit fränkischen Spezialitäten.

„Schäufelerle & Co per Mausclick“

Außerdem drehte es einen Bericht über unser Wursterlebnis (2010)





Auszeichnungen

Fortlaufend nehmen wir mit unserem Betrieb an den verschiedensten Wettbewerben teil. Dadurch bekommen wir von außen Rückmeldung über unseren Betrieb als Ganzes und unsere Erzeugnisse.

Unten finden Sie eine Auswahl unserer Auszeichnungen.

Nach wie vor die wichtigste Auszeichnung für uns sind jedoch die vielen treuen Kunden, welche immer wieder bei uns einkaufen.

Hier haben unsere Kunden die Urkunden verdient.

Foto links:
Bundesminister Peter Ramsauer zeichnet Claus Böbel für das Projekt **WURSTTAXI** aus.
(Wettbewerb: Aktiv für ländliche Infrastruktur)

Betrieb

Der Betrieb als Ganzes hat in den letzten Jahren wiederholt Auszeichnungen für die Internetaktivitäten auf **www.umdiewurst.de** erhalten:

2011
Auszeichnung für **WURSTTAXI** beim Wettbewerb des Bundesverkehrsministeriums: „Menschen und Erfolge – aktiv für ländliche Infrastruktur“

2009
Silber beim Website-Award in Mittelfranken

2006
4. Platz beim bundesweiten Wettbewerb IT-Master im Handwerk

2004
Beim Internetpreis des Deutschen Handwerks wurde die Seite als eine der besten 15 Seiten deutscher Handwerksbetriebe ausgezeichnet

Produkte

Jedes Jahr nehmen wir mit unseren Produkten an mehreren Wettbewerben teil.

Dabei werden unsere Produkte sensorisch und analytisch beurteilt.

Bei der sensorischen Beurteilung prüfen Fachleute Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack unserer Wurst.

Bei der Analytik wird geprüft ob die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten wurden.

2010 erhielten wir Auszeichnungen für **3 Preßsacksorten** (Hausmacher Preßsack, Kümmelpreßsack, Sulzpreßsack)

Auszeichnungen 2011:
(Bierschinken, Marmorierte Schinkenwurst, Jagdwurst)

Gerne hören wir natürlich auch von Ihnen Lob und Kritik zu unseren Waren. Sagen Sie uns einfach, was Ihnen schmeckt und was nicht, denn die Wurst ist in erster Linie für **Sie** und nicht für Wettbewerbe.

Bauernkotelett mit Fettrand



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

Nr. 0526 **2.35 Euro**

Kotelett



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

Nr. 0521 **1.70 Euro**

Schweinerückensteak



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

Nr. 0523 **1.90 Euro**

T-Bone Steak (Schwein) Filetkotelett



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

Nr. 0520 **4.70 Euro**

Schnitzel Oberschale



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

Nr. 0543 **2.00 Euro**

Schweinebauch natur



(150 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0513 **1.30 Euro**

Schweinehals natur



(175 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0503 **1.70 Euro**

Schweinebauch gewürzt



(150 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0514 **1.45 Euro**

Schweinehals gewürzt



(175 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0504 **1.90 Euro**

Schweinefilet



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

Nr. 0550 **10.50 Euro**

Probiertüte Schweinebraten

4 verschiedene Bratenstücke vom Schwein:

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

(2200 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 2502 **17.45 Euro**

Schweinerücken ohne Knochen



(1000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0522 **11.60 Euro**

Schälrippchen fleischig



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

Nr. 0517 **2.10 Euro**

Bauch mit Knochen



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

Nr. 0511 **3.35 Euro**

Kotelettripp (Leiterle)



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

Nr. 0527 **1.85 Euro**

Schweinerücken mit Speck und Schwarte



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

Nr. 1522 **8.55 Euro**

Gulasch gemischt



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

Nr. 0546 **2.90 Euro**

Hackfleisch gemischt



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

Nr. 0556 **2.05 Euro**

Hals mit Knochen



(1000 g – Stück)
Nr. 1501 6.65 Euro

Hals mit Knochen

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

Nr. 0501 **3.35 Euro**

Hals ohne Knochen



(1000 g – Stück)
Nr. 1502 8.85 Euro

Hals ohne Knochen

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

Nr. 0502 **4.45 Euro**

Haxe Schwein vordere



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

Nr. 0537 **2.70 Euro**

Haxe Schwein hintere



(1500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0547 **8.25 Euro**

Minihaxe



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

Nr. 0549 **5.45 Euro**

Schweineknochen zum Mitbraten



(500 g – Tüte)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0507 **1.30 Euro**

Schweinebäckchen



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

Nr. 0584 **1.65 Euro**

Brustspitze

Ohne Knochen, mit Tasche
zum Füllen



(1000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0518 **8.70 Euro**

½ Schäuferle mit Schwarte



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

Nr. 0530 **5.45 Euro**

Krustenbraten Schulter



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

Nr. 0532 **6.20 Euro**

Spanferkelrücken Mit Knochen und Schwarte



(1000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0482 **21.40 Euro**

Spanferkelkeule



(2750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0484 **44.50 Euro**

Spanferkelrollbraten Schulter



(1250 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0483 **14.50 Euro**

Spanferkelkotelett



(625 g – 8 Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0481 **14.80 Euro**

Schweinemagen

abgebunden



(Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°CNr. 1598 **3.20 Euro****Tümpfele**

Schweinebutte



(Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°CNr. 1599 **1.95 Euro****Krausen**

Abgebunden für Blutwurst



(5 Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°CNr. 1597 **2.75 Euro****Röhrle**Schweinedarm unge-
schleimt für Leberwurst

(5 m)

Haltbar: 28 Tage max +4°CNr. 1596 **3.50 Euro****Bündel**

Für fränkische Bratwurst



(1/2 Großbund)

Haltbar: 3 Monate b. +4°CNr. 0597 **5.20 Euro****Schweinedärme**

Kaliber 28/30



(10 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°CNr. 1591 **3.85 Euro****Saitlinge**

Kaliber 22/24



(10 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°CNr. 1590 **4.10 Euro****Schweineblut**

(1000 g – Beutel)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0594 **2.10 Euro****Wurstfleisch mager**

Schweineschulter



(500 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°CNr. 1586 **2.80 Euro****Wurstfleisch**

Schweinebauch



(500 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°CNr. 1587 **2.10 Euro****Schweinebacke**

fett



(Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°CNr. 1584 **3.90 Euro**

Gerne verkaufen wir Ihnen
auch alles, was Sie benö-
tigen, um Ihre eigene
Wurst herzustellen.
Hier eine kleine Auswahl.

**Weitere Artikel auf
Wunsch jederzeit
erhältlich**

Brät mit Speisesalz

für Füllungen,...



(200 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0406 **1.90 Euro****Brät mit Pökelsalz**

(500 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0408 **4.00 Euro****Nitritpökelsalz**

(500 g – Beutel)

Haltbar: 8 MonateNr. 1499 **0.55 Euro**

Bei unserem **WURSTKURS**
bekommen Sie
professionelle Anleitung
von Metzgermeister
Claus Böbel zur Herstellung
Ihrer eigenen Wurst

(Details Seite 64)

Schweinefett

(250 g – Tüte)

Haltbar: 28 TageNr. 0426 **0.95 Euro****Schweineleber**

(175 g – Scheibe)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0589 **1.10 Euro****Schweineleber**

gewolft



(175 g – Becher)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°CNr. 0590 **1.00 Euro****Leberknödel**

(200 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0591 **1.95 Euro****Schweinezunge**

(275 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0599 **1.85 Euro****Schweineherz**

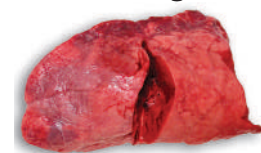
(350 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0588 **1.45 Euro****Schweineniere**

ausgeschnitten



(125 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0593 **0.85 Euro****Schweinelunge**

(150 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0587 **0.45 Euro****Schweinehirn**

(175 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 0595 **0.90 Euro****Schweinemilz**

(250 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°CNr. 1581 **0.80 Euro****Schweinenetz**

Fettnetz



(25 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°CNr. 0581 **0.80 Euro****Schweineschwarte**

(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°CNr. 0596 **0.50 Euro****Speck frisch**

(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°CNr. 0583 **0.80 Euro****Schmeer**

(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°CNr. 0582 **0.50 Euro****Schweinekopf**

(2000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°CNr. 0585 **2.65 Euro****Schweinefüße**

(250 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°CNr. 0586 **0.60 Euro**

Kalbsleber

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

Nr. 0789 **4.90 Euro**

Kalbsbries

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

Nr. 0785 **6.55 Euro**

Kalbsherz

(750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0788 **6.30 Euro**

Kalbsbäckchen

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

Nr. 0784 **5.25 Euro**

Kronfleisch
Rind

(750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0685 **7.10 Euro**

Nierenzapfen
Rind (Onglet)

(500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1685 **5.15 Euro**

Bavette
Rind

(750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

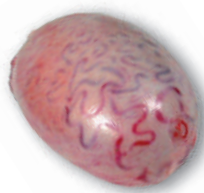
Nr. 1687 **7.75 Euro**

Alle **nicht**
dargestellten
Innereien besorgen
wir Ihnen auf
Vorbestellung gerne.

Rinderzunge
gepökelt

(1500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0700 **19.00 Euro**

Bullenhoden

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

Nr. 0686 **3.15 Euro**

Kuheuterschnitzel

(175 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0683 **1.95 Euro**

Kuttel
gekocht

(750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1683 **7.45 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. +4°C

Nr. 0602 **7.45 Euro**

Spannrippe + Knochen

durchwachsen,
zum Auskochen



(500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0611 **4.50 Euro**

Beinscheibe

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

Nr. 0638 **6.15 Euro**

Tafelspitz

(750 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0641 **18.55 Euro**

Ochsenschwanz
große Stücke

(500 g – Stücke)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0617 **6.85 Euro**

Rinderbrust

(750 g – Stück)

Nr. 1618 **8.90 Euro**

Rinderbrust

(375 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0618 **4.45 Euro**

Mäusle
Wade

(1000 g – Stück)

Nr. 1637 **11.00 Euro**

Mäusle

(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0637 **5.50 Euro**

Blattschulter

(1000 g – Stück)

Nr. 1630 **14.40 Euro**

Blattschulter

(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0630 **7.20 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 **42.10 Euro**

Bürgermeisterstück



(1000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0646 **16.00 Euro**

Fleischzuschnitt:

Großen Wert legen wir neben der Fleischauswahl auch auf den Zuschnitt der Teilstücke. Störende Sehnen/Knorpel und zu dicke Fettauflagen 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

Blattschuler



(1000 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1630 **14.40 Euro**

Gulasch-Rind



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

Nr. 0645 **3.60 Euro**

Roulade



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

Nr. 0643 **3.75 Euro**

Rinderbraten mager



(1500 g – Stück)
Nr. 1642 **24.20 Euro**

Rinderbraten mager

(750 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0642 **12.15 Euro**

Sauerbraten eingelegt



(1500 g – Stück)
Nr. 1634 **24.20 Euro**

Sauerbraten eingel.

(750 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0634 **12.15 Euro**

Spickbraten



(1500 g – Stück)
Nr. 1635 **24.20 Euro**

Spickbraten

(750 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0635 **12.15 Euro**

T-Bone Steak



(500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0620 **20.85 Euro**

Rinderkotelett



(350 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0621 **8.90 Euro**

Fondue

Alle **unten** aufgeführten Artikel sind für Fondue vorbereitet und in Würfel geschnitten

Fleischreifung:

Wir lassen unsere Rindersteaks am Knochen mindestens 21 Tage abhängen. Diesen Vorgang können Sie in unserem Schaukühlschrank im Laden mit verfolgen.

Sie möchten Ihr Steak anders?

Teilen Sie uns einfach Ihr Wunschgewicht/dicke mit und wir portionieren entsprechend.

Roastbeef Stück



(750 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0622 **22.35 Euro**

Roastbeef Scheibe



(200 g – Scheibe)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0623 **5.95 Euro**

Rinderfilet

Für Fondue
in Würfel geschnitten



(250 g)
Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 0652 **14.75 Euro**

Schweinefilet

Für Fondue
in Würfel geschnitten



(250 g)
Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 0552 **5.45 Euro**

Kalbsfilet

Für Fondue
in Würfel geschnitten



(250 g)
Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 0752 **12.55 Euro**

Putenbrustfilet

Für Fondue
in Würfel geschnitten



(250 g)
Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 0672 **5.40 Euro**

Rinderfilet



(180 g – Scheibe)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0650 **9.80 Euro**

Rib-eye-Steak



(175 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0603 **5.20 Euro**

Geschnetzeltes
vom Kalb



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

Nr. 0745 **4.50 Euro**

Kalbskotelett



(750 g – 4 Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0721 **22.10 Euro**

Kalbsschnitzel



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

Nr. 0743 **5.45 Euro**

Kalbsfilet



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

Nr. 0750 **29.70 Euro**

Kalbstafelspitze



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

Nr. 0741 **11.90 Euro**

Kalbssteak



(625 g – 5 Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0723 **21.90 Euro**

Kalbshüfte

Mageres Bratenstück



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

Nr. 0744 **21.55 Euro**

Kalbsnuss



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

Nr. 0742 **21.70 Euro**

Kalbshaxe



(1750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0747 **30.75 Euro**

Kalbsbrust

Mit Tasche zum Füllen



(1500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0718 **27.75 Euro**

Kalbsrollbraten

mit Schweineniere



(1000 g – Stück)

Nr. 1715 **18.25 Euro**

Kalbsrollbraten

mit Schweineniere

(500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0715 **9.20 Euro**

Kalbsrollbraten



(1000 g – Stück)

Nr. 1705 **19.60 Euro**

Kalbsrollbraten

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

Nr. 0705 **9.80 Euro**

Lammkotelett



(750 g – 5 Stück)
Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0571 **21.80 Euro**

Lammrollbraten

Schulter
(auch für Eintopf usw.)



(1250 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0573 **23.75 Euro**

Lammkeule



(1250 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0574 **31.40 Euro**

Lammrücken

Lammkarree



(1250 g – 2 Stück)
Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 1571 **36.80 Euro**

Lammfleisch/Kaninchen

Von Kaninchen und Lammfleisch haben wir meist nur eine Auswahl frisch vorrätig.

Alle anderen Teile sind gefroren erhältlich.
Um sicher zu gehen, dass Sie ihre gewünschten Artikel erhalten,

bitten wir um Vorbestellung bis Montag der jeweiligen Woche.

Kaninchen

ganz



(1800 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0790 **27.25 Euro**

Kaninchenrücken



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

Nr. 0791 **17.00 Euro**

Kaninchenkeule



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

Nr. 0794 **9.25 Euro**

Kaninchenrückenfilet



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

Nr. 0795 **8.15 Euro**

Kaninchenleber



(75 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0799 **1.30 Euro**

Hähnchen/Pute

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.

Hähnchen



(1500 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0690 **12.30 Euro**

Hähnchenschlegel



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

Nr. 0694 **2.50 Euro**

Hähnchenbrustfilet



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

Nr. 0691 **3.50 Euro**

Hähnchenflügel



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

Nr. 0699 **1.55 Euro**

Putenschnitzel



(125g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0673 **2.15 Euro**

Putenbrustfilet



(300 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1673 **5.25 Euro**

Putenunterkeule



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

Nr. 0677 **9.10 Euro**

Hähnchenleber



(100 g – 3 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1689 **0.70 Euro**

**Reine Putenwurst
finden Sie auf
Seite 17.**

Putenoberkeule mit Knochen



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

Nr. 0675 **11.00 Euro**

Putenrollbraten mit Haut



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

Nr. 0676 **10.65 Euro**

Putenleber



(175 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0669 **1.95 Euro**

Gans



(5000 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr.0660 **79.00 Euro**

Gänsebrust

Doppelt, mit Knochen



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

Nr. 0661 **42.40 Euro**

Ente



(2750 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0680 **41.00 Euro**

Gans

(6000 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

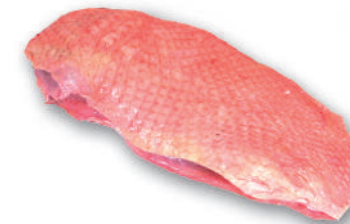
Nr. 1660 **94.80 Euro**

Babypute

(4500 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0668 **74.25 Euro**

Gänsebrustfilet



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

Nr.0662 **24.20 Euro**

Entenbrust



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

Nr. 0681 **13.75 Euro**

Gans/Ente

Frische Gänse und Enten sind von Oktober bis Weihnachten erhältlich.

Um sicher zu gehen, dass Sie ihre gewünschten Artikel erhalten, bitten wir um **Vorbestellung bis Montag der jeweiligen Woche.**

Gänsekeule



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

Nr. 0664 **14.90 Euro**

Entenkeule



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

Nr. 0684 **7.00 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
Zwiebeln



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

Nr. 0405

4.10 Euro

Roulade

gefüllt mit ger. Bauch, Zwiebeln
und Gurke



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

Nr. 0443

4.85 Euro

Hals gefüllt

mit Gemüse
(Lauch/ Karotten)



(1000 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1504

9.90 Euro

Hals gefüllt

nach Art des Hauses
(Bauch, Zwiebeln
und Speck)



(1000 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1505

9.90 Euro

Fleischspieß

Schaschlik



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

Nr. 0403

3.15 Euro

Filetspieß

Schweinefilet



(175 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0415

3.80 Euro

Schnitzel

paniert



(175 g – Stück) 
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0413

2.50 Euro

Fleischkäse

roh



(1000 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089

8.40 Euro

Leberkäse grob

roh



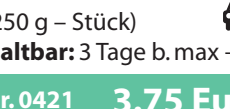
(1000 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1095

8.40 Euro

Cordon bleu

Schwein, paniert



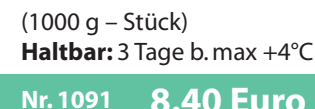
(250 g – Stück) 
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0421

3.75 Euro

Pizzakäse

roh



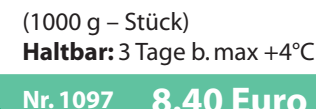
(1000 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1091

8.40 Euro

Zwiebelkäse

roh



(1000 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1097

8.40 Euro

Gyrosspieß

(Schwein)



(175 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0400

3.00 Euro

Cordon Bleu- Spieß

(Schwein)



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

Nr. 0404

2.90 Euro

Grillfackel



(50 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0535

1.00 Euro

Rindersteak

gewürzt



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

Nr. 0624

6.10 Euro

Grillzöpfchen



(100 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0433

1.95 Euro

Probiertüte Grillen

Je eine Scheibe:
Hals und Bauch gewürzt
3 Grillwürstchen



(445 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2504

4.95 Euro

Hirtenröllchen

(Schwein)



(75 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0437

1.45 Euro

Hawaiispießchen

Hähnchenbrust m. Ananas



(50 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0698

1.20 Euro

Schweinehüfte

gewürzt



(150 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0564

1.90 Euro

Schweinehals

gewürzt



(175 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0504

1.90 Euro

Schweinebauch

gewürzt



(150 g – Scheibe)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0514

1.45 Euro

Putenspießchen

mit Gemüse



(50 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0678

1.10 Euro

Putenschnitzel

gewürzt



(125 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0674

2.30 Euro

Miniripps

mariniert



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

Nr. 0519

2.75 Euro

Grillwürstchen



(240 g – 6 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015

3.05 Euro

Obatzter



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

Nr. 0913 **3.65 Euro**

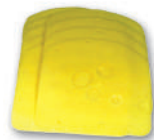
Pikanter Frischkäse mit ger. Bauch



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

Nr. 0901 **3.25 Euro**

Grünländer



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

Nr. 0931 **1.10 Euro**

Bonifaz natur



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

Nr. 0921 **3.25 Euro**

Knoblauchfrischkäse



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

Nr. 0910 **2.85 Euro**

Radieschen- frischkäse



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

Nr. 0903 **2.85 Euro**

Fleischsulze



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

Nr. 1190 **2.35 Euro**

Bratwurstsulze



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

Nr. 1191 **2.35 Euro**

Karotten/Lauch- frischkäse



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

Nr. 0904 **2.85 Euro**

Frühlingsfrischkäse mit Paprika



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

Nr. 0905 **2.85 Euro**

Stadtwurstsulze einfach



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

Nr. 1188 **2.35 Euro**

Stadtwurstsulze hausmacher



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

Nr. 1189 **2.35 Euro**

Fleischsalat



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

Nr. 0803 **1.80 Euro**

Lachs geräuchert hausgemacht



(100 g)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0767 **4.70 Euro**

Stadtwurst mit Musik



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

Nr. 0814 **4.60 Euro**

Schweizer Salat



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

Nr. 0810 **2.00 Euro**

Preisgestaltung

Im Laden berechnen wir den Verkaufspreis unserer Ware wie gewohnt, in dem diese ausgewogen wird.

Foto rechts:
Monika Böbel wiegt einen Ring Stadtwurst



Online-Shop ✓ WURSTTAXI

Beim Einkauf im Online-Shop bzw. bei WURSTTAXI – Lieferung haben wir uns für ein anderes Vorgehen entschieden:

Wir verkaufen alle Artikel zum feststehenden Stückpreis. Dies hat den Vorteil, dass der Endpreis schon bei der Bestellung feststeht. So können wir problemlos die Zahlung per Kreditkarte, Paypal oder Vorkasse anbieten. Der Kunde kann also bestellen und zahlen in einem Vorgang wie es im Online-Handel üblich ist.

Wir liefern dabei immer **mindestens** das angegebene Gewicht. In seltenen Fällen kann es sein, dass ein Artikel geringfügig leichter ist als angegeben, dafür aber ein anderer entsprechend schwerer.

Sie erhalten in der Summe auf alle Fälle immer Waren im Wert des vorab bezahlten Rechnungsbetrages. Bei fast allen Bestellungen gibt es sogar Gewichtsabweichungen zu **Ihren** Gunsten.

Die rechnerischen 100 g-Preise für den Versand/die Lieferung sind etwas höher als die Preise bei Abholung im Laden.
Gründe dafür:

- ♦ Die 6,75 Euro Versandkostenpauschale reicht bei weitem nicht aus, um die hochwertige Isolierverpackung, die Kühlakkus und die Transportkosten zu bezahlen.
- ♦ Die Lieferung per WURSTTAXI verursacht Kosten (Zeit/Benzin) die kalkulatorisch zu berücksichtigen sind.
- ♦ Sie erhalten fast immer mehr als 100 g.

~~(Sonder)Angebote,~~
~~Neukundenrabatt,~~
~~Treuepunkte,~~
~~Empfehlungsprämien...~~

Gibt es bei uns nicht!

Wir verkaufen hochwertige Ware zu einem fairen Preis. Gleiche Ware kostet für jeden Kunden den gleichen Preis.

Unsere Gründe:

Solche Aktionen müssen kalkulatorisch umgelegt werden. Auf andere Artikel oder auf die Aktionsartikel zu einem späteren Zeitpunkt. Das heißt aus unserer Sicht, dass Kunden die eine Aktion nicht nutzen „betrogen“ sind, da Sie den Preisvorteil der anderen finanzieren müssen.

Und so gehen wir nicht mit unseren Stammkunden um, die regelmäßig bei uns einkaufen. Auch soll eine Weiterempfehlung der Metzgerei Böbel von Herzen erfolgen. Oder vom Gaumen. Und nicht wegen einer Prämie.

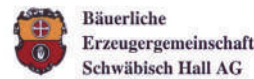
**Treue Stammkunden
(im Laden und im Internet)
sind uns wichtiger als
Schnäppchenjäger.**

Lieferanten

Bei der Auswahl unserer Lieferanten gehen wir nach folgenden Kriterien vor:

- ♦ **Qualität:** diese ist wichtiger als der Preis
- ♦ **Regionalität:** falls möglich bevorzugen wir Partner aus der Region
- ♦ **Firmengröße:** wo immer möglich beziehen wir unsere Waren/Dienstleistungen von kleinen, inhabergeführten Unternehmen

Auch wir/unsere Mitarbeiter erhalten unser Geld von Kunden, denen die oben genannten Kriterien wichtig sind.



Bäckerei Paul
91186 Büchenbach



Bäckermeister
Gerhard Paul
beliefert uns mindestens 2 x täglich
mit einer großen Auswahl frischer,
selbsthergestellter Backwaren.
Weitere Infos Seite 52

www.baeckerei-konditorei-paul.de

Dangelhof
89174
Altheim/Alb



Das frische und saftige Geflügel-
fleisch, das Sie bei uns erhalten,
beziehen wir direkt von der Familie
Dangel. Weitere Infos Seite 44

www.dangelhof.de

Obst- und Gemüse Reichel
90449 Nürnberg

Herr Peter Reichel bringt uns zwei-
mal wöchentlich frisches Obst und
Gemüse von regionalen Erzeugern
(sofern verfügbar) oder vom Groß-
markt Nürnberg.

www.blumenhof-reichel.de

**Vieh- und
Fleischhandel
Wieland**
91785 Pleinfeld-
Kleinweingarten



Die Firma Wieland unser Lieferant
von Rind-, Schweine- und Kalbfleisch.
Der Betrieb wird von Albert Wieland
geführt, der das Vieh direkt beim
Landwirt aus der Region bezieht.
Schlachtungen finden in Erlangen
statt, zerlegt wird das Fleisch in
Nürnberg. Wir werden täglich mit
schlachtfischer Ware beliefert und
können damit von heute auf morgen
(fast) alles für Sie besorgen.

www.wieland-vieh-fleischhandel.de

**Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall**
74529 Wolpertshausen

Von der BESH bekommen wir Teil-
stücke vom Rind, um die Kundenwün-
sche bestmöglich zu erfüllen. Die
BESH ist ein Zusammenschluss von
Landwirten aus den Regionen Mittel-
franken-Hohenlohe mit eigenem
Schlachthof und Zerlegebetrieb in
Schwäbisch Hall.

www.besh.de

Kaninchenfarm Schriever
27432 Bremervörde

Der Familienbetrieb von Sven Söhl
hat sich auf Kaninchenhaltung
spezialisiert.

www.kaninchenfleisch.de

Dienstleister

Bei den Dienstleistern ist uns eine individuelle, persönliche Betreuung wichtig.
So suchen wir uns bewußt kleine, inhabergeführte Betriebe, die unsere Ideen umsetzen,
so dass diese zu uns passen.

So wirken wir nach außen hin so wie wir sind: **EINZIGARTIG**

Internet:



Thomas Bruttel kümmert sich um unsere Internetseiten.

Er erstellt uns alle Internetseiten so wie wir Sie haben wollen.
So ist z.B. unser kompletter Webshop von Ihm nach unseren
Wünschen programmiert, da wir kein Shopsystem von der
Stange wollten.

www.clever-web.de

Grafische Gestaltung/Werbemittel:



Tine Klußmann gestaltet unsere gedruckte Werbung.
Auch alle unsere Dosenetiketten sind von ihr.

Paradebeispiel unserer Zusammenarbeit ist aber
dieser Wurstkatalog in der mittlerweile 5. Auflage.

Zusammen haben wir schon mehr als 10.000 Wurstkataloge
in den Umlauf gebracht.

www.tinek.net

Ladenbau:



BRUST+PARTNER
UNTERNEHMENSGRUPPE



Harald Brust

Frau Imme Vogel
von der Firma Brust+Partner ist verantwortlich
für das Design des NEUEN Böbels.

Sie hat unsere Ideen optimal umgesetzt sowie
eigene, passende Ideen beigesteuert.

Zusammen mit weiteren Mitarbeitern
der Firma Brust + Partner hat sie sich dann
um die Realisierung der Pläne gekümmert.

Ergebnis:
Ein „saustarker“ NEUER Böbel!

www.brust-partner.de

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 **3.10 Euro**

Landbrot

(500 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0865 **1.75 Euro**

Krustenbrot



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0875 **2.65 Euro**

Bergsteigerbrot mit Körnern



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0862 **2.95 Euro**

Bauernbrot Viertel



(1000 g – Viertel)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0868 **3.10 Euro**

Stangenweißbrot



(500 g – Stück)
nur Wursttaxi

Nr. 0873 **2.30 Euro**

Breze



Nr. 0882 **0.50 Euro**

Roggensemmel



Nr. 0890 **0.45 Euro**

Kaisersemmel



Nr. 0880 **0.30 Euro**

Mehrkornsemmel



Nr. 0887 **0.50 Euro**

Mohn-Sesamsemmel



(2 Stück)

Nr. 0891 **0.65 Euro**

Kürbiskernsemmel



Nr. 0896 **0.50 Euro**

Zwiebelbrot



(500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0878 **2.15 Euro**

Sonnenblumen- kernbrot



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0871 **3.00 Euro**

Sonnenkornbrot



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0870 **3.00 Euro**

Kürbiskernbrot



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0876 **3.10 Euro**

Apfeltasche

Blätterteig mit frischen
Äpfeln



nur Wursttaxi

Nr. 0825 **1.10 Euro**

Krapfen

Gefüllt mit Hagebutten-
marmelade



nur Wursttaxi

Nr. 0834 **0.95 Euro**

Mandelrolle



nur Wursttaxi

Nr. 0838 **1.05 Euro**

Nusschnecke



nur Wursttaxi

Nr. 0854 **0.95 Euro**

Schokocroissant



nur Wursttaxi

Nr. 0856 **1.15 Euro**

Müsliriegel



(2 Stück)

Nr. 1833 **2.10 Euro**

Nussecke



(Stück)

Nr. 1857 **1.20 Euro**

Apfelkuchen ganz



Nr. 1826 **4.40 Euro**

Penne



(500 g)

Nr. 1971 **2.40 Euro**

Spaghetti



(500 g)

Nr. 1973 **2.40 Euro**

Hörnchen



(500 g)

Nr. 1974 **2.40 Euro**

Fadennudeln (Suppe)



(500 g)

Nr. 1975 **2.40 Euro**

Weihnachtsgebäck

Erhältlich von Oktober
bis Dezember

Lebkuchen mit Schokoguß



Nr. 1851 **1.55 Euro**

Lebkuchen mit Zuckerguß



Nr. 1850 **1.55 Euro**

Stollen



(500 g – Stück)

Nr. 0858 **6.70 Euro**



Ludwig Gilch:

Seit mehr als 25 Jahren im Betrieb
Kümmert sich um die Produktion als „rechte Hand“
von Claus Böbel



Max Köber:

Hat ab 2006 bei uns Metzger gelernt
und wurde dann übernommen.
Ist z.B. für das Einfüllen der Würste mit verantwortlich.



Florian Michna:

Lernt bei uns seit Mitte 2009
das Metzgerhandwerk



René Rauth:

Azubi
seit August 2010



Marie Böbel:

Seit mehr als 40 Jahren in der Firma.
Kümmert sich mit großer Sorgfalt um den
Fleischverkauf uvm.



Michaela Steinbichler:

Hat ab 2007 bei uns Fachverkäuferin gelernt
und wurde danach übernommen.
Stellt u.a. Geschenke für Sie her.



Nadine Lösel:

Seit Oktober 2009 beim Böbel.
Sorgt z.B. immer für ein volles Dosenregal.



Manuela Degner:

Seit mehr als 10 Jahren bei uns.
Nach einem Jahr Elternzeit bei Ihrem Sohn,
jetzt wieder als Teilzeitkraft bei uns.

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 86)

Liefertermin nur Wursttaxi

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

☐ Dienstag: **16.30 - 19.30 Uhr**
☐ Donnerstag: **16.30 - 19.30 Uhr**
☐ Freitag: **16.30 - 19.30 Uhr**
☐ Samstag: **14.00 - 16.00 Uhr**

Lieferdatum

☐ **Postversand** nur nach Vorkasse

Versandtermin

Bitte
freimachen
0,45 EUR



Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd-Rittersbach



Folgende Varianten der Bezahlung bieten wir Ihnen:

- ♦ **Kreditkarte (Master oder Visa)**
Im Internet geben Sie auf der verschlüsselten Seite unseres Partners „Worldpay“ die erforderlichen Daten ein
- ♦ **Vorkasse**
Überweisung auf folgendes Konto

Kontoinhaber:
Metzgerei Claus Böbel

Kontonummer: 221055536
Bankleitzahl: 76450000
(Sparkasse Mittelfranken Süd)
- ♦ **Nachname**
Zuzüglich Nachnamegebühr
von 5,00 Euro
- ♦ **Auf Rechnung**
Diese Möglichkeit bieten wir nur bei Online-Bestellungen.

Grund: Um uns vor Betrügern zu schützen führen wir nach Eingabe Ihrer Daten über unseren Partner „paymorrow“ eine Bonitätsprüfung durch.
- ♦ **Bankeinzug**
Diesen Service bieten wir für alle Laden/ **WURSTTAXI**-Kunden sofort. Bei Internet/Telefonbestellungen nur für Stammkunden (ab der 3. Bestellung)
- ♦ **Barzahlung**
in unserem Laden bzw. bei der **WURSTTAXI**-Auslieferung

Kundenfeedback **WURSTTAXI**

Haben Sie schon unser Wursttaxi 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



Sie finden einen gewünschten Artikel nicht?

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

Fragen Sie uns danach!

Danke für diese Idee

Jeden Freitag rufe ich bei der Metzgerei Böbel an

(die erwarten meinen Anruf schon, da kommt gleich ein heimisches Gefühl auf), gebe meine Bestellung durch und bekomme pünktlich das Gewünschte geliefert.

Sogar die obligatorische Scheibe Gelbwurst für meine Kinder wird nicht vergessen. Für mich gibt es nichts Besseres mehr.

Das **WURSTTAXI** kann ich nur weiter empfehlen.

von Renate Steer aus
91166 Georgensgmünd-Wernsbach

Bester Service und Danke für das gelungene Essen!

Sehr geehrte Frau und
sehr geehrter Herr Böbel,

Sie haben uns am Samstag für unsere Familienfeier das Essen angeliefert: Wir möchten uns recht herzlich bedanken für die pünktliche und einwandfreie Anlieferung. Das Essen war sehr gut und wurde von allen Gästen ausserordentlich gelobt.

Wir werden Sie gerne weiterempfehlen und können nur allen dazu raten sich auch für Ihr Familienfest das Essen anliefern zu lassen. Bei so einem Service und Qualität einfach toll!

von Fam. Ludwigs aus 91154 Roth

WURSTmixx

bietet Ihnen die Möglichkeit, Wurst ganz nach Ihrem Geschmack zu bestellen. Sie können sich Ihre Lieblingswurst zusammenstellen.

Zuerst wählen Sie eine „Grundwurstsorte“ aus, in die Sie verschiedene „Zutaten“ hineinmixxen können!

Ihrer kulinarischen Neugierde sind dabei (fast) keine Grenzen gesetzt:

Sind Sie eher ein vorsichtiger Typ, dann heißt **WURSTmixx** für Sie z.B. Fleischkäse mit Nüssen oder Pfefferkörnern, sind Sie mutig, dann bestellen Sie z.B. eine Gelbwurst mit Rosenblüten und Kornblumen

Neben der Wurst nach Wunsch können Sie auch einen Rollbraten mit Wunschfüllung oder einen Frischkäse mit Ihren Lieblingszutaten bestellen.

Nichts ist dabei unmöglich, doch je nach Arbeitsaufwand, gibt es bei den verschiedenen Varianten Mindestbestellmengen.



Firmenwurst

Ob eine **scharfe Wurst für Scharfe Angebote**, eine Körnerwurst für eine „Ökoveranstaltung“ oder eine **einzigartige Spezial-Bratwurst** für das Firmenfest.

Wir produzieren Ihnen das!

Original bay. Weißwürste
weiß-blau
außen mit Lebensmittelfarbe



(150 g – Paar)
Haltbar: 4 Tage bei max. +4°C

Nr. 0066 **2.50 Euro**

Einen kleinen Vorgeschmack auf die Möglichkeiten finden Sie auf der Seite gegenüber.

Die komplette Geschmacksvielfalt finden Sie im Internet unter

WURSTmixx.de

Mini-Fleischkäse gebacken

Herzhaft gewürzt,
optimal für kräftig
schmeckende Zutaten



(250 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück

Nr. 7078

Preis inklusive Wunschzutaten **6.40 Euro**

Mini-Fleischkäse weiß

Mild im Geschmack,
dadurch besonders gut passend
zu süßlichen Komponenten



(250 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück

Nr. 7076

Preis inklusive Wunschzutaten **6.40 Euro**

Schweinhals gefüllt

Sonntagsbraten, so wie Sie ihn sich
schon immer gewünscht haben,
damit die Zutaten gut binden,
ist etwas Kalbsbrät beigemischt



(750 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück

Nr. 7505

Preis inklusive Wunschzutaten **11.90 Euro**

Friskäse (natur)

Cremiger Friskäse verfeinert mit...



(175 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück

Nr. 7905

Preis inklusive Wunschzutaten **4.70 Euro**

Gemüse:

- ☐ Brokkoli
- ☐ Champignons
- ☐ Essiggurken
- ☐ Gemüsemais
- ☐ Karotten
- ☐ Kartoffeln
- ☐ Paprika

Nr. 7054
Nr. 7056
Nr. 7986
Nr. 7050
Nr. 7053
Nr. 7059
Nr. 7055

Gewürze/Kräuter

- ☐ Kümmel
- ☐ Kräutermischung
- ☐ Zwiebel
- ☐ Senfkörner
- ☐ Pfefferkörner
- ☐ Rosenblütenblätter
- ☐ Lavendelblüten

Nr. 7035
Nr. 7042
Nr. 7033
Nr. 7022
Nr. 7164
Nr. 7111
Nr. 7107

Nüsse/Körner

- ☐ Mandeln
- ☐ Kokosflocken
- ☐ Kürbiskerne
- ☐ Pistazien
- ☐ Haselnüsse

Nr. 7838
Nr. 7838
Nr. 7896
Nr. 7844
Nr. 7843

Süßes:

- ☐ Ananas getrocknet
- ☐ Bananen getrocknet
- ☐ Rosinen
- ☐ Zartbitterschokolade

Nr. 7449
Nr. 7452
Nr. 7845
Nr. 7598

Sonstiges

- ☐ Hartkäse
- ☐ Schafskäse
- ☐ Rührei
- ☐ Räucherbauch

Nr. 7931
Nr. 7944
Nr. 7977
Nr. 7361

WURST ERLEBNIS

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

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

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

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

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

**Und danach sind Sie begeistert
(wie Matthias Braun aus 91189 Rohr):**

„Das WurstErlebnis Fränkische Bratwöschtl war weltstark. Danke nochmal und auch für das sehr sehr gute Essen danach. Werden uns bestimmt mal wieder sehen.“



VARIANTEN

Fränkische Bratwurst

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

Bayerischer Leberkäse

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

Rittersbacher Preßsack

Preßsack ist die beste Wurst, sagt der Franke. Dies dürfen Sie anhand verschiedener Sorten selbst überprüfen.

Gelbwurst/Lyoner

Sie bekommen erklärt wie das Unternehmen „Metzgerei“ funktioniert:

- ◆ Einkauf, Planung, Produktion, Verkauf
- ◆ Chemische Vorgänge bei der Wurstherstellung im Vergleich zum Kuchen backen.

Weißwurst

Der Klassiker unter den Wurstseminaren. Erfahren Sie vieles rund um die bayerische Spezialität.

„Geschmacksschule“

Herstellung von Hackbraten mit verschiedenen Gewürzen/Salzgehalten. Dazu ausführliche Infos zu Gewürzen und Zutaten.

Wunschprogramm

Gerne stellen wir auch ein Programm nach Ihren Wünschen zusammen.

Für Schulklassen

Geeignet von Grund/Hauptschule bis zum Gymnasium

FAKTEN

Termine:

Für Gruppen ab 5 Personen ist nach Absprache jeder Termin möglich. Folgende offene Termine (Teilnahme ab 1 Person).

Bratwurst:

2011: 27.08., 24.09, 29.10., 26.11. und 10.12.

2012: 28.01., 31.03., 28.04., 19.05., 30.06., 28.07., 25.08., 29.09., 27.10., 24.11. und 14.12.

2013: 26.01. und 16.03.

Leberkäse:

2011: 08.10.

2012: 14.01., 14.04., 14.07., 13.10.

2013: 19.01. und 20.04.

Presssack:

2011: 05.11.

2012: 11.02. und 17.11.

Immer samstags, 16.00 Uhr

Teilnehmerzahl:

max. 25 Personen, größere Gruppen teilen wir zur Wurstherstellung (Alternativprogramm für „Rest“), Essen erfolgt gemeinsam.

Preis:

55,00 Euro pro Person

Leistungen:

- ◆ Metzgereiführung
- ◆ Wurstherstellung
- ◆ Essen im Gasthaus
- ◆ Teilnahmeurkunde
- ◆ Quiz mit Preis für den Sieger
- ◆ Grußkarte vom **WURST ERLEBNIS**

Auf Wunsch arrangieren wir ein Tagesprogramm im fränkischen Seenland (mit und ohne Übernachtung)

Dauer:

Metzgereiführung/Wurstherstellung ca. 2 Stunden, Essen 1 ½ - 2 Stunden

**Änderungen möglich,
Aktuelle Infos im Internet**

WWW.WURST-ERLEBNIS.DE



Gutschein

WURST ERLEBNIS



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

55.00 Euro

GRUPPEN/FIRMEN/VEREINE

Ab 5 Personen können Sie sich den Termin **selbst** aussuchen.

An diesem Wunschtermin stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Programm für Ihren Betriebs- oder Vereinsausflug zusammen.

WURST KURS

Sie sind Hobby Metzger, Selbstvermarkter oder einfach nur interessierter Wurstliebhaber:

Dann haben wir jetzt für Sie einen ganz besonderen Service. Lernen Sie bei im Rahmen eines Wurstkurses, wie Sie selbst Wurst herstellen.

Lernen Sie von Profis, schauen Sie zu wie es geht und machen Sie einfach mit.

Leistungen:

- ◆ Einzelschulung (keine weiteren Teilnehmer)
- ◆ Mithelfen bei der Produktion
- ◆ Stellen geeigneter Arbeitskleidung
- ◆ Theoretische Erläuterungen zu den vom Teilnehmer vorgegebenen Wurstsorten
- ◆ Beantwortung Ihrer Fragen
- ◆ Fotografieren/mitschreiben erlaubt
- ◆ Mail/Telefonberatung innerhalb des folgenden Jahres
- ◆ komplette Verpflegung (Essen/Trinken) während der Anwesenheit bei uns



Dauer

Dauer ca. 4-6 Stunden,
bei umfangreichen Inhalten 2 Tage

Kosten

1.Tag

285,60 Euro (240,00 Euro netto zzgl. 19 % MwSt.)

2.Tag

214,20 Euro (180,00 Euro netto zzgl. 19 % MwSt.)

Termine

Nach Absprache

Teilnehmerstimmen:

Herzlichen Dank

für die freundliche Aufnahme in Ihrer Mannschaft. Obwohl ich oftmals auch im Wege stand, waren doch alle sehr geduldig, immer freundlich und haben meine Fragen kompetent beantwortet."

Prof. Dr. med. Bassermann aus 87634 Obergünzburg

Hallo Herr Böbel,

vielen Dank für das Seminar. Ich habe viel gelernt und hat Spaß gemacht. Vielen Dank auch an Ihre Mitarbeiter, alle waren sehr nett und hilfsbereit."

William Ganem aus Kolumbien



Autor Claus Böbel

Claus Böbel ist nicht nur Autor dieses Wurstkataloges. Er schreibt seit Mitte 2011 für die allgemeine fleischer zeitung einen Leitfaden über den Weg ins Internet:

Folgende Beiträge sind in dieser Fachzeitschrift für Fleischer angedacht:

- ◆ Grundsätzliches
- ◆ Rechtliches/Kosten
- ◆ Auswahl von Dienstleistern
- ◆ Basics des Webauftritts (bzw. Was selber machen was abgeben)
- ◆ Alleinstellungsmerkmal
- ◆ Anfragen/Behandlung dieser
- ◆ Bilder
- ◆ Texte
- ◆ Newsletter/Blog/Twitter/Facebook...
- ◆ Shop (Aufbau-Pflege)
- ◆ Prozesse hinter einem Webshop
- ◆ Chancen/Ausblick für frische Lebensmittel

afz-Experte

Claus Böbel



Bereits seit 2004 nutzt Claus Böbel den Online-Vertriebsweg. Mit einem herausragenden Angebot im Shop und kreativen Ideen (Wurstbrief, Wurstmix, Wurstkiste) erfindet sich der Rittersbacher Metzger immer wieder neu.

Aktuell schreibt Claus Böbel an einem Fachbuch für Metzger (Erscheint Mitte 2012).

Er schreibt auch für Sie fachliche Artikel rund um Fleisch + Wurst + Web z.B.

- ◆ Lebensmittelverkauf im Internet
- ◆ Klein im (stationären) Markt – Groß in Presse und Internet

Leseprobe

afz allgemeine fleischer zeitung

afz | kg | Rittersbach ■ Zu einem erfolgreichen Webauftritt gehört mehr als nur ein paar Firmeninfos, Bilder und vielleicht noch der aktuelle Menüplan mit Wochenangeboten. Im ersten Teil des afz-Leitfadens für den Weg ins Netz erläutert der Internetpionier Claus Böbel die wichtigsten Grundvoraussetzungen.

Wer einfach eine mehr oder minder durchschnittliche Internetseite ins Netz stellt, nur um auch dabei zu sein, wird keinen Erfolg haben. Er wird eine Chance vergeben, obwohl er im Glauben ist, mitzumischen. Was aber ist nötig, um über das Web zusätzlichen Umsatz zu erzielen? Es empfehlen sich aus Sicht von Claus Böbel zwei Dinge: ■ Ein klares Konzept mit einem Plan, was erreicht werden soll; ■ die Bereitschaft, viele kleine „zeitfressende“ Schritte zu gehen, um das Ziel zu erreichen.

Praxisleitfaden ins Netz

Als erstes müssen sich Unternehmer im Klaren darüber sein, dass sie wirklich ins Internet wollen. Man sollte nach Ansicht von Claus Böbel nicht einfach nur mitmachen, weil es jeder machen sollte. Dies ist deshalb so wichtig, weil ein Internetauftritt nur dann Erfolg hat, wenn er vom Unternehmen gelebt wird. Genau wie in jeder Verkaufsstelle sollte auch hier der Chef selbst oder eine explizit zuständige Person laufend daran arbeiten, um Umsatz zu erzielen. Laufend heißt in diesem Fall nicht, dass es eine Fünftage-Woche sein muss. Doch fünf Stunden in der Woche sind nach Böbels Erfahrung mindestens nötig, um eine Internetseite aufzubauen und so zu pflegen, dass sie attraktiv wird und vor allem bleibt.

Seminar „Erfolgsrezepte im Internet“

Claus Böbel gibt sein Wissen an Unternehmer weiter, die verstärkt ins Internet einsteigen wollen.

Termin:	Sa. 10. Nov. 2012, 17.00 Uhr bis So. 11. Nov. 2012, 14.00 Uhr
Ort:	Der Neue Böbel in Rittersbach (Laden/Produktion = Seminarraum)
Inhalt:	Erfolgreich im Internet: Von 0,00 auf 100.000 (Besucher und Umsatz)
Preis:	370 Euro zzgl. 19% MWST inkl. Verpflegung und 1x Übernachtung
Anmeldung:	0 91 72 - 488 oder info@umdieWurst.de

Wurst Vortrag.de

Claus Böbel teilt seine Erfahrungen im Bereich Internetpräsenz und außergewöhnliche Produkte/Dienstleistungen gerne mit Ihnen.

Er gibt Tipps und Ratschläge, was auf dem langen und arbeitsreichen Weg hin zu einem erfolgreichen Online-Shop alles zu beachten ist, welche Hürden genommen werden müssen. Und welche Erfolge dann gefeiert werden...

Mit seinem Wissen und Erfahrungsschatz aus vielen Jahren Onlinepräsenz ergänzt er als Referent gerne Veranstaltungen, die sich rund um das Thema Handwerk, Vermarktung mit außergewöhnlichen Ideen und Onlinehandel drehen.

Claus Böbel haucht dem theoretischen Marketinggrundsatz „**anders als alle anderen**“ praktisches Leben ein, indem er anhand konkreter Beispiele erzählt was er damit erreicht hat.

Mit Seminaren und Workshops hilft er Teilnehmern erste Schritte zu wagen und die richtigen Weichen zu stellen.



Themen:

- ◆ Darf's ein bisschen mehr sein
- ◆ Persönlichkeit schlägt Prozesse
- ◆ Pressearbeit für Handwerksbetriebe: Großer Erfolg mit kleinem Budget
- ◆ Erfolgreicher Internetshop im Lebensmittelbereich
- ◆ Entwicklung neuer Produkte/Dienstleistungen abseits vom Üblichen

Beispiel:

Darf's ein bisschen mehr sein?

Sie sind mit dem Status quo zufrieden?

Das heißt Ihr Geschäft läuft ganz normal dahin, und mehr ist in der heutigen Zeit (Krise, Konkurrenz) für Sie nicht drin!

Dann ist das der falsche Vortrag für Sie! Richtig sind Sie, wenn es „**ein bisschen mehr sein darf!**“

Metzgermeister Claus Böbel erzählt, wie er in seiner Metzgerei das „**Darf's ein bisschen mehr sein?**“ anwendet:

Mehr Aufmerksamkeit erregt
Mehr Bekanntheit erlangt
Mehr Wiedererkennung findet
Mehr im Gespräch ist
Mehr Kritik einstecken darf

Und damit langfristig mehr Erfolg hat!

Referentensteckbrief Claus Böbel



TIPP von Claus Böbel

Bist Du brav, bekommst Du einen Bonbon, bist Du frech, bekommst Du was Du willst!

- ◆ Jahrgang 1970
- ◆ Inhaber der kleinen Metzgerei Böbel (10 Mitarbeiter)
- ◆ Betreiber des größten Online-Shops seiner Branche
- ◆ 2. Bundessieger beim Leistungswettbewerb der dt. Fleischerjugend 1989
- ◆ 3. Sieger in der Kür beim Europawettbewerb der Fleischerjugend 1990 in Lausanne (Schweiz)
- ◆ Metzgermeister und Betriebswirt des Handwerks (jeweils Note 1)
- ◆ Laut Dr. Peter Kreuz Anja Förster (Berater und Wirtschaftsbuch – Autoren) der „Daniel Düsentrieb der Fleischbranche“

Zeitbedarf

- ◆ Zwischen 30 Minuten und 2 Stunden

Vergütung

- ◆ Auf Anfrage

Referenzen

BÄKO Franken

BÄKO Workshop 2010 (Bad Wildungen)
Größter deutscher „Kongress“ der backenden Branche

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

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

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Versandkosten. Wir weisen auf unsere AGB's und den Datenschutz hin. (Katalogseite 86)
Sie finden die Bestellkarte auch im Internet unter: www.umdiewurst.de/katalog

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**

Ich liebe Dich...



(Gewicht: 90 g)*

Nr. 3343 **14.40 Euro**

Mein Schatz

Name nach Wahl



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3243 **16.60 Euro**

Weihnachtsstiefel



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3553 **12.20 Euro**

Lächeln



(Gewicht: 7g)*

Nr. 3030 **5.50 Euro**

Prost!



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3267 **13.30 Euro**

Geburtstagstorte

Name und Zahl Ihrer Wahl



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3269 **18.80 Euro**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 21 Tage

Name			
Straße			
PLZ		Ort	
Telefon			
Bestelldatum	Unterschrift		



Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Ich beziehe:

☐ **Per Bankeinzug** (nur ab der 3. Bestellung)

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

☐ **VISA Card** ☐ **MASTER Card**

Kartennummer:

gültig bis:

Prüfziffer:

Konto-Nr **BLZ**

Konto Inhaber

Karteninhaber

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

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

weight 150 g/5.3 oz

A gift box labeled "Grüßtext" (Greeting Text) containing various food items like bread, beer, and sausage.

A metal lunchbox is shown open, revealing its contents. The lid is white with the text 'Gruß-text' in blue and a large red '50' next to it. Inside the lunchbox, there are several items: two cans of food (one labeled 'Kornelkirschen' and the other 'Kornelkirschen'), a large piece of sliced sausage, a whole sausage, and some other food items. The lunchbox is silver-colored and has a handle on the side.

A gift box filled with various cured meats and cheeses. The box is open, revealing several items: a large piece of salami, a smaller piece of salami, a piece of prosciutto, a piece of cheese, and a small jar of jam. The lid of the box has the word "Grußtext" written on it in a stylized font.

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 (Geburtsgrüße 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 gesagt.

Feedback der beiden Auftraggeber:

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



Herzhafte Werbegeschenke



Wir bieten 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



Der Logo-Schinken

Ihr Branding auf der Schwarte



- ♦ Vom 200 g Würfel bis zum ganzen Schinken
- ♦ Jede s/w Grafik als Vorlage verwendbar
- ♦ Zusätzlich Werbemöglichkeit auf der Verpackung



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

Fränkische Brotzeit

Alles was zu einer Original Fränkischen Brotzeit gehört:
1 Paar geräucherte Bratwürste 175 g
1 Flasche Bier 0,5 l (Felsenbräu)
2 Scheiben Brot (Bäckerei Paul)



(725 g – Paket)
Haltbar: 7 Tage bei max. +16°C

Nr. 2341 **6.00 Euro**

Bayerische Brotzeit

Alles was zu einer Original Bayerischen Brotzeit gehört:
1 Paar Weißwürste 150 g
1 Flasche Weizen 0,5 l (Felsenbräu)
2 große Salzbrezen (Huober)
1 Weißwurstsenf



(700 g – Paket)
Haltbar: 4 Tage bei max. +4°C

Nr. 2006 **6.00 Euro**



Salamistiefel

in Geschenkfolie



(400 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 4239 **11.75 Euro**

Schinken

in Geschenkfolie



(1000 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 4366 **23.40 Euro**

Einen **Geschenkkarton** können Sie auf Seite 24 individuell befüllen



Geschenk Gutschein



Gültigkeitsdauer: 2 Jahre

Nr. 0468 **nach Wunsch**

Geschenkteller mit Bargeld

Preis ohne Bargeld



(1200 g – Stück)*

Nr. 4998 **26.50 Euro**

Geschenkteller

zum Geburtstag



(1650 g – Stück)*

Nr. 4976 **29.50 Euro**

Geschenkteller

Frühling



(1300 g – Stück)*

Nr. 4975 **29.00 Euro**

Weihnachtsgeschenk

auf Sisal Stern



(800 g – Stück)*

Nr. 4950 **19.00 Euro**

Geschenkschachtel

weihnachtlich



(2750 g – Stück)*

Nr. 4955 **57.50 Euro**

Bierflasche

mit Wurstwaren



(450 g – Stück + 0,5 l)*

Nr. 4984 **13.25 Euro**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 7 Tage

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 **5.30 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 **5.65 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 **5.65 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 **5.65 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)**
- ◆ **Präsentation (auf dem Esstisch oder als Buffet daneben)**

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.

Mindestmenge pro Platte: 4 Personen

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 **8.75 Euro**

Festl. Schinken-/ Bratenplatte

Verschiedenen Schinken- und
Bratenspezialitäten

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

Nr. 0457 pro Person **6.70 Euro**

Herzhaft Gebratenes

Mini-Schnitzelchen, Grillwürstchen,
Fleischküchle, Hähnchenschlegel

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

Nr. 0455 pro Person **5.80 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 **4.30 Euro**

Beilagen

Brot, gemischte Partysemmeln,
Brezen, Butter, Gurken

Haltbar: 1 Tag

Nr. 0464 pro Person **3.00 Euro**

Jagdwurst



(Stück)

Nr. 5443 1.40 Euro

Paprikawurst



(Stück)

Nr. 5455 1.40 Euro

Brote - Häppchen

Mengen-Empfehlung:

- ◆ Bei halben Semmeln: 2-3 Stück pro Person
- ◆ Bei Weißbrot/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.

Kräuterjagdwurst



(Stück)

Nr. 5442 1.40 Euro

Schinken roh



(Stück)

Nr. 5766 1.50 Euro

Salami



(Stück)

Nr. 5640 1.50 Euro

Schinken gekocht



(Stück)

Nr. 5666 1.50 Euro

Hartkäse



(Stück)

Nr. 5531 1.40 Euro

Preßsack



(Stück)

Nr. 5205 1.30 Euro

Bratwurstgehäck



(Stück)

Nr. 5554 1.30 Euro

Stadtwurst hausmacher



(Stück)

Nr. 5449 1.30 Euro

Obatzter



(Stück)

Nr. 5913 1.40 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**

Jagdwurst



(Stück)

Nr. 5043 1.75 Euro

Schinkenwurst marmoriert



(Stück)

Nr. 5047 1.75 Euro

Bierschinken



(Stück)

Nr. 5044 1.75 Euro

Schinken roh



(Stück)

Nr. 5366 1.90 Euro

Salami



(Stück)

Nr. 5240 1.90 Euro

Schinken gekocht



(Stück)

Nr. 5267 1.90 Euro

Hartkäse



(Stück)

Nr. 5931 1.75 Euro

Lachsschinken



(Stück)

Nr. 5369 1.90 Euro

Lachs geräuchert



(Stück)

Nr. 5767 2.00 Euro

Weichkäse



(Stück)

Nr. 5942 1.75 Euro

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!

Gebratene Hähnchenschlegel

mit Kartoffelsalat oder Klobß und Soße



Alternativ: Putenrollbraten Nr. 6676

Nr. 6694

5.90 Euro

Rinderroulade

mit Spätzle

Herzhaft gefüllt mit ger. Bauch, Gurke, Zwiebel



Nr. 6643

8.00 Euro

Sauerbraten

mit Klobß und Soße



Nr. 6634

7.80 Euro

Schäuferle gebraten

mit Kartoffelsalat oder Klobß



Alternativ: Haxen Nr. 6537

Nr. 6530

5.50 Euro

Schweinebraten

mit Kartoffelsalat oder Klobß und Soße

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



Alternativ:
Herzhaft
Nr. 6505
Gemüsefülle
Nr. 6504

Nr. 6502

5.60 Euro

Beilagen/Salate

Die Beilagen können Sie ohne Aufpreis abändern.

Wir kochen Ihnen Klobß, 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 ein Stück Fleisch (Bauch, Rüssele oder mageres Kopffleisch)

Nr. 6100

4.60 Euro

Verschiedene Portionsbraten

mit Kartoffelsalat oder Klobß und Soße

Auswahl von Minihäxle, verschieden gefüllten Bauchtäschchen sowie halben Hähnchenschlegeln.

Nr. 6500

8.50 Euro

1 Paar Weißwürste

mit Breze und Senf



(150 g - Paar)

Nr. 6006

2.90 Euro

1 Paar Wiener

mit Kartoffelsalat



(100 g - Paar)

Nr. 6007

2.90 Euro

Fleischkäse

gebacken*

mit Kartoffelsalat



Nr. 6088

4.30 Euro

Chili con Carne

mit Weißbrot



Nr. 6395

5.00 Euro

Schaschlik

mit Semmel

Nr. 6382

5.70 Euro

Kasseler im Blätterteig

Nr. 6862

7.20 Euro

Schinken im Brotteig

Saftiger Vorderschinken

Nr. 6866

6.80 Euro

Bratwürste gebraten

mit Sauerkraut



Nr. 6011

3.65 Euro

Bratwürste sauer

mit Semmel

Nr. 6394

3.75 Euro

Geschnetzeltes (Schwein)

mit Gemüse oder Champignons und Spätzle



Nr. 6541

6.20 Euro

Geschnetzeltes (Kalb)

mit Nudeln

Nr. 6745

7.75 Euro

Gulasch gemischt

mit Reis



Nr. 6546

6.40 Euro

Hähnchengulasch

mit Reis

Nr. 6399

7.50 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.

Gebratene Bratwurst

Scheibchen auf Blattsalaten



(75 g – 1 Bratwurst)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6114 **1.00 Euro**

Bratwurstschncken

mit dreierlei Dip Soßen



(100 g – 3 Schncken)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 6115 **2.10 Euro**

Bratwurstherzchen

geräuchert mit Meerrettich und Schwarzbrot



(50 g – 1 Herzchen)
Haltbar: 7 Tage b. +16°C

Nr. 6112 **1.75 Euro**

Bratwurstsülze

Miniatur mit gekochten Kartoffeln



(75 g – 1 Sülze)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 6113 **1.85 Euro**

Bratwurstgehäck

im Mini-Weckglas



(75 g – 1 Glas)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 6116 **2.70 Euro**

Saure Zipfel

Miniatur



(75 g – 3 Würstchen)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6117 **2.10 Euro**

Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot



(180 g – 2 Würste, 250 g Kraut)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6111 **2.75 Euro**

Bratwurstgehäck

auf Schwarzbrot



(50 g + Scheibe Brot)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6118 **0.95 Euro**

Bratwurstperlen

Fingerfood



(25 Perlen)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 6119 **2.25 Euro**

Schäufelerle gebraten

Fränkisches "Nationalgericht"

Zutaten (4 Personen):

- ◆ 2 halbe Schäufelerle mit Schwarte (eingeschnitten) à 750 g alternativ 4 portionsgroße Schäufelerle-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 Klob und Soße

4 Portionen roh

Zum selbst Kochen

4 Schäufelerle-Würfel
Gewürz
1 Klobteig
Instant Soße
Rezept



(Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2530 **17.45 Euro**

½ Schäufelerle mit Schwarte



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

Nr. 0530 **5.45 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.

FAQ's

Hier eine Zusammenfassung wichtiger Fragen inklusive Antworten zum Versand.

Ist Versand ins Ausland möglich?

Wir versenden ins gesamte EU-Ausland.

Allerdings aufgrund der etwas längeren Transportdauer nur Artikel mit einer entsprechend langen Mindesthaltbarkeitsdauer.

Im Katalog ist bei jedem Artikel „mindestens haltbar bis“ angegeben, so dass Sie abschätzen können, ab ein Versand zu Ihnen Sinn macht.

Für kühlpflichtige Produkte folgende Empfehlung:

Wir packen für den längeren Transport extra mehr Kühlelemente bei. So gewährleisten wir im Winterhalbjahr eine Kühlung von 3-4 Tagen. Im Sommer nur 2-3 Tage.

Versandkostenaufschlag fürs Ausland (für Transport und zusätzliche Kühlung):

Pakete bis 5 kg: 16,50 Euro
Pakete bis 10 kg: 21,50 Euro
Pakete bis 20 kg: 38,50 Euro



So verpacken wir unsere Ware.

Ausführliche Infos auf Seite 29

Haben Sie Fragen,

die hier nicht beantwortet werden?
Dann fragen Sie Monika und Claus Böbel.

beratung@umdieWurst.de

oder telefonisch **0 91 72 - 488**



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.

Wie lange haben Sie Lieferzeit:

Die meisten Artikel sind spätestens innerhalb von 24 h versandfertig, d.h. Bezahlung vorausgesetzt können wir spätestens am Tag nach der Bestellung versenden. Spätere Versandtermine können bei Bestellung angegeben werden. Ab Versandtermin dauert es in der Regel 1 Tag bis DHL innerhalb Deutschlands ausliefert.

Ausführliche Infos zur Bestellung/Bezahlung finden Sie auf den Seiten 57/58

Schweinchensammlung

Claus und Monika Böbel haben ein gemeinsames Hobby. Das Sammeln von Schweinen.

Das erste gemeinsame Schwein kauften beide auf der Hochzeitsreise.

Wo immer die beiden seit dem ein attraktives (bezahlbares) Schwein finden wird es gekauft.

Vielleicht wird aus der Sammlung ja mal ein Rittersbacher Schweinemuseum...



Saustark mal Anders

Schweinchenausstellung im Neuen Böbel anlässlich der 700-Jahr-Feier Rittersbach

**Sonntag 17. Juni 2012
12.00 bis 16.00 Uhr**

- ◆ Museum statt Laden
- ◆ Schweine statt Wurst
- ◆ Staunen statt kaufen



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. 111251

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. 111251

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 Verbrauchervünschen 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.	€/100g	Zutaten	Art.-Nr.	€/100g	Zutaten					
0001	1,43	Sf+Rf 55%, Käse 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0404	1,93	Sf, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Käse, Champignons					
0006	1,37	Sf 58%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge, Sw	0425	1,03	Sp, Zwiebel, Äpfel					
0007	1,40	Sf+Rf 70%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0433	1,95	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr, Tomate					
0008	1,20	wie 0007	0437	1,93	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Bohnen					
0009	1,29	Sf+Rf 85%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0504	1,09	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr					
0015	1,38	Sf 84 %, Wa, Sp, Sa, Gw, Dx, Gv	0514	0,97	wie 504					
0022	1,80	Sf+Rf 77%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0535	1,90	Sf, Sa, Gw, Gv					
0023	1,80	Sf+Rf 80%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0554	1,05	wie 1012					
0025	1,90	Sf+Rf 93%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0564	1,27	wie 504					
0036	1,55	Sf 59%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge	0591	0,98	Le, Sp, Sa, Gw, Gv, Kr, Me, Eipulver					
0042	1,70	Sf+Rf 86%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Kr	0624	3,05	Rf, Sa, Gw, Gv					
0043	1,70	Sf+Rf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0674	1,84	Gf, Sa, Gw, Gv					
0044	1,75	Sf+Rf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0678	2,20	Gf, Sa, Gw, Brokkoli, Karotten					
0047	1,85	Sf+Rf 60%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0698	2,40	Gf, Sa, Gw, Ananas					
0048	1,50	Sf+Rf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0803	0,90	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0054	1,75	Sf+Rf 59%, Gemüse 15%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0825		Me, Wa, Äpfel, Zucker, Margarine, Sa, Vollei, Gw,					
0055	1,75	Sf+Rf 48%, Paprika 11%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0856		Me, Wa, Zucker, Butter, Sa, Gw, He, Kakaop., Milch					
0056	1,75	Sf+Rf 50%, Champignons 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0862	0,39	Me, Wa, Sa, Gw, He, Dinkel, Sonnenblumenk., Leinsamen					
0081	1,25	Sf+Rf 50%, Paprika, Champignons, Käse, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Kr	0866	0,311	Me, Wa, Sa, Gw, He					
0085	1,25	Sf+Rf 58%, Wa, Sp, Le., Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0880		Me, Wa, He, Sa, Ao, Sojalecithin					
0087	1,25	Sf+Rf 87%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0882		siehe 0880					
0088	1,25	Sf+Rf 63%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0896		Me, Wa, Kürbiskerne., He, Sa, Ao, Sojalecithin,					
0102	0,89	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	0921	1,63	70 % Fett i.d.Tr.					
0103	1,07	Sf, Sp, Le, Sa, Gw, Gv	0931	1,10	45 % Fett i.d.Tr.					
0142	1,95	Gf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1008	1,19	wie 0008					
0143	1,85	Gf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1009	1,31	wie 0009					
0144	1,90	Gf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1011	1,09	wie 1012					
0148	1,80	Gf 42%, Wa, Öl, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1012	1,09	Sf 97%, Sa, Gw, Gv					
0202	1,03	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw, Ra	1017	2,00	Rf 97%, Sa, Gw, Gv					
0203	1,23	Sf Sp, Le, Sa, Gw, Gv, Ra	1022	1,75	wie 0022					
0205	1,10	Sf 80%, Br, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	1036	1,55	wie 0036					
0210	1,60	Zunge (60%), Br, Sp, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, nA	1043	1,64	wie 0043					
0216	1,30	Sf 80%, Br, Np, Gw, Gv, Ao, Sw	1048	1,48	wie 1048					
0230	2,15	Sf (hergest. aus 145 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na	1055	1,72	wie 0055					
0240	2,15	Sf+Rf (hergest. aus 145 g), Sp, Sa, Gw, Dx, Gv, nA, Ra, Kn, Na, Lactose	1056	1,72	wie 0056					
0251	1,95	Sf (hergest. aus 154 g), Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na, Nc, Lactose	1188	1,18	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0255	1,89	Sf (hergest. aus 140 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Na, Nc	1189	1,18	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0263	1,70	wie 0267	1190	1,18	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra, Es					
0266	1,80	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1191	1,18	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es					
0267	2,10	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Ra	1208	1,22	wie 103					
0302	1,20	Sf 87%, Wa, Sa, Gw, Gv	1209	1,64	Sf 42%, Kalbfleisch 5%, Br, Sp, Le, Np, Gw, Dx, Gv, Em					
0304	1,05	wie 0205	1238	1,83	wie 0240					
0308	1,21	wie 0103	1240	2,13	wie 0240					
0309	1,55	wie 1209	1252	2,43	Sf (hergest. aus 154 g), Np, Gw, Gv, GdL, Na					
0311	1,21	wie 1012	1411	1,83	wie 1012					
0312	1,03	wie 0012	2000	1,43	siehe einzelne Artikel					
0313	1,55	wie 0043	2010	1,29	siehe einzelne Artikel					
0314	1,32	wie 0009 (ohne Ra)	2040	1,54	siehe einzelne Artikel					
0318	1,47	wie 0048	2050	1,69	siehe einzelne Artikel					
0332	1,68	wie 0022 (ohne Ra)	2100	0,91	siehe einzelne Artikel					
0341	1,49	Sf (hergest. aus 110 g), Sa, Gw, Gv, Ra	2360	1,85	siehe einzelne Artikel					
0343	1,28	Sf 96%, Np, Gw, Dx, Ao, Ge, Na								
0344	1,35	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g
0345	1,45	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0482	2,14	0571	2,91	0650	5,44	0742	2,89
0348	1,00	Sf Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ra, Sc, Lactose, Rum	0484	1,62	0574	2,51	0660	1,58	0743	3,11
0349	1,41	Sf (hergest. aus 118 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0501	0,67	0588	0,41	0661	4,71	0745	2,25
0361	1,30	Sf (hergest. aus 125 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0502	0,89	0589	0,63	0664	3,97	0747	1,76
0366	2,30	Sf (hergest. aus 160 g), Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0503	0,97	0593	0,68	0673	1,72	0750	4,57
0368	2,12	wie 0366	0511	0,67	0599	0,67	0676	1,42	0789	2,80
0369	2,40	Sf (hergest. aus 160 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0513	0,87	0602	0,99	0678	2,20	0790	1,51
0381	1,50	Rf, 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0517	0,70	0617	1,37	0680	1,49	0791	2,83
0382	1,02	Sf Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Sc, Me, St, Tomatenmark	0520	1,57	0618	1,19	0681	3,67	0794	2,64
0383	1,63	Sf+Rf 55% Rohgewicht, Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, Sc, Me, St	0521	0,85	0620	4,17	0684	3,50	1208	1,22
0384	1,48	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Es, Me, St	0523	1,27	0621	2,98	0685	0,95	1673	1,75
0385	1,25	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St	0526	0,85	0622	2,85	0686	1,26	2000	1,43
0389	1,20	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0530	0,73	0623	2,98	0690	0,82	2010	1,29
0390	1,25	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0532	0,83	0630	1,44	0691	2,00	2011	0,59
0391	1,38	wie 1012	0537	0,45	0634	1,62	0694	1,11	2040	1,54
0394	0,80	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es	0543	1,14	0635	1,62	0699	0,62	2050	1,69
0395	1,19	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark	0546	1,16	0637	1,10	0705	1,96	2100	0,91
0396	1,15	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Karotten, Tomatenmark	0547	0,55	0638	0,95	0715	1,84	2360	1,85
0397	1,30	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0549	0,91	0641	2,47	0718	1,85	2394	0,56
0399	1,35	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Champignons, Paprika, Sahne	0550	1,91	0642	1,61	0721	2,95	2502	0,79
0400	1,71	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Zwiebel	0556	0,82	0643	2,14	0723	3,50	2600	1,98

Änderungen und Irrtum vorbehalten. Gerne beraten wir Sie ausführlich:
Telefon 0 91 72 - 488 oder info@umdieWurst.de

Zutatenliste

88

Schule Ade!

Jetzt geht es um die Wurst!

Wir suchen je einen Azubi als



Metzgerei Böbel

91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Telefon 0 91 72-488



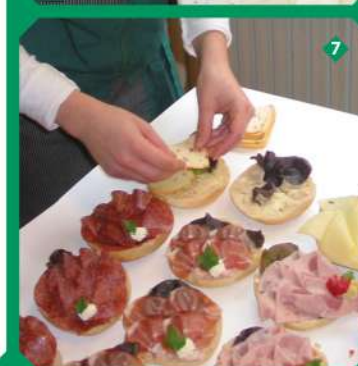
FLEISCHEREI- FACHVERKÄUFER/-IN

(Beginn: Sommer 2012 und 2013)

Vorraussetzung: Qualifizierter Hauptschulabschluß

Fleischerei-Fachverkäufer/in ist ein abwechslungsreicher, interessanter Beruf:

- 1 Portionieren und Verkaufen von Wurstwaren
- 2 Küchenfertigs Zuschneiden und Verkaufen verschiedener Fleischarten
- 3 Beratung von Kunden (Warenkunde und Ernährungslehre)
- 4 Herstellung von Feinkostsalaten und küchenfertigen Gerichten
- 5 Legen und Garnieren von Platten für Buffets
- 6 Herstellen von Geschenkideen
- 7 Fertigen von belegten Broten
- 8 Kochen mit Fleisch
- 9 Reinigen des Arbeitsplatzes und der Geräte



Ausbildungsplatz

89



WURSTTAXI - Liefergebiet

TIPP:
Außerhalb des Liefergebietes
senden wir die Ware per Postpaket.
Infos Seite 29.



- Genuss frei Haus -

WURSTTAXI

Der regionale Lieferservice

ab 20,00 EUR
Details auf Seite 38



Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9

91166 Georgensgmünd-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

Lieferzeiten 🚗

Dienstag: 16.30 - 19.30 Uhr

Donnerstag: 16.30 - 19.30 Uhr

Freitag: 16.30 - 19.30 Uhr

Samstag: 14.00 - 16.00 Uhr

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