

2017

NEU: Premium Rind- und Schweinefleisch (Seite 4/5)



Foto: Robert Schmitt



www.

10 Jahre Wurstkatalog

Darauf bin ich schon ein wenig stolz.

Diese Entwicklung habe ich mir bei der ersten Auflage 2008/2009 nicht träumen lassen.

Das zeigt allein schon die angedachte Laufzeit des ersten Kataloges über 2 Jahre.

Doch diese Startauflage war schon nach einem Jahr vergriffen.

Den Wurstkatalog gibt es jetzt jährlich als „**Böbel-Bibel**“.

Von Jahr zu Jahr wird diese umfangreicher und informativer.

Rückblickend lässt sich auch wunderbar der „Werdegang“ der Metzgerei Böbel ablesen.

Unsere Produkte und Dienstleistungen wurden immer hochwertiger, internationaler und erlebnisreicher.

◆ **Hochwertiger:**

Angebotserweiterung um Premium-Fleisch (Seite 4/5)

◆ **Internationaler:**

Versand und Gäste in bzw. aus aller Welt (Seite 82-85)

◆ **ERLEBNISreicher:**

Anfangs haben wir „nur“ Wurst- und Fleischwaren abgebildet, mittlerweile auch Events, Kurse, Schulungen,... (ab Seite 105)

Genau in den genannten 3 Punkten wird auch die Weiterentwicklung der Metzgerei Böbel in der Zukunft stattfinden.

Die Metzgerei Böbel in Rittersbach wird noch mehr ein Ort für handwerkliche, fränkische Wurstwaren, besonders für unser Top-Produkt: **Fränkische Bratwurst**.

Herzhafte Grüße aus dem Wurstland Franken

Claus Böbel



umdieWurst.de

Öffnungszeiten

Montag: geschlossen

Dienstag - Freitag: 7.00 - 18.00 Uhr

Samstag: 7.00 - 16.00 Uhr

Urlaub 2017

Rosenmontag bis Aschermittwoch

27. Februar - 01. März

Montag bis Mittwoch

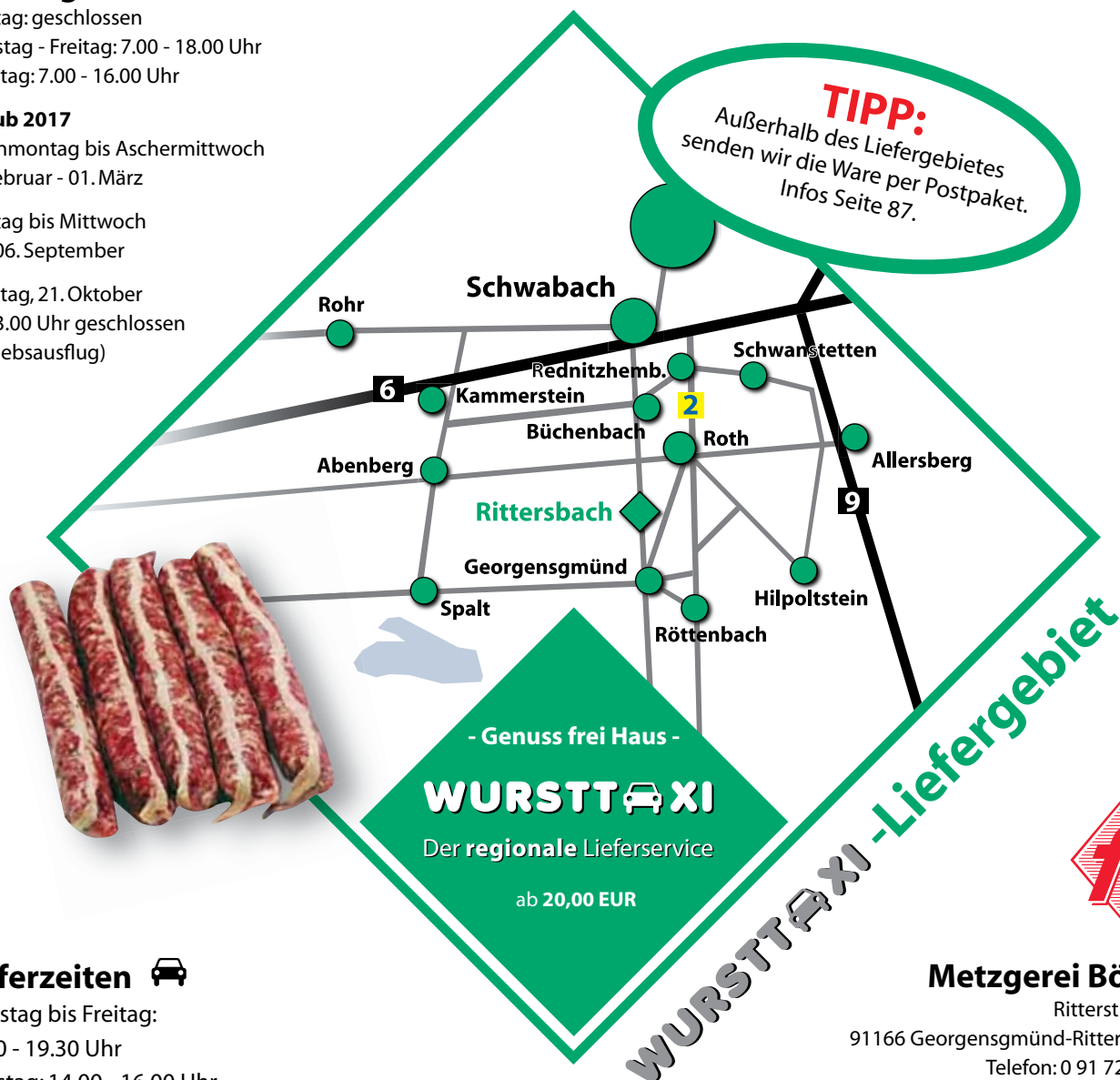
04. - 06. September

Samstag, 21. Oktober

Ab 13.00 Uhr geschlossen

(Betriebsausflug)

TIPP:
Außerhalb des Liefergebietes
senden wir die Ware per Postpaket.
Infos Seite 87.



Lieferzeiten 🚗

Dienstag bis Freitag:

16.30 - 19.30 Uhr

Samstag: 14.00 - 16.00 Uhr

Andere Zeiten (auch vormittags) nach Absprache möglich

Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9

91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Telefon: 0 91 72 - 488

E-Mail: info@umdieWurst.de



facebook.com/umdieWurst

Anfahrt

03



Ab sofort haben wir ein Premium-Schweinefleisch im Sortiment:

Steigerwälder SCHWARZERLE:

Landwirt Johannes Buchner vom Laimbachhof
hat folgende Philosophie:

- ◆ kein Einsatz von Gentechnik
- ◆ ganzjährige Freilandhaltung mit Weidehütten
- ◆ ständig freie Bewegung der Tiere mit Zugang zur Weide möglich
- ◆ sehr gute Gesundheit der Tiere
- ◆ viel Bewegung, daher sehr gute Fleischqualität, fester Biss und kräftiger Geschmack
- ◆ Erhalt der alten Rasse „Deutsches Cornwallschwein“
- ◆ selbstgemischtes Futter hauptsächlich aus dem Steigerwald

Fleisch:

Ob Kotelett oder Schnitzel, ob Braten oder Gulasch, wir bieten jeden gewünschten Zuschnitt vom **SCHWARZERLE**

Wurstsortiment:

- ◆ Schinken mild geräuchert
- ◆ Salami
- ◆ Schweinebacke luftgetrocknet
- ◆ Bratwurstgehäck (Dose)
- ◆ Stadtwurst (Dose)
- ◆ Fleisch (Dose)
- ◆ Leberwurst grob (Dose)



Ehepaar Böbel mit „SCHWARZERLE-Landwirt“ Johannes Buchner





Unser Premium-Rindfleisch

Böhmerwälder SCHWARZER Ochse:

Vom Betrieb Balikmasa in Hyrsov
(auf der tschechischen Seite des Böhmerwaldes)
bekommen wir Aberdeen-Angus-Ochsen:

- ◆ Kein Einsatz von Gentechnik
- ◆ Freilandhaltung auf den Wiesen
des Böhmerwaldes
(in den schneefreien Monaten)
- ◆ Eigenes Schlachthaus direkt auf dem
landwirtschaftlichen Betrieb
- ◆ Trockene Reifung des ganzen Tieres im
eigenen Kühlhaus für mindestens 5 Wochen



Bauernkotelett

mit Fettrand



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8526

7.10 €**Kotelett**

(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8521

4.75 €**Schweinerückensteak**

(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8523

5.10 €**T-Bone Steak****(Schwein)**

Filetkotelett



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8520

11.50 €**Tomahawk-Steak**

Schwein



(425 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9521

10.05 €**Krustensteak**

Schwein



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9526

5.95 €**Secreto**

Fledermausstück



(400 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8508

14.20 €**Schäufelrlesdeckel**

(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8531

3.75 €**Probiertüte Schweinefleisch**

1 Filet, 500 g Hals ohne Knochen,
750 g Krustenbraten
aus der Schulter
und 2 Schnitzel



(2150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8500

67.00 €**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. 8499

55.00 €

Schweinebauch

natur



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8513

3.55 €

Schweinehals

natur



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8503

5.15 €

Schnitzel

Oberschale



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8543

5.35 €

Deckerle Schwein



(100 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8565

2.85 €

Schweinefilet

Medaillons



(550 g – Scheiben)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 9550

25.40 €

Schweinefilet



(550 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8550

25.40 €

Schweinehals

gewürzt



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8504

5.35 €

Schweinehüfte

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8564

4.60 €

Schweinebauch

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8514

3.75 €

Bauch

mit Knochen



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8511

9.60 €**Schälrippchen**

fleischig



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8517

6.10 €**Brustspitze**Ohne Knochen,
mit Tasche zum Füllen

(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8518

30.40 €**Ribs Saint Louis**

ohne Knorpel



(1000 g – Strang)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9517

34.90 €**Schweinerücken**

mit Speck und Schwarte



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9522

25.35 €**Schweinerücken**

ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8522

33.75 €**Schweineknochen**

zum mitbraten



(500 g – Tüte)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 8507

2.85 €**Kotelettripp**

Leiterle



(425 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8527

11.00 €**Schweinebäckchen**

(110 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8584

7.35 €**Kronenbraten**

(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9520

34.90 €**Hals mit Knochen**

(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9501

21.40 €**Hals ohne Knochen**

(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9502

29.25 €

½ Schäuferle

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8530

15.95 €

Portionsschäuferle

mit Schwarte



(1500 g – 3 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 9530

30.40 €

Haxe Schwein

hintere



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8547

21.95 €

Minihaxe



(600 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8549

15.55 €

Haxe Schwein

vordere



(600 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8537

6.75 €

Krustenbraten

Schulter



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8532

16.90 €

Bratwurstgehack



(190 g – Dose)*

Nr. 8311

4.90 €

Leberwurst grob



(190 g – Dose)*

Nr. 8308

4.90 €

Fleisch



(190 g – Dose)*

Nr. 8301

4.90 €

Stadtwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 8319

4.90 €

Salami



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 21 Tage b. +16°C

Nr. 8240

6.30 €

Bratwurst



(450 g – 5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 8011

12.60 €

Schweinebacke luftgetrocknet



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 21 Tage b. max +16°C

Nr. 8364

5.75 €

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 8 Monate

Steigerwälder SCHWARZERLE Braten

Porterhouse-Steak



(650 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8619

66.55 €

T-Bone Steak



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8620

39.40 €

Ochsenkotelett



(350 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8621

22.85 €

Rib-eye-Steak

mit Knochen



(450 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8604

30.90 €

Filetsteak

mit Knochen



(275 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8649

23.55 €

Ochsenfilet

am Stück



(500 g)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9650

69.20 €

Roastbeef

Scheibe



(250 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8623

21.40 €

Rib-Eye

am Stück



(2500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8605

160.35 €

Filetgeschnetzeltes



(200 g – geschnetzelt)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9651

21.85 €

Ochsenfilet



(180 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8650

24.95 €

Roastbeef

Stück



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8622

64.15 €

Rib-eye-Steak



(325 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8603

31.10 €

Sie möchten Ihr Steak anders?

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

Tomahawk-Steak



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9621

65.25 €

Hüftsteaks

Ochse



(350 g – 3 Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8644

29.95 €

Ochsenbrustbraten

Brisket



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°CNr. 9619 **21.10 €****Flat Iron Steak**

Bugblatt ohne Sehnen



(1250 g – 2 Stücke)

Haltbar: 10 Tage b. +4°CNr. 9631 **37.15 €****Flaches „Filet“**

Teres Major



(400 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°CNr. 8633 **22.10 €****Deckerle Ochse**

Kachelfleisch/Spinne



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°CNr. 8665 **8.70 €****Nierenzapfen**

Ochse (Onglet)



(700 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°CNr. 9685 **21.85 €****Kronfleisch**

Ochse



(700 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°CNr. 8685 **18.15 €****Bavette**

Ochse



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°CNr. 9687 **34.60 €****Ochsenripps**

aus der Querrippe



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°CNr. 8607 **26.20 €****Ochsenleber**

(175 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°CNr. 8689 **2.80 €****Ochsenherz**

(1500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°CNr. 8688 **23.65 €****Ochsenzunge**

gepökelt



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°CNr. 8700 **45.60 €****Ochsenbacken**

(400 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°CNr. 9684 **21.85 €**

Probiertüte Ochsenfleisch

Je ein Stück zum Kurzbraten, Braten und Kochen:

750 g Roastbeef
500 g magerer Ochsenbraten
500 g Blattschulter
375 g Suppenfleisch
von der Ochsenbrust

(2125 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. max +4°C



Nr. 9600

157.00 €

Ochsenschäuferle

Blattschulter mit Knochen



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8631

38.00 €

Bürgermeisterstück



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8646

39.40 €

Falsches Filet



(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8636

59.10 €

Ochsenhüfte

breit



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9644

81.60 €

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 9630

37.15 €

Gulasch-Ochse



(250 g – Portion)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8645

8.75 €

Roulade



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 8643

7.30 €

Ochsenbraten

mager



(1500 g – Stück)

Nr. 9642

59.10 €

Ochsenbraten mager

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8642

29.55 €

Sauerbraten

eingelegt



(1500 g – Stück)

Nr. 9634

59.10 €

Sauerbraten eingel.

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8634

29.55 €

Spickbraten



(1500 g – Stück)

Nr. 9635

59.10 €

Spickbraten

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8635

29.55 €

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 Kunden im Laden bzw. unmittelbar vor dem Versand/Auslieferung.
Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre Wünsche

Spannrippe + Knochen durchwachsen



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8611

9.60 €

Suppenknochen nur zum Fleisch dazu



(500 g – 4-5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. +4°C

Nr. 8606

2.25 €

Hochrippe

Leicht durchwachsen



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8602

17.75 €

Ochsenbrust mit Knochen



(1250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. m. +4°C

Nr. 9617

26.75 €

Beinscheibe



(650 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 8638

15.40 €

Tafelspitz



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8641

35.45 €

Ochsenchwanz

große Stücke



(500 g – Stücke)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 8617

14.10 €

Ochsenbrust



(750 g – Stück)

Nr. 9618

21.10 €

Ochsenbrust

(375 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8618

10.55 €

Mäusle

Wade



(1000 g – Stück)

Nr. 9637

25.90 €

Mäusle

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8637

12.95 €

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Nr. 9630

37.15 €

Blattschulter

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 8630

18.60 €



Im Vorbau unseres Ladens 24 h Einkaufen:

Bratwürste, Steaks und mehr

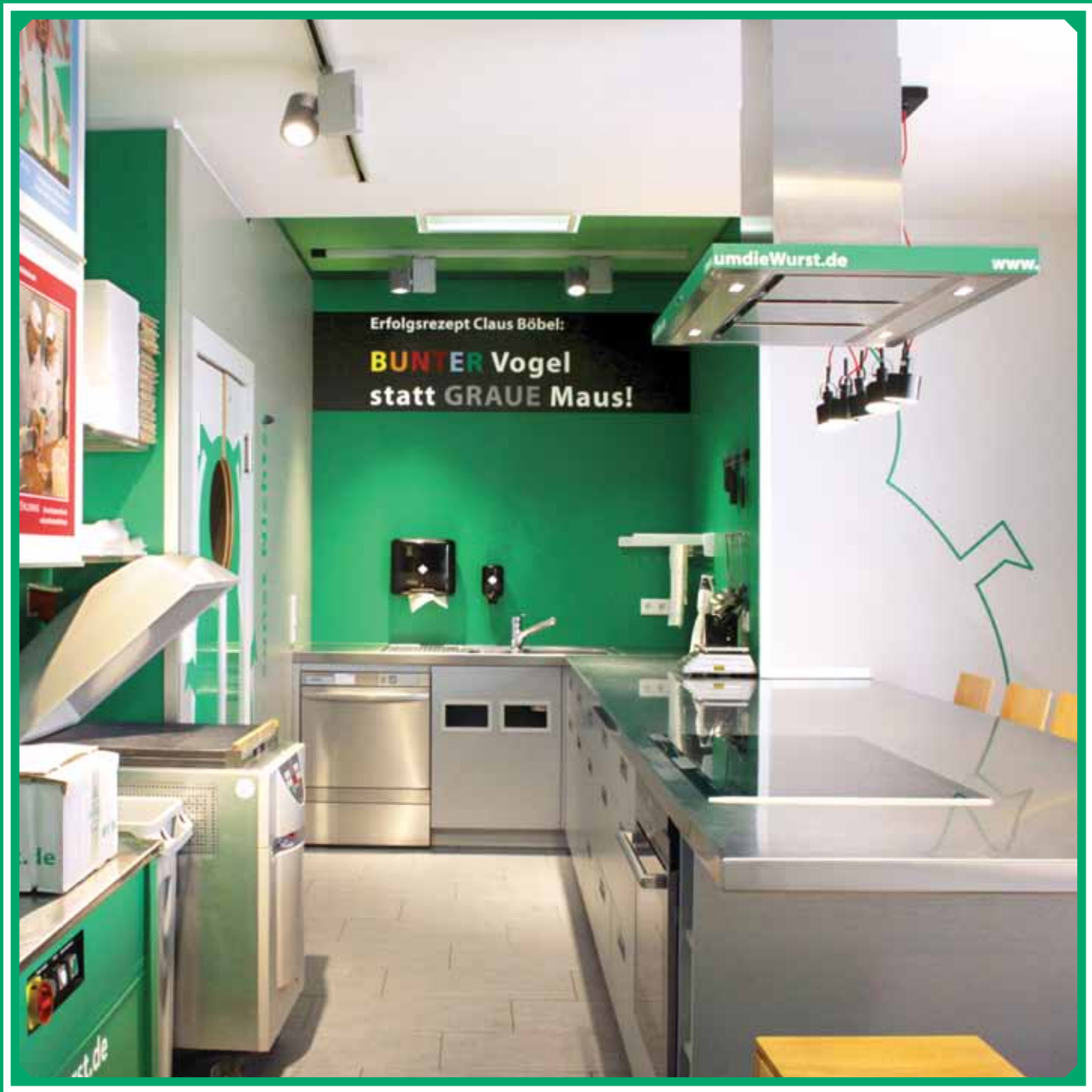


**Wir wickeln die Bargeld-Zahlungen
über einen Kassenautomaten ab.**

Gerne helfen wir Ihnen beim Bezahlen.

Vorteile

- ◆ hygienischer
(Personal berührt kein Geld mehr)
- ◆ Schnellere Abrechnung
Kasse stimmt (fast) immer
- ◆ kein Falschgeld mehr





BÖBEL – sonst Nichts!

**HIER stellen wir ALLE
unsere Wurstwaren selbst her.**

Wir versenden mit DHL und UPS

So können wir die Vorteile beider Dienstleister für unsere Kunden nutzen.
Je nach Region und gewünschtem Service wählen wir für Sie
nach bestem Wissen und Gewissen aus.

DHL: Lieferung an Packstationen
Wunschzustellung auch am Abend möglich
Weltweiter Expressversand
(Aufpreis je nach Region auf Anfrage)

UPS: Spätere Abholzeit bei uns,
dadurch auch Versand eiliger Bestellungen kurzfristig möglich
Express-Versand mit garantierter Zustellung
innerhalb Deutschlands am Folgetag (Di-Fr) bis 12.00 Uhr (Aufpreis dafür 6,90 Euro)
Regellauzeit von 1 Werktag nach Österreich, Belgien und ins Elsass

*Sollten Sie DHL oder UPS
bevorzugen, schreiben Sie uns
bitte eine kurze Bemerkung
bei der Bestellung.*

Kommt die Ware beim ERSTEN Zustellversuch durch zu lange Laufzeiten verdorben an,
dann leisten wir kostenlosen Ersatz bzw. erstatten das Geld zurück.



Wir bieten einen regionalen
Lieferservice
im Umkreis von ca. 20 km.
Lieferzeiten und Liefergebiet siehe Seite 3



Echtes Metzger Werk

ALLE unserer Wurstwaren sind aus eigener Herstellung.
Kunden können sich zu 100% darauf verlassen,
dass wir an allen Wurstwaren selbst Hand angelegt haben.

Ebenso werden alle Fleischteile von uns
hergerichtet/zugeschnitten/gereift/...

Selbstverständlich sind bei uns auch die persönliche Beratung,
eine informative Webseite und einzigartige Dienstleistungen.

Echtes Metzgerhandwerk eben
Von **A** wie **Anschnitt**
bis **Z** wie **Zipfel**

BÖBEL – sonst Nichts!

Das Geschenk typisch fränkisch – typisch Böbel

Auf einem Böbel-Schweinchen anstelle eines Geschenktellers folgende fränkische Wurstwaren:

- ◆ Je eine Dose
Bratwurstgehäck
Stadtwurst und
grobe Leberwurst
- ◆ Ein Mini-Ringle Salami
- ◆ Zwei Scheiben roher Schinken
- ◆ Ein Paar geräucherte Bratwürste

TIPP:

Auch als Geschenkversand
inklusive kostenloser Grußkarte



(Gewicht 925 g)

Nr. 0469

25.50 €

Das Geschenk

21

Vor 1960

Georg Böbel betreibt mit seiner Frau Tina das Gasthaus und die Landwirtschaft. Nach und nach verkaufen Sie immer mehr Produkte aus Ihrer Hausschlachtung.

1960-1963

Willy Böbel lernt Metzger, bei seinem Vater und (größtenteils) in Trier bei seinem Onkel (Metzgerei Krach). Er schließt als Bester ab.

1967

Nach Abschluss der Meisterprüfung pachtet Willy Böbel den Betrieb von seinem Vater.

1970

Willy und Marie Böbel heiraten. Marie Böbel geht in den Verkauf und gemeinsam bauen beide die Metzgerei aus.

1974

Der Neubau der Metzgerei (Verkauf und Produktion) beginnt. Ab diesem Zeitpunkt verlagert sich der Schwerpunkt weg von der Gaststätte hin zum Metzgereibetrieb.



1975

Viehhaltung wird reduziert, Hopfenbau wird ganz eingestellt.

1976

Einweihung der Produktionsräume. Tod von Georg Böbel.

1977

Eröffnung des Ladens am heutigen Standort.

1978

Aufgabe der Landwirtschaft.

1980

Der erste „Fremde“ wird eingestellt – als Auszubildender zum Metzger. Ab diesem Zeitpunkt beginnt die ausgezeichnete Ausbildungsarbeit von Willy Böbel. Bis heute erhöht sich die Zahl der Beschäftigten auf 10 Personen.

1984

Die Gaststätte wird verpachtet. Tod von Tina Böbel.



1987-1989

Claus Böbel erlernt Metzger (Metzgerei Kanzler Büchenbach). Schließt die Lehre als 2. Bundessieger ab.

1989-1995

Auszubildende der Metzgerei erreichen bei Berufswettbewerben viele Auszeichnungen. Höhepunkte sind die Europasiege von Sandra Berger 1991 und Max Gruber 1994.

1993

Claus Böbel macht Meister und Betriebswirt des Handwerks (jeweils als Jahrgangsbester).

1992-1995

Carmen Böbel lernt Fleischerei-Fachverkäuferin (Metzgerei Berg, Spalt). Schließt als 2. Bundessiegerin ab.

1994

Auszeichnung als vorbildlicher Ausbildungsbetrieb vom Deutschen-Fleischer-Verband.

1997

Metzgerei geht ins Internet.

Claus und Monika Böbel heiraten.
Monika beginnt Arbeit in der Metzgerei.

2003

Goldener Meisterbrief für Willy Böbel.

2004

WurstBrief.de wird „erfunden“.
Auszeichnung mit dem bayrischen Verbraucherschutzpreis.

2006

Erste Fernsehreportage über den Betrieb (bis heute 34 Beiträge).

2007

Start des Online-Verkaufs.

2008

Der 1. Wurstkatalog wird gedruckt.
Lieferservice **WurstTaxi** startet.
Zum Jahresende übernimmt Claus Böbel mit Monika Böbel die Metzgerei.

2009

Mit **WurstErlebnis** und **WurstKurs** beginnt die Metzgerei Unterhaltung und Wissen zu verkaufen.

2010

Claus Böbel hält den ersten **WurstVortrag**.

2011

Umbau des Ladens zum „Neuen Böbel“.



2014

Umbau der Küche zu einer „Bratwurst-Erlebnis-Küche“.

2015

Auszeichnung als IHK-Zukunftshändler (vorbildliche Verknüpfung von stationärem UND digitalem Verkaufen).

2016

Kassenautomat und 24 h-Verkaufsautomat werden aufgestellt.



Claus und Willy Böbel in den 1980ern



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 kennengelernt

Hochzeit September 1997

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

Betriebsübernahme

Zum Jahreswechsel 2008/2009

Seminararbeit Julia Böbel

Julia Böbel hat ihre Seminararbeit (Oberstufe Gymnasium) zum Thema „Neue Vertriebswege als Zukunftschance? – Am Beispiel der Metzgerei Böbel“ geschrieben.

Dazu hat Sie Kunden und Metzgereibetriebe befragt.
Unter anderem zur Zukunft des Online-Einkaufs/Shops.

Kunden: Wie entwickelt sich aus Ihrer Sicht der Lebensmittelonlinehandel in den nächsten zehn Jahren?

Metzgereien: Haben Sie einen Online-Shop?
Welche Chancen sehen Sie darin?
Bzw. Warum haben Sie keinen?

Kurzfazit: Im Großen und Ganzen sind die Antworten der Kunden absolut gegensätzlich zu den Einschätzungen der Betriebe.



**Claus und Julia Böbel
präsentieren gerne
auf Branchenveranstaltungen
diese Seminararbeit.**

**Beispielsweise auf
(Fleischer-) Innungsversammlungen.**

Nähere Infos dazu ab Seite 116

Wurst Vortrag

Zukunftshändler

Die Digitalisierung und der Online-Handel fordern den stationären, familiengeführten Einzelhandel heraus. Deshalb hat die Industrie- und Handelskammer Mittelfranken Zukunftshändler als Vorbilder für andere **gesucht** – und uns **gefunden!**

Auswahlkriterien:

- ◆ Aktive Internetnutzung
- ◆ Kreatives Multichannel-Marketing
- ◆ Originelle Webseite
- ◆ Attraktives Ladengeschäft
- ◆ Mutmachendes Beispiel für andere Betriebe

Begründung für die Auszeichnung von uns:

Multimedial arbeitet Inhaber und Metzgermeister Claus Böbel: Informations- und Vertriebskanäle sind u.a. die attraktive Webseite www.umdiewurst.de mit einem ausgefeilten Web-Shop, über den bereits rund die Hälfte des Umsatzes erzielt wird, sowie Facebook und ein YouTube-Kanal mit Imagefilmen. Über diese Medien werden den Kunden und Interessenten die Services des Ladens nahegebracht.

Außerdem informiert Claus Böbel, der in Workshops auch die Herstellung von Bratwürsten demonstriert, ausführlich über artgerechte Haltung von Tieren, Herkunft des Fleisches und Herstellungsverfahren. Zahlreiche Online-Kunden reisen an, um den fränkischen Metzger und seinen Laden einmal selbst kennenzulernen.

Sein Erfolgsrezept der direkten Online-Kundenansprache:
„Small-Talk statt Big Data“.

Unsere Erfolgsrezepte teilen wir gerne mit Ihnen.

Zum Beispiel in unserem Seminar in Rittersbach (siehe Seite 120) (auch als Gruppe zu ihrem Wunschtermin buchbar).

Alternativ können Sie Claus Böbel auch zu einem Vortrag buchen (siehe Seite 116) Auf Wunsch auch kombiniert mit einem

WURST ERLEBNIS „ON TOUR“



Metzgerei Böbel digital

Ausgezeichnet als „IHK-Zukunftshändler 2015“
für die Verknüpfung von stationärem UND digitalem Verkauf

Foto: The Shack/Alexander Hartmann, h-photo.de



[facebook](#)

Metzgerei Böbel • 91166 Rittersbach • Tel. 09172-485 • Öffnungszeiten: Di - Do: 6.30 - 18 Uhr, Fr: 6.30-19 Uhr, Sa: 6.30-16 Uhr
E-Mail: [Shop](#) | [Impressum](#) | [AGB](#) | [Geistliche Info](#) | [Datenschutz](#) | [FAQ](#) | [Downloads](#) | [Kontakt/Anfahrt](#)

[» SHOP «](#)
[umdieWurst](#)
[WurstErlebnis](#)
[WurstVertrag](#)
[WurstKurs](#)
[Firmenservice](#)

jetzt geht es
umdieWurst.de
und noch viel mehr ...

Beschriftetechnik
1. Artikelzuswahl 2. Warenkorb 3. Adressangabe 4. Bestellabschluss

Metzgermeister Claus Böbel

[Shop-Startseite](#) | [Direktbestellung](#) | [Warenkorb](#) | [Zahlungsmöglichkeiten](#) | [Verpackung](#) | [Lieferinfos](#) | [Feedback](#)

Unsere aktuelle Empfehlung

Frankfurter Bratwurst

Schnelle Artikel-Schnellsuche

Suchen Sie gezielt nach Ihrem gewünschten Artikel oder tragen Sie einfach die konkrete Artikelnummer ein:

[Suchen](#)

Frische-Garantie

Kühlelemente. Der Versand erfolgt in Isolierelementen aus Styropor.

[Mehr Infos...](#)

Einfache Zahlungsmöglichkeiten

Preise und Versandkosten
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und zuzüglich Versandkosten. Die Versandkosten betragen pauschal 6,90€ pro Bestellung.

Haltbarkeit
Die angezeigte Haltbarkeit stellt das Mindesthaltbarkeitsdatum in Tagen dar, gerechnet ab dem Versandtermin. Ausführliche Infos dazu finden Sie im Bereich "Herstellung" unter Haltbarkeit.

Anschrift
Metzgerei Claus Böbel
Rittersstraße 9
91166 Rittersbach

Kontakt
Telefon: 09172-485
Fax: 09172-669954
Mail: [info@umdieWurst.de](#)

Öffnungszeiten
Di-Do: 6.30 - 18.00 Uhr
Fr: 6.30 - 19.00 Uhr
Sa: 6.30 - 16.00 Uhr
Montag geschlossen

Salami Aufschnitt



(100 g – Sortiment)
Haltbar: 21 Tage b. max +4°C

Nr. 0250

3.10 €

Aufschnitt

7-8 Sorten „querbeet“
aus unserem Brühwurstsortiment



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

Nr. 0050

3.95 €

Fränkische Bratwurst

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



(2455 g – Paket)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2012

35.25 €

Kennenlernpaket – Klein

Je 100 g roher Schinken,
Haussalami, Bierschinken

1 abgepackte Kalbsleberwurst
1 Ring Fleischwurst
1 Dose Jagdwurst



(1040 g – Paket)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2990

18.55 €

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)



(1920 g – Paket)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2995

32.45 €

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

29.10 €



Herrichten des
Rinderrückens



Schnittflächen mit
Rindertalg „versiegeln“



Gereiftes Rindfleisch
für Sie entnehmen



Steak wie gewünscht
rausschneiden



Alternativ Steak mit
Knochen sägen



Trockene Ränder und
Talg entfernen



Guten Appetit



Auf Wunsch auch
als Geschenk

Dry Age

Dry Age ist die englische Bezeichnung für Trockenreifung von Rindfleisch. Trockene Reifung bedeutet, dass das Abhängen der Teilstücke an der Luft (ohne Verpackung) erfolgt. Gegenteil ist die „Nassreifung“ im Vakuumbbeutel. Nass deshalb, da das Fleisch im austretenden Fleischsaft liegt. Bei der Trockenreifung verdunstet dieser Fleischsaft.

Das Fleisch trocknet außen ab. Damit das Fleisch während des Abhängens nicht verdirbt, müssen Luftfeuchte und Temperatur passen. Die Temperatur sollte knapp über dem Gefrierpunkt liegen (max. +2°C). Die Luftfeuchte sollte rund 90% betragen. Damit die Stücke nicht zu stark austrocknen pinseln wir Sie mit Rindertalg ein

Wir lassen unsere Steaks schon immer trocken reifen. Bis September 2011 „versteckt“ im Kühlraum. Seit dem neuen Laden präsentieren wir das Dry Aged Beef im Schaukühlschrank.

siehe linke Seite

Zubereitungsempfehlung für Steaks

- ◆ **1 Rindersteak**
Raumtemperatur, würzen (Salz/Pfeffer)
- ◆ **2 Finger dick geschnitten**
Schweinefett in Pfanne erhitzen
- ◆ **3 Minuten anbraten**
Wenden
- ◆ **4 Minuten anbraten**
Rausnehmen, in Alufolie wickeln
- ◆ **5 Minuten ruhen lassen**
Steak ist jetzt medium

**Soll das Steak rare bzw. durch sein,
die Zeiten um 1-2 Minuten verkürzen/verlängern**

Rinderfilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0652

21.85 €

Schweinefilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0552

6.00 €

Kalbsfilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0752

14.10 €

Putenbrustfilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0672

6.65 €

**Wie weit Ihr Steak durchgebraten
ist können Sie anhand einer
„Druckprobe“ bestimmen.**

Drücken Sie mit der Fingerspitze auf
Ihre **Lippen**. Steaks die sich so anfühlen
sind innen noch roh, also **rare**.

Drücken Sie mit der Fingerspitze auf
Ihre **Nase**. Steaks die sich so anfühlen
sind innen halb durchgebraten,
also **medium**.

Drücken Sie mit der Fingerspitze
zwischen die **Augenbrauen**.
Steaks die sich so anfühlen sind
durchgebraten, also **well done**.



Rinderrücken mit Knochen, dieser wird wie folgt zerteilt:

Filetkopf



Lendenwirbel mit Filetanteil



Stielknochen (mager)



Stielknochen (mit Fettauge)



Zuschnitte mit Knochen

Porterhouse-Steak

Rücken und großes
Filetstück mit Knochen



T-Bone Steak

Rücken und kleiner Filetanteil
an T-förmigen Knochen



Rinderkotelett

Rücken mit Stielknochen,
wenig Fett



Rib-eye-Steak

Rücken mit Stielknochen
und Fettauge



Zuschnitte ohne Knochen

Filetkopf



Rinderfilet

Das zarteste Steak



Roastbeef

Am Stück/Scheibe



Rib-eye-Steak

mit deutlichem
Fettkern (Auge)



Porterhouse-Steak



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

Nr. 0619 **47.55 €**

T-Bone Steak



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

Nr. 0620 **30.40 €**

Rinderkotelett



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

Nr. 0621 **15.40 €**

Rib-eye-Steak mit Knochen



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

Nr. 0604 **19.25 €**

Filetsteak mit Knochen



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

Nr. 0649 **15.35 €**

Rinderfilet am Stück



(500 g)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1650 **45.25 €**

Roastbeef Scheibe



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

Nr. 0623 **13.35 €**

Rib-Eye am Stück



(2500 g – Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0605 **96.25 €**

Filetgeschnetzeltes



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

Nr. 1651 **13.70 €**

Rinderfilet



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

Nr. 0650 **16.35 €**

Roastbeef Stück



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

Nr. 0622 **41.75 €**

Rib-eye-Steak



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

Nr. 0603 **19.55 €**

Sie möchten Ihr Steak anders?

Teilen Sie uns Ihr
Wunschgewicht/dicke
mit und wir portio-
nieren entsprechend

Steak Geschenk

Je ein
Porterhouse-
und T-Bone-
Steak



(1150 g – Paket)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 4620 **80.45 €**

Tomahawk-Steak



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

Nr. 1621 **44.00 €**

Hüftsteaks Rind



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

Nr. 0644 **18.65 €**

Rinderbrustbraten

Brisket



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1619 **42.75 €**

Flat Iron Steak

Bugblatt ohne Sehnen



(1250 g – 2 Stücke)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1631 **47.30 €**

Flaches „Filet“

Teres Major



(400 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0633 **12.50 €**

Deckerle Rind

Kachelfleisch/Spinne



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0665 **4.95 €**

Nierenzapfen

Rind (Onglet)



(700 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1685 **13.55 €**

Kronfleisch

Rind



(700 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0685 **10.35 €**

Bavette

Rind



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1687 **23.25 €**

Rinderripps

aus der Querrippe



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0607 **15.90 €**

Beef-Burger



(125 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1656 **3.10 €**

Onglet, Sirloin, Entrecôte, Striploin Steak, New York Strip, Tenderloin, Filet Mignon, Tri Tip, Hanger Steak, Skirt, Tournedos

**Wir können jeden gewünschten (Steak)zuschnitt!
Fragen Sie uns.**

Hanging Tender, Chuck Tenderloin, Outside Flat, Prime Rib, Flap Steak, Teres Major, Petite Tender, Navel Short Rib, Spider

Probiertüte Rindfleisch

Je ein Stück zum Kurzbraten, Braten und Kochen:

750 g Roastbeef
500 g magerer Rinderbraten
500 g Blattschulter
375 g Suppenfleisch
von der Rinderbrust

(2125 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. max +4°C



Nr. 2600

69.40 €

Blattschulter
mit Knochen
„Rinderschäufelerle“



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0631

21.10 €

Bürgermeisterstück



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0646

22.50 €

Falsches Filet



(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0636

32.95 €

Rinderhüfte
breit



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1644

46.45 €

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1630

20.90 €

Gulasch-Rind



(250 g – Portion)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0645

4.95 €

Roulade



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0643

4.70 €

Rinderbraten
mager



(1500 g – Stück)

Nr. 1642

33.25 €

Rinderbraten mager

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0642

16.75 €

Sauerbraten
eingelegt



(1500 g – Stück)

Nr. 1634

33.25 €

Sauerbraten eingel.

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0634

16.75 €

Spickbraten



(1500 g – Stück)

Nr. 1635

33.25 €

Spickbraten

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0635

16.75 €

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 Kunden im Laden bzw. unmittelbar vor dem Versand/Auslieferung.

Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre Wünsche

Spannrippe + Knochen durchwachsen



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0611

5.50 €

Suppenknochen nur zum Fleisch dazu



(500 g – 4-5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. +4°C

Nr. 0606

1.25 €

Hochrippe

Leicht durchwachsen



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0602

10.20 €

Rinderbrust

mit Knochen



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 1617

14.80 €

Beinscheibe



(650 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0638

8.60 €

Tafelspitz



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0641

27.55 €

Rinderschwanz

große Stücke



(500 g – Stücke)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0617

9.10 €

Rinderbrust



(750 g – Stück)

Nr. 1618

12.15 €

Rinderbrust

(375 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0618

6.10 €

Mäusle

Wade



(1000 g – Stück)

Nr. 1637

15.40 €

Mäusle

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0637

7.70 €

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Nr. 1630

20.90 €

Blattschulter

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0630

10.45 €

Rinderleber

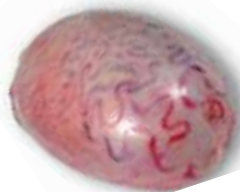


(175 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0689 **1.80 €**

Bullenhoden



(250 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0686 **4.05 €**

Rinderherz



(1500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0688 **12.70 €**

Rinderbacken



(400 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1684 **9.00 €**

Rinderzunge gepökelt



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0700 **27.90 €**

Kuheuterschnitzel gekocht



(400 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0683 **8.45 €**

Ochsenmaul roh



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1682 **15.80 €**

Kuttel gekocht



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1683 **14.35 €**

Rindertalg



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0682 **1.70 €**

Rindertalg ausgelassen



(500 g – Becher)

Haltbar: 3 Monate

Nr. 0428 **3.70 €**

Ochsenziemer



(650 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1686 **8.45 €**

Achillessehne (Beef-Tendon)



(50 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1638 **3.40 €**

Geschnetzeltes

vom Kalb



(200 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0745

5.85 €**Kalbsskotelett**

(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0721

12.55 €**Kalbsschnitzel**

(175 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0743

7.95 €**Kalbsfilet**

(650 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0750

44.80 €**Kalbstafelspitze**

(375 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0741

15.05 €**Kalbssteak**

(175 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0723

17.55 €**Kalbshüfte**

Mageres Bratenstück



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0744

28.80 €**Kalbsnuss**

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0742

29.05 €**Kalbsrollbraten**

mit Schweineniere



(1000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1715

23.30 €**Kalbsrollbraten**

(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1705

23.75 €**Kalbsrücken**

am Stück



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0722

49.60 €**Kalbshaxe**

Hintere



(1750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0747

45.55 €**Kalbsbrust**Mit Tasche
zum Füllen

(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0718

35.45 €**Kalbsschäufelerle**

(2500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0731

59.10 €**Kalbsschulter**

(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0732

32.10 €**Kalbshaxe**

Vordere



(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0737

28.35 €

Kalbsleber



(175 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0789

7.20 €

Kalbsbäckchen



(175 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0784

6.65 €

Kalbsrippchen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0711

12.50 €

Kalbskleinfleisch



(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0707

2.20 €

Kalbsschwanz



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0717

7.50 €

Kalbsmilz



(600 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1781

3.55 €

Kalbsbries



(175 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0785

8.10 €

Kalbsherz



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0788

6.65 €

Kalbslunge



(175 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0787

2.00 €

Kalbsniere



(300 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0792

6.60 €

Kalbshirn



(175 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1795

4.55 €

Kalbsfuß



(1000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0786

8.45 €

Kalbskopf mit Haut



(4000 g – halber Kopf)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1793

23.10 €

Kalbszunge



(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0800

10.15 €

Lammkotelett



(275 g – 2 Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0571 **13.00 €**

Lammrücken

Lammkarree



(1250 g – 2 Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1571 **57.85 €**

Lammkeule



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

Nr. 0574 **41.15 €**

Lammrollbraten

Schulter
(auch für Eintopf usw.)



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

Nr. 0573 **31.55 €**

Lammhaxe

ganz



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

Nr. 0577 **10.55 €**

Lammrippchen



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

Nr. 1577 **11.50 €**

Lammgulasch



(250 g – Portion)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0575 **4.65 €**

Lammkeulenscheibe



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

Nr. 0578 **11.95 €**

Lammleber



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

Nr. 0579 **4.65 €**

Lammbackchen



(75 g – 2 Stück)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1573 **4.10 €**

Lammgeling



(1750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1579 **8.45 €**

Zicklein

im Ganzen/zerlegt



(7000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0569 **196.95 €**

Wildfleisch

Wildfleisch soweit möglich frisch, falls nicht verfügbar liefern wir (nach Absprache) gefroren.

Hirschkeule

zum Braten



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0964

35.45 €

Hirschrücken

ohne Knochen



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0962

32.50 €

Hirschgulasch



(250 g – Portion)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0966

7.75 €

Rehrücken

mit Knochen



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0971

40.80 €

Rehrücken

ohne Knochen



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0972

40.20 €

Rehkeule

ohne Knochen



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0975

36.35 €

Rehgulasch



(250 g – Portion)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0976

7.75 €

Kaninchen

ganz



(1800 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0790

32.75 €

Kaninchenrücken

mit Knochen



(600 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0791

18.45 €

Kaninchenkeule



(350 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0794

9.45 €

Kaninchenbauchlappen



Kaninchenschulter

Vorderlauf



(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0796

5.65 €

Kaninchenrückenfilet



(150 g – 2 Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0795

10.55 €

Kaninchenleber



(75 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0799

1.90 €

(150 g – 2 Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0797

4.80 €

Hähnchen



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

Nr. 0690 **20.60 €**

Hähnchen

gepökelt-geräuchert



(1750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1690 **20.60 €**

Hähnchenschlegel



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

Nr. 0694 **4.50 €**

Hähnchenunterkeule



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

Nr. 0697 **3.90 €**

Hähnchenoberkeule



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

Nr. 0695 **2.25 €**

Hähnchenbrustfilet



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

Nr. 0691 **7.40 €**

Hähnchenflügel



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

Nr. 0699 **2.55 €**

Hähnchenleber



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

Nr. 1689 **1.50 €**

Hähnchenherzen



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

Nr. 1688 **1.15 €**

Hähnchenfüße



(75 g – 2 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1694 **2.65 €**

Geflügelhaut

Hähnchen und Pute



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

Nr. 1691 **4.25 €**

Putenoberkeule

mit Knochen



(850 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0675

13.45 €

Putenunterkeule



(850 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0677

11.05 €

Putenrollbraten

mit Haut



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0676

14.50 €

Putenbrustfilet



(300 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1673

6.75 €

Putenflügel



(725 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1679

7.90 €

Putensauerbraten



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1674

11.75 €

Babypute

Andere Größen
jederzeit möglich

(4500 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 0668

87.15 €

Putenschnitzel



(125g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0673

2.75 €

Putenhals



(675 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 1677

7.50 €

Putenleber



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0669

3.25 €

Putenherz



(50 g – 1 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1670

1.00 €

Putenmagen



(150 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1675

2.55 €

Gans
groß



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

Nr. 1660 **125.30 €**

Gans



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

Nr.0660 **104.40 €**

Gans
klein



(3750 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1659 **80.40 €**

Gänsebrust
Doppelt, mit Knochen



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

Nr. 0661 **47.85 €**

Gänsebrustfilet



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

Nr.0662 **28.50 €**

Gänsekeule



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

Nr. 0664 **21.35 €**

Ente



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

Nr. 0680 **52.40 €**

Entenbrust



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

Nr. 0681 **17.75 €**

Entenkeule



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

Nr. 0684 **10.70 €**

Schweinefett



(200 g – Becher)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0426

1.25 €

Schweineleber



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

Nr. 0589

1.35 €

Schweineleber

gewolft



(200 g – Becher)
Haltbar: 2 Tage b. max +4°C



Nr. 0590

1.50 €

Grieben

Grammerl



(400 g – Becher)
Haltbar: 3 Monate bei max. +16°C

Nr. 1426

8.05 €

Kronfleisch

Schwein



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

Nr. 1580

1.35 €

Leberknödel



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

Nr. 0591

2.25 €

Innereien dieser Seite innerhalb der angegebenen Zeitspanne verbrauchen.

Nur durchgerhitzt verzehren.

Schweinezunge



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

Nr. 0599

2.20 €

Schweineherz



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

Nr. 0588

1.70 €

Schweineniere

ausgeschnitten



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

Nr. 0593

1.10 €

Schweinelunge



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

Nr. 0587

0.50 €

Schweinehirn



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

Nr. 0595

1.35 €

Schweinemilz



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

Nr. 1581

1.70 €

Schweinenetz

Fettnetz



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

Nr. 0581

1.70 €

Schweinemagen

abgebunden



(Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1598

5.05 €

Tümpfele

Schweinebutte



(Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1599

3.10 €

Krausen

Abgebunden für Blutwurst



(5 Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1597

4.50 €

Röhrle

Schweinedarm ungeschleimt für Leberwurst



(5 m)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1596

4.15 €

Bündel

Für fränkische Bratwurst



(1/2 Großbund)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 0597

6.85 €

Schweinedärme

Kaliber 28/30



(10 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1591

4.50 €

Saitlinge

Kaliber 22/24



(10 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1590

8.40 €

Schweineblut



(1000 g – Beutel)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0594

3.55 €

Mitteldarm



(Stück)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1697

0.75 €

Kranzdarm



(5 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1696

5.10 €

Schweineblase



(Stück)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1592

2.00 €

Brät mit Speisesalz

für Füllungen,...



(200 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0406

2.15 €

Brät mit Pökelsalz



(500 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0408

4.55 €

Nitritpökelsalz



(500 g – Beutel)

Haltbar: 3 Monate

Nr. 1499

0.85 €

WurstKurs

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

(Details Seite 122)

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

Weitere Artikel auf Wunsch jederzeit erhältlich

Wurstfleisch mager

Schweineschulter



(500 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1586

4.40 €**Wurstfleisch**

Schweinebauch



(500 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1587

3.80 €**Wurstfleisch Rind**

mager



(500 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1654

7.25 €**Wurstfleisch Kalb**

mager



(500 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1754

11.90 €**Speck frisch**

(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0583

1.20 €**Schmeer**

(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0582

0.75 €**Schweinekopf**

(2000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0585

5.65 €**Schweinefüße**

(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0586

1.35 €**Schweineohr**

(50 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1576

0.95 €**Schweineschwänze**

(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1575

1.85 €**Schweinerüssel**

„Steckdose“



(75 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1582

1.85 €**Schweinemaske**

(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1583

7.15 €**Micker (Darmfett)**

(300 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1594

1.55 €**Schweinebacke**

fett



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1584

5.50 €**Schweineschwarte**

(250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0596

1.55 €

Spanferkelkeule



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

Nr. 0484 **55.25 €**

Spanferkelrücken mit Knochen und Schwarte



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

Nr. 0482 **27.20 €**

Spanferkelkrone



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

Nr. 1482 **30.00 €**

Spanferkelrücken ohne Knochen



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

Nr. 1486 **16.75 €**

Spanferkelkotelett



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

Nr. 0481 **18.15 €**

Spanferkelkotelett gewürzt



(225 g – 3 Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1481 **6.25 €**

Spanferkelseite mit Knochen



(2750 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1487 **66.30 €**

Spanferkelbauch mit Knochen



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

Nr. 1488 **15.50 €**

Spanferkel ganz



(12500 g – Stück)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0480 **129.50 €**

Spanferkelrollbraten Schulter



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

Nr. 0483 **22.20 €**

Spanferkelschäufelerle



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

Nr. 1483 **13.05 €**

Spanferkelhaxe vordere



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

Nr. 0487 **3.60 €**

Halbes Schwein

Wunschgemäß verpackt
nach telefonischer Absprache

(42000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 1500

281.90 €

Backschinken roh

Zum Backen/Braten

(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 0559

13.80 €

Probiertüte Schweinefleisch

1 Filet, 500 g Hals ohne Knochen,
750 g Krustenbraten aus der Schulter
und 2 Schnitzel

(2150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 2500

29.55 €

Schäufelerle

gepökelt/geräuchert

(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 0529

15.25 €

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

24.05 €

Hals

gepökelt/geräuchert

(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 0260

6.80 €

Pulled Pork

Schulter ohne
Schwarte



(3500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0533

35.50 €

Pulled Pork

Hals ohne Knochen



(3000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1533

38.00 €

Boston Butt

Hals/Schäufelerle



(5000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1532

47.80 €

Backe

gepökelt/geräuchert



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1574

11.00 €

T-Bone Steak

Filetkotelett
(Schwein)



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0520

5.20 €

Tomahawk-Steak

Schwein



(425 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1521

4.65 €

Kotelett Dry-Aged



(375 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0528

13.70 €

Premium Schweinefleisch

SCHWARZERLE

ab Seite 06

Bauernkotelett

mit Fettrand



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0526

3.05 €

Kotelett



(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0521

2.05 €

Krustensteak

Schwein



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1526

2.70 €

Schweinerückensteak



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0523

2.20 €

Schweinehals

natur



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0503

2.25 €

Nackenkern

Preso



(700 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0509

14.90 €

„Nackendeckel“

Pluma



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1509

10.15 €

Secretò

Fledermausstück



(400 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0508

6.15 €

Auf Wunsch

bekommen Sie von uns
auch hier nicht gelistete
Teilstücke/Zuschnitte
aller Tiere.

Fragen Sie einfach an.

Schweinebauch

natur



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0513

1.55 €

Schäufelerlesdeckel



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0531

1.75 €

Schweinefilet



(550 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0550

11.20 €

Schweinefilet

Medaillons



(550 g – Scheiben)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1550

11.70 €

Flanksteak

Schwein



(125 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1588

1.40 €

Schnitzel

Oberschale



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0543

2.40 €

Hüftsteak

Schwein



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0563

1.95 €

Deckerle Schwein



(100 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0565

1.25 €

Bauch

mit Knochen



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0511

4.25 €**Schälrippchen**

fleischig



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0517

3.25 €**Brustspitze**Ohne Knochen,
mit Tasche
zum Füllen

(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0518

13.50 €**Ribs Saint Louis**

ohne Knorpel



(1000 g – Strang)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1517

15.05 €**Schweinerücken**

ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0522

15.00 €**Schweinerücken**

mit Speck und Schwarte



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1522

11.05 €**Schweineknochen**

zum mitbraten



(500 g – Tüte)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0507

1.50 €**Kotelettripp**

Leiterle



(425 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0527

4.80 €**Gulasch**

gemischt



(250 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0546

3.95 €**Kronenbraten**

(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1520

16.00 €**Hals mit Knochen**

(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1501

9.30 €**Hals ohne Knochen**

(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1502

12.70 €

½ Schäuferle

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

6.90 €

Portionsschäuferle

mit Schwarte



(1500 g – 3 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1530

14.40 €

Krustenbraten

Schulter



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0532

7.20 €

Haxe Schwein

hintere



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0547

9.75 €

Minihaxe



(600 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0549

6.95 €

Haxe Schwein

vordere



(600 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0537

3.10 €

Pig Wing

Minihäxle



(225 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1549

3.95 €

Schweinebäckchen



(110 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0584

3.55 €

Schwanzrolle



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0544

10.55 €

Hackfleisch

gemischt



(250 g – Portion)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0556

2.75 €



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 Kohlenhydrate
- ◆ ca. 2729 kJ (652 kcal) Brennwert

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

Schäufelerle mit Kloß und Soße

4 Portionen roh

Zum selbst Kochen

4 Schäufelerlewürfel
Gewürz
1 Kloßteig
Instant Soße
Rezept



(2250 g – Kochpaket)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2530

22.20 €

Zubereitung:

Schäufelerle und Fleischknochen mit dem dazugehörigen Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Über Nacht durchziehen lassen.

Die Bratenpfanne (Bräter) mit dem Schweinefett ausfetten und das Schäufelerle mit der Schwarte nach **unten** reingeben. Mit Fleischbrühe ca. daumenbreit aufgießen.

Backröhre auf 150°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Fleisch/Knochen ca. 30 Min anbraten. Soßengemüse putzen und in Stücke schneiden. Dieses in die Pfanne dazu geben.

Weitere 30 Minuten bei 150°C schmoren. Schäufelerle drehen (Schwarte nach oben). Die vollgesaugte Schwarte kreuzweise einschneiden.

Bei 150° weitere 2 ½ Stunden schmoren. Dabei nach und nach mit etwas Fleischbrühe aufgießen. Zuletzt für eine knusprige Schwarte 30 Minuten bei 220°C braten. Dabei die Schwarte mit Salzwasser einpinseln und/oder mit Bier übergießen.

WURST ERLEBNIS SCHÄUFELERLE

Der „Böblische“ Kochkurs

(Seite 136)

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.

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

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

Filme dazu unter youtube.de/umdieWurst

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

22.00 €

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

20.40 €

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 (gewolfte).

Danach wird die Masse in den typischen Darm (Bündel) gefüllt.

Fertig ist die fränkische Bratwurst.

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 130)

Unsere selbst errechneten Analysewerte mit der Software www.nuts.at:

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), Geschmacksver-
stärker: Natriumglutamat E 621.

Bratwurst

frisch



(450 g – 5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1011

6.15 €

Grillwürstchen

mittelgrob



(240 g – 6 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015

3.95 €



WurstErlebnis-Teilnehmerin

Bratwurst-Bonbons



(15 g – 10 Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 4941 **6.00 €**

Bratwurstpralinen



(50 g – 6 Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 7777 **9.60 €**

Bratwurstschnitten



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage b. +16°C

Nr. 2366 **3.55 €**

Bratwurstleberkäse



(150 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 7 Tage b. +16°C

Nr. 2088 **2.90 €**

Gewürz

für unsere fränkische
Bratwurst



(100 g – Tüte)
Haltbar: 3 Monate

Nr. 2983 **3.40 €**

Bratwurstgehäck



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

Nr. 0554 **2.60 €**

Bratwurst geräuchert



(175 g – Paar)
Haltbar: 21 Tage max +16°C

Nr. 0341 **3.20 €**

Bratwurst gebraten



(160 g – 2 Stück)
Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 1411 **4.25 €**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 0311 **2.55 €**

Bratwürste gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391 **6.70 €**

Bratwürste sauer



(550 g – Dose)*

Nr. 0394 **4.90 €**

Bratwurstsulze



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

Nr. 0191 **2.85 €**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 9 Monate

Bratwürste

57

Probiertüte Fränkische Bratwürste

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



(2455 g – Paket)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2012

35.25 €

Bratwurst frisch



(900 g – 10 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1012

12.30 €

Bratwurst geräuchert



(175 g – Paar)

Haltbar: 14 Tage max +16°C

Nr. 0341

3.20 €

Bratwurst „dry aged“, luftgetrocknet



(125 g – Paar)

Haltbar: 28 Tage b. max +16°C

Nr. 0340

4.45 €

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

11.80 €

Schlachtschüssel
gibt es immer Dienstags

Blut und Leberwürste
ab 12.00 Uhr

alles andere ab 7.00 Uhr.

Kraut*
gekocht



(250 g – Portion)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0422

1.10 €

Blutwurst*
frisch



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0102

1.95 €

Leberwurst*
frisch



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0103

1.95 €

Rüssele*
gekocht



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

0104

1.90 €

Kopffleisch*
mager



(75 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0105

1.50 €

Wurstsuppe

(1000 g – Tüte)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0099

4.25 €

Kesselsuppe*

Fleischbrühe

(1000 g – Tüte)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0100

3.70 €

Salzknöchle*

gekocht



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0108

3.85 €

Bauch gekocht*

Kesselfleisch



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0101

2.45 €

Zunge gekocht

(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0110

2.60 €



* **Versand/Lieferung:** nur Dienstag - Donnerstag bei Bestellung bis spätestens Di. 9.00 Uhr

Schlachtschüssel

Schweinehals

gewürzt



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0504

2.40 €

Schweinehüfte

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0564

2.10 €

Schweinebauch

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0514

1.65 €

Rindersteak

gewürzt



(250 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0624

13.35 €

Schäufellesscheibe

Fränkisches „Steak“



(200 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0534

2.30 €

Haxenscheibe

Bayerisches „Grillsteak“



(125 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0548

1.40 €

Putenschnitzel

gewürzt



(125 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0674

2.75 €

Rinderbratwurst

grob – rein Rind



(450 g – 5 Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017

10.80 €

Bratwurst

frisch



(450 g – 5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1011

6.15 €

Bratwurst

feinzerkleinert



(100 g – Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0016

1.80 €

Bratwurstschnecke

mittelgrob



(120 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0014

2.45 €

Grillwürstchen

mittelgrob



(240 g – 6 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015

3.95 €

Gyrosspieß

(Schwein)



(175 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0400

3.60 €

Cordon Bleu- Spieß

(Schwein)



(150 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0404

3.25 €

Grillfackel

(50 g – Stück)



(50 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0535

1.25 €

Grillzöpfchen



(100 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0433

2.35 €

Probiertüte Grillen

Je eine Scheibe:

Hals und Bauch gewürzt
3 Grillwürstchen



(445 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2504

6.00 €

Hirtenröllchen

(Schwein)



(75 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0437

1.65 €

Filetspieß

Schweinefilet



(175 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0415

4.30 €

Hawaiispießchen

Hähnchenbrust m. Ananas



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0698

1.45 €

Putenspießchen

mit Gemüse



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0678

1.25 €

Gemüsespieß

Mais-Brokkoli-Karotte



(75 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0444

1.15 €

Gemüsespieß

Champignon-Paprika-Tomate



(75 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0445

1.15 €

Miniripps

mariniert



(350 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0519

4.15 €

Fertiggerichte

Keine Zeit zum 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

5.40 €

Roulade

gefüllt mit ger. Bauch, Zwiebeln
und Gurke



(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0443

7.25 €

Hals gefüllt

mit Gemüse
(Lauch/Karotten)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 1504

13.60 €

Hals gefüllt

nach Art des Hauses
(Bauch, Zwiebeln
und Speck)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 1505

13.60 €

Fleischspieß

Schaschlik



(250 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 0403

4.00 €

Fleischkühle

gebraten



(300 g – 3 Stück)

Haltbar: 8 Tage b. +4°C

Nr. 0417

6.40 €

Schäufelre

gebraten mit Soße



(375 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0153

7.35 €

Schnitzel

paniert



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0413

3.00 €

Cordon bleu

Schwein, paniert

(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0421

4.60 €

Fleischkäse

roh



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089

9.95 €

Pizzakäse

roh

(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1091

9.95 €

Leberkäse grob

roh



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1095

10.25 €

Zwiebelkäse

roh

(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1097

10.25 €

Kartoffelsalat



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

Nr. 0423 1.70 €

Fleischsalat



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

Nr. 0803 2.05 €

Schweizer Wurstsalat



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

Nr. 0810 2.90 €

Stadtwurst mit Musik



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

Nr. 0814 5.80 €

Presssack mit Musik



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

Nr. 0815 5.80 €

Lachs geräuchert hausgemacht



Nur in den
Wintermonaten erhältlich

(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0767 4.95 €

Fleischsulze



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

Nr. 0190 3.10 €

Bratwurstsulze



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

Nr. 0191 2.85 €

Stadtwurstsulze einfach



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

Nr. 0188 2.85 €

Stadtwurstsulze hausmacher



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

Nr. 0189 2.85 €

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

19.85 €

Blutwurst

geräuchert



(150 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0202

2.10 €

Leberwurst

geräuchert



(130 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0203

2.25 €

Presssack

einfach



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0204

1.70 €

Sulzpresssack



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0206

2.15 €

Presssack

rot



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0205

2.15 €

Kümmelpresssack

weiß



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0216

2.45 €

Zungenwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0210

1.90 €

½ Schäuferle

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

6.90 €

Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

6.80 €

Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1009

2.80 €

Stadtwurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

6.80 €

Stadtwurst

ungeräuchert

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.80 €

Weißwürste



(150 g – Paar)

Haltbar: 6 Tage b. max +4°C

Nr. 0006

2.45 €

Wollwürste

Oberländer



(275 g – 3 Stück)

Haltbar: 6 Tage b. max +4°C

Nr. 1006

4.45 €

Gelbwurst



(200 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1036

3.55 €

Gelbwurst

im Naturdarm



(350 g – Ring)

Haltbar: 6 Tage b. max +4°C

Nr. 1037

6.15 €

Bierkugel



(200 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1022

4.05 €

Obatzter



(175 g – Becher)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0913

4.60 €

Griebenschmalz



(200 g – Becher)

Haltbar: 28 Tage b. +4°C

Nr. 0425

2.70 €

Kartoffelsalat



(200 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0423

1.70 €

Fleischkäse

weiß



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0086

1.55 €

Bratwurst

feinzerkleinert



(100 g – Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0016

1.80 €

Fleischkäse

zum Selberbacken



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089

9.95 €

Kloßteig



(750 g – Beutel)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

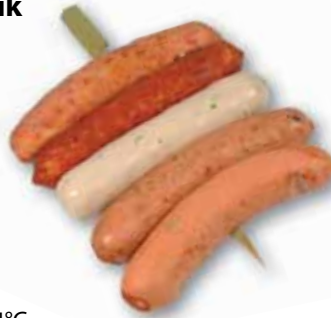
Nr. 0424

2.85 €

TIPP zum Erwärmen:

Salzwasser 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

8.90 €

Weißwürste



(150 g – Paar)

Haltbar: 6 Tage b. max +4°C

Nr. 0006

2.45 €

Käsewürstchen



(150 g – Paar)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0001

2.55 €

Wiener



(100 g – Paar)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0007

1.70 €

Knacker

Bockwurst/Rote



(175 g – Paar)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0003

2.85 €

Feuerwürstchen

Debrecziner



(100 g – Paar)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0004

1.70 €

Bockwurst

ohne Haut



(275 g – 3 Stück)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0002

4.65 €

Fleischwurst

Stadt wurst einfach



(450 g – Ring)

Nr. 0008

6.25 €

Stadt wurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

6.80 €

Stadt wurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

6.80 €

Fleischwurst

ungeräuchert, weiß

(450 g – Ring)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0018

6.30 €

Fleischwurst

Stadt wurst einfach

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1008

2.50 €

Stadt wurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1009

2.80 €

Stadt wurst

ungeräuchert

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.80 €

Leberwurst grob



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

Nr. 0208

2.85 €

Leberwurst feinzerkleinert



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

Nr. 0209

3.95 €

Gelbwurst



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

Nr. 1036

3.55 €

Bierschinken



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

Nr. 1044

5.45 €

Knoblauchstangerl



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

Nr. 0024

3.85 €

Zwiebelmettwurst



(75 g – Miniwurst)
Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0343

1.40 €

Leberwurst feinzerkleinert



(75 g – Miniwurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1209

1.65 €

Leberwurst grob



(75 g – Miniwurst)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1208

1.20 €

Pfefferrolle



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0164 **2.05 €**

Bierschinken mit Rindfleisch



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0045 **2.15 €**

Schinkenwurst marmoriert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0047 **2.10 €**

Gelbwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0036 **1.80 €**

Schinkenwurst feinzerkleinert Lyoner



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0048 **1.70 €**

Bierschinken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0044 **2.00 €**

Presskopf mit Gurken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0027 **1.80 €**

Olivenwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0059 **2.40 €**

Paprikawurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0055 **2.05 €**

Gemüsewurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0054 **2.05 €**

Champignonwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0056 **2.05 €**

Schnittlauchwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0058 **2.05 €**

Käsebierwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0021 **2.25 €**

Bierwurst mit Senfkörnern



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0022 **2.05 €**

Wilder Kaiser Kochsalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0023 **2.05 €**

Schinkenkrakauer



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0025 **2.15 €**

Jagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0043 **1.80 €**

Kräuterjagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0042 **1.80 €**

Berliner Jagdwurst mit Senf



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0034 **1.85 €**

Kümmeljagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0035 **1.85 €**

Zwiebelkäse



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0087 **1.60 €**

Leberkäse



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0085 **1.55 €**

Pizzakäse



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0081 **1.55 €**

Fleischkäse



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0088 **1.55 €**

Schinken

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0266

2.25 €

Nusschinken

heiß geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0263

2.10 €

Kasseler

gekochtes Ripple



(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0261

2.90 €

Kochschinken

rund



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0267

2.40 €

Kaiserfleisch

gebraten



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0269

2.15 €

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

12.50 €

Rinderzunge

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0270

2.25 €

Ochsenmaul

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 8 Tage b. max +4°C

Nr. 0272

2.50 €

Texasbauch



(125 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0162

2.70 €

Hals gebraten



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0160

2.15 €

Bauch gebraten



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0161

3.00 €

REIN Rind

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

REIN Pute

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

Rinderbratwurst

grob – rein Rind



(450 g – 5 Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017 **10.80 €**

Rindersalami



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 21 Tage b. +4°C

Nr. 0246 **3.40 €**

Putenjagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0143 **2.10 €**

Putenschinkenwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0148 **2.00 €**

Krakauer

gekocht



(450 g – Ring)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0010 **8.00 €**

Dt. Corned beef



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0196 **2.55 €**

Putengeschnetzeltes



(400 g – Dose)*

Nr. 0397 **5.80 €**

Hähnchengulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0399 **6.00 €**

Tatarwürstchen



(100 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0355 **2.40 €**

Dt. Corned beef



(190 g – Dose)*

Nr. 0296 **4.60 €**

Puteniaadwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0293 **4.50 €**

Putenfleisch



(175 g – Dose)*

Nr. 0295 **2.10 €**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 9 Monate

REIN Rind/Pute

Gulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0385 **5.60 €**

Tafelspitz



(400 g – Dose)*

Nr. 0381 **6.90 €**

Rouladen



(400 g – Dose)*

Nr. 0383 **7.00 €**

Sauerbraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0384 **6.75 €**

Schweinefilet



(400 g – Dose)*

Nr. 0380 **6.60 €**

Sauce Bolognese



(400 g – Dose)*

Nr. 0396 **5.20 €**

Chili con Carne



(400 g – Dose)*

Nr. 0395 **5.40 €**

Lasagne



(400 g – Dose)*

Nr. 0379 **5.60 €**

Schweinebraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0390 **5.70 €**

Schweinehaxe



(400 g – Dose)*

Nr. 0387 **5.60 €**

Schäufelrle



(400 g – Dose)*

Nr. 0389 **5.60 €**

Nieren



(400 g – Dose)*

Nr. 0392 **5.20 €**

Kuttel



(400 g – Dose)*

Nr. 0393 **5.50 €**

Herz



(400 g – Dose)*

Nr. 0388 **5.20 €**

Krautwickerle



(400 g – Dose)*

Nr. 0386 **5.60 €**

Bratwürste

gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391

6.70 €

Bratwürste

sauer



(550 g – Dose)*

Nr. 0394

4.90 €

Weißwürste



(550 g – Dose)*

Nr. 0376

4.85 €

Wiener



(550 g – Dose)*

Nr. 0377

5.20 €

Schaschlik



(550 g – Dose)*

Nr. 0382

6.20 €

Currywurst rot-weiß



(550 g – Dose)*

Nr. 0378

5.40 €

Kartoffelsalat



(400 g – Dose)*

Nr. 0283

3.40 €

Kartoffelgemüse



(300 g – Dose)*

Nr. 0282

3.40 €

krenzers apfel-Leberwurst



(190 g – Dose)

Haltbar: 8 Monate

Nr. 0128

4.40 €

Bier-Kochsalami



(190 g – Dose)

Haltbar: 8 Monate

Nr. 0123

4.40 €

Schokoladen-Leberwurst



(190 g – Dose)

Haltbar: 8 Monate

Nr. 0129

4.40 €

Gemüsewurst

(190 g – Dose)*

Nr. 0274

3.65 €**Paprikawurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0275

3.65 €**Champignonwurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0276

3.65 €**Olivenwurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0279

4.15 €**Bratwurstgehäck**

(190 g – Dose)*

Nr. 0311

2.55 €**Eisbein**

(175 g – Dose)*

Nr. 0302

2.40 €**Bierschinken**

(190 g – Dose)*

Nr. 0314

3.60 €**Leberwurst
grob**

(190 g – Dose)*

Nr. 0308

2.55 €**Schmalzfleisch**

(190 g – Dose)*

Nr. 0310

2.55 €**Kochsalami**

(190 g – Dose)*

Nr. 0333

3.70 €**Mannheimer**

(190 g – Dose)*

Nr. 0317

3.25 €**Leberwurst
feinzer-
kleinert**

(190 g – Dose)*

Nr. 0309

3.60 €**Jagdwurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0313

3.25 €**Stadtwurst
hausmacher**

(190 g – Dose)*

Nr. 0319

2.75 €**Schinkenwurst
Lyoner**

(175 g – Dose)*

Nr. 0318

3.15 €**Bierwurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0332

3.70 €

Presssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0304

2.60 €

Sulzpresssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0306

2.60 €

Leberpresssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0307

2.60 €

Kümmelpresssack

weiß



(190 g – Dose)*

Nr. 0316

2.95 €

Minidosen

Unsere kleinsten Dosen
sind ideal für Allein-
stehende Personen.

1 Dose = 1 Portion

Bratwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0321

1.75 €

Bierwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0322

2.50 €

Jagdwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0323

2.35 €

Blutwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0324

1.60 €

Leberwurst mini grob



(125 g – Dose)*

Nr. 0328

1.75 €

Leberwurst mini feinzerkleinert



(125 g – Dose)*

Nr. 0329

2.55 €

Schinkenwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0338

2.20 €

Böbel – mehr als EINE Wurst

Unsere 3 meistverkauften
Wurstsorten in einer Dose

**Bratwurstgehack, Stadtwurst
und Presssack**

(190 g – Dose)*

Nr. 0120

4.40 €



Schmalzfleisch mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0330

1.75 €

Stadtwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0334

2.00 €

Rohpolnische



(100 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0350

1.75 €

Pfeffersäckchen

Mittelgrob mit
Pfefferkörnern



(125 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0347

1.80 €

Minisalamis

Mild gewürzt
auspacken, reinbeißen...



(110 g – 7 Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0251

2.60 €

Haussalami



(200 g – Portionswurst)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 1240

5.60 €

Scharfe Stange



(175 g – Portionswurst)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0255

3.90 €

Pfefferlinge



(100 g – Paar)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0344

1.90 €

Chilischlange



(100 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 0345

1.90 €

Zwiebelmettwurst



(75 g – Miniwurst)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0343

1.40 €

Salami

luftgetrocknet



(150 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 1252

4.40 €

Krakauer

roh



(350 g – Ring)

Nr. 0238

7.40 €

Krakauer roh

(175 g – ½ Ring)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 1238

3.70 €

Mettwurst

feinzerkleinert



(180 g – Portionswurst)

Nr. 0348

2.10 €

Mettwurst feinzerkl.

(90 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 1348

1.05 €

Mettwurst

grob



(270 g – Portionswurst)

Nr. 0349

4.45 €

Mettwurst grob

(135 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 1349

2.30 €

Salami
mediterran



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0230 **2.70 €**

Bauch geräuchert
gewürfelt



(150 g – Becher)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1362 **4.05 €**

Bauch geräuchert
ohne Knorpel



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0364 **3.20 €**

Bauch
geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0361 **3.80 €**

Haussalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0240 **2.80 €**

Pfeffersalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0244 **3.00 €**

Schinken, roh
geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0366 **3.00 €**

Schinken, roh
geräuchert



(300 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0368 **8.55 €**

Zigeunerkochsalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0245 **2.60 €**

Haselnussalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0247 **3.40 €**

Lachsschinken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0369 **3.20 €**

Schweinehals
luftgetrocknet



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0372 **3.40 €**

Fenchelsalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0248 **3.40 €**

Olivensalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0249 **3.40 €**

Schinken, roh
in Streifen



(150 g – Becher)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1367 **3.80 €**

Speck
geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1363 **3.80 €**

Bäckerei Menzel aus Spalt

beliefert uns täglich mit einer Auswahl an Brot und Semmeln.

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

Breze



Nr. 0882

0.70 €

Kaisersemmel



Nr. 0880

0.35 €

Frankenlaib

Viertel



(750 g – Viertel)

Haltbar: 7 Tage

Nr. 0868

3.70 €

Mohn-/Sesamsemmel



(2 Stück)

Nr. 0891

0.80 €

Kürbiskernsemmel



Nr. 0896

0.60 €

Bauernbrot



(1000 g – Laib)

Haltbar: 7 Tage

Nr. 0866

3.75 €

Goldsaatensemmel



Nr. 0894

0.55 €

Kornkrüstchen



Nr. 0895

0.55 €

Weihnachtsgebäck

Erhältlich von Oktober bis Dezember

Lebkuchen

mit Schokoguß



Nr. 1851

1.80 €

Lebkuchen

mit Zuckerguß



Nr. 1850

1.80 €

Nusstollen



(500 g – Stück)

Nr. 0858

8.70 €

Wie verkaufen eine Auswahl an Brot/Semmeln.

Möchten Sie direkt bei einem kleinen handwerklichen Bäckereien einkaufen, empfehlen wie Ihnen folgenden Bäcker.

Wir haben diese schon selbst getestet und für sehr gut befunden ;-)

Unser Brotfavorit:

www.backparadies-kissel.de



Unser Stollenfavorit:

www.baeckerei-sauer.de



Waldtaler Lochkäse



(250 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0934

5.95 €

Sennkäse



(250 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage b. +16°C

Nr. 0924

2.40 €

Kümmelchen

mit Kümmel



(175 g –
½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1935

5.15 €

Kräuterling

mit Schnittlauch



(175 g –
½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1936

5.15 €

Bambino

mit ital.
Kräutern



(90 g –
½ Mini-Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1937

2.65 €

Apollo

mit griech.
Kräutern



(90 g –
½ Mini-Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1938

2.65 €

Räucherling

geräucherter
Hartkäse



(175 g –
½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1939

5.15 €

Sonnenkäse

mit Curry-
rinde



(175 g –
½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1941

5.15 €

Wüstling

mit weißem
Pfeffer



(175 g –
½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1942

5.15 €

Der Freche

mit Senf
und Pfeffer



(175 g –
½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1944

5.15 €

Höllenkäse

mit Chili



(90 g –
½ Mini-Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1945

2.65 €

Bockshornjäger

mit Bocks-
hornklee-
samen



(175 g –
½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1946

5.15 €

Gusto

mit Pesto-
mischung



(90 g –
½ Mini-Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1947

2.65 €

Der Süße

mit Ananas-
Mandel



(90 g –
½ Mini-Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1948

2.65 €

Pistazie-Mandel

nur
Nov./Dez.



(175 g –
½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1961

5.15 €

Hasel-/Walnuss

nur
Nov./Dez.



(175 g –
½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1962

5.15 €

Obatzter



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

Nr. 0913 **4.60**

Pikanter Frischkäse mit ger. Bauch



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

Nr. 0901 **3.90 €**

Camembert Blüten



(200 g – Mini-Laib)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1926 **5.75 €**

Camembert natur



(200 g – Mini-Laib)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1921 **5.75 €**

Knoblauchfrischkäse



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

Nr. 0910 **3.60 €**

Radieschen- frischkäse



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

Nr. 0903 **3.60 €**

Schabzieger Herzen mit Schabziegerklee



(250 g – Herzchen)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1927 **7.20 €**

Camembert Pfeffer



(200 g – Mini-Laib)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1924 **5.75 €**

Karotten/Lauch- frischkäse



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

Nr. 0904 **3.60 €**

Frühlingsfrischkäse mit Paprika



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

Nr. 0905 **3.60 €**

Cranberry-Ecke



(125 g – Ecke)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1922 **3.60 €**

Camembert Kräuter



(200 g – Mini-Laib)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1925 **5.75 €**



Chinesische Mauer



Kopenhagen/Dänemark



Wien/Österreich



Petra/Jordanien



Fagerhøy-Norwegen



San Francisco/USA

Wohin ist unsere Wurst mit Ihnen gereist?

Wir freuen uns über Fotos an
info@umdieWurst.de



Fort Lauderdale/Florida



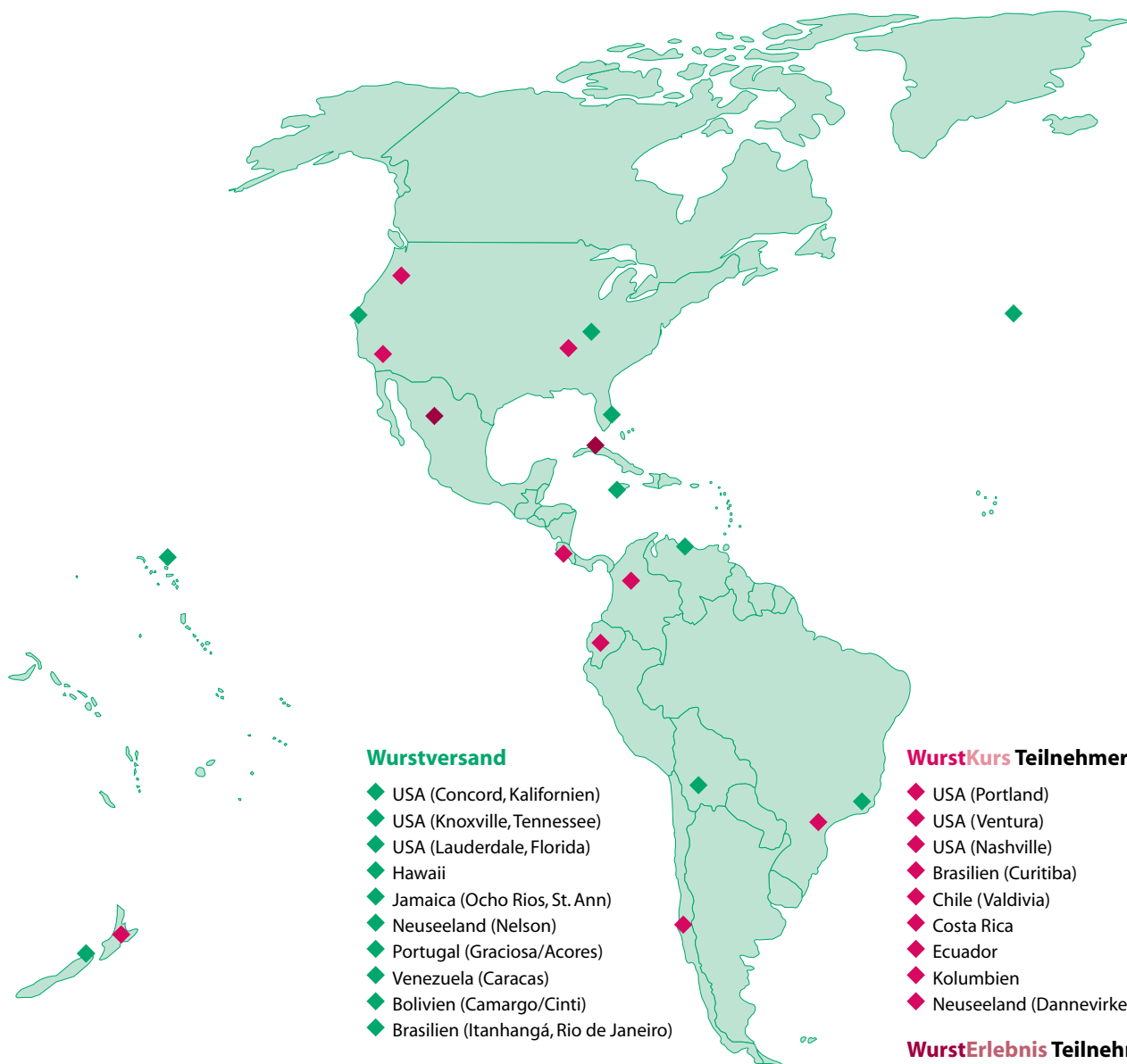
Lago d'Iseo/Italien

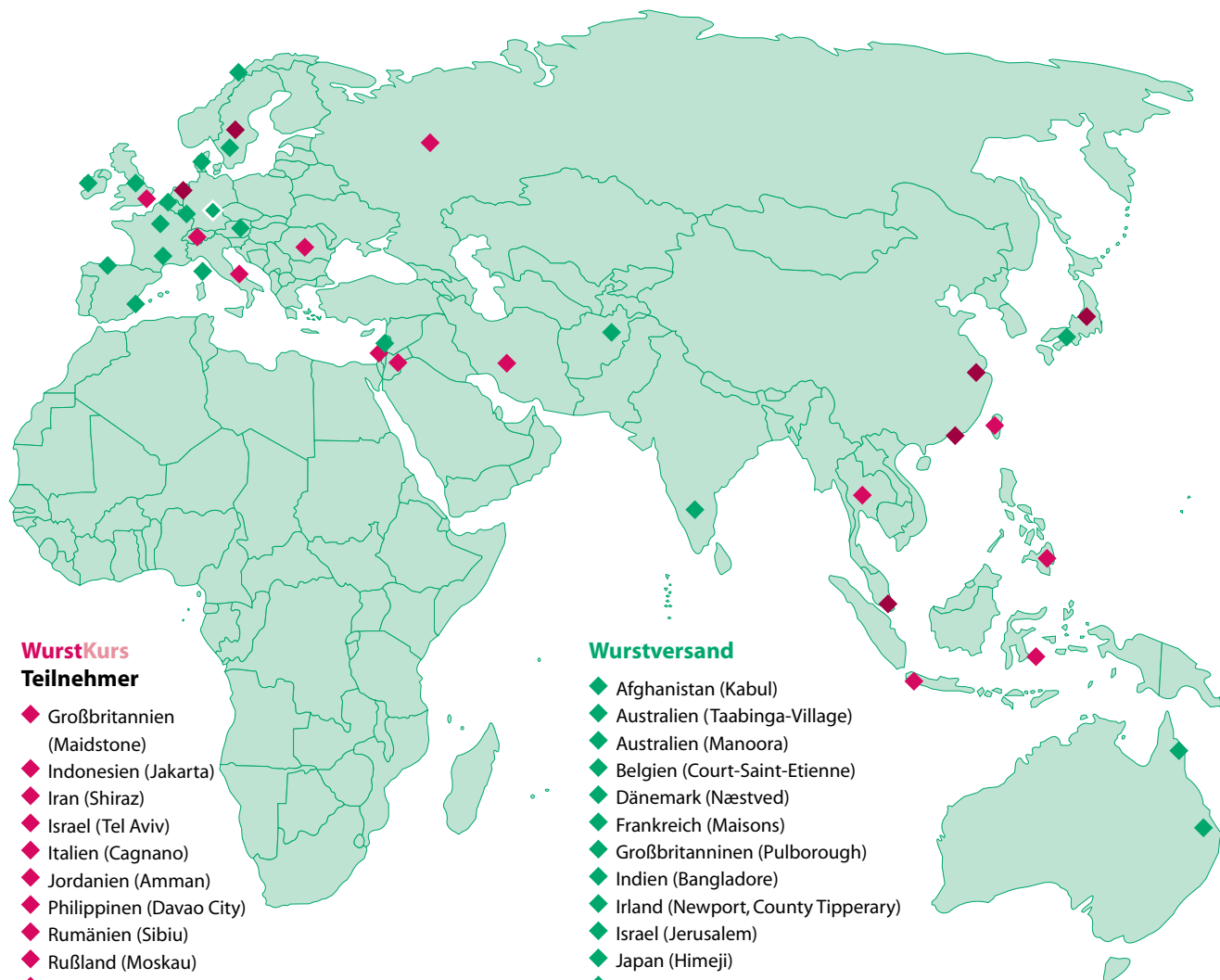


Macerata/Italien



Budapest/Ungarn





WurstKurs Teilnehmer

- ◆ Großbritannien (Maidstone)
- ◆ Indonesien (Jakarta)
- ◆ Iran (Shiraz)
- ◆ Israel (Tel Aviv)
- ◆ Italien (Cagnano)
- ◆ Jordanien (Amman)
- ◆ Philippinen (Davao City)
- ◆ Rumänien (Sibiu)
- ◆ Rußland (Moskau)
- ◆ Schweiz (Triboltingen)
- ◆ Taiwan (Kaohsiung)
- ◆ Thailand (Nakhonnayok)
- ◆ Vietnam (Ho Chi Min City)

WurstErlebnis Teilnehmer

- ◆ China
- ◆ Hong Kong
- ◆ Singapur
- ◆ Japan
- ◆ Niederlande
- ◆ Schweden

Wurstversand

- ◆ Afghanistan (Kabul)
- ◆ Australien (Taabinga-Village)
- ◆ Australien (Manoora)
- ◆ Belgien (Court-Saint-Etienne)
- ◆ Dänemark (Næstved)
- ◆ Frankreich (Maisons)
- ◆ Großbritannien (Pulborough)
- ◆ Indien (Bangladore)
- ◆ Irland (Newport, County Tipperary)
- ◆ Israel (Jerusalem)
- ◆ Japan (Himeji)
- ◆ Korsika (Saint Florent)
- ◆ Luxemburg (Echternach)
- ◆ Norwegen (Sund i Lofoten)
- ◆ Österreich (Wien)
- ◆ Südfrankreich (Le Cannet)
- ◆ Schweden (Falun)
- ◆ Spanien (San Fulgencio, Alicante)
- ◆ Spanien (Gijón)

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 eingefrieren. 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 Geschmacksempfinden und den Gefrier-/Auftauprozess an.

Da viele unserer Online-Kunden mehr auf einmal bestellen und dann eingefrieren 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 in einen 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 angegebenen 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. Für **Geflügel und Innereien** ist das angegebene Datum ein Verbrauchsdatum. D. h. bis zu diesem Datum muss die Ware **durcherhitzt** und **verzehrt** sein.

Verpackung – Versand

Für den optimalen Versand unserer Produkte verwenden wir die Verpackung „food-mailer“.



Das ist eine Isolierverpackung aus 100% Papier.

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 und UPS

Die Sendungen werden bei uns jeden nachmittag abgeholt. In der Regel erfolgt die Auslieferung am nächsten Tag (Di-Sa). Laut eigener Recherchen 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. Bei Wahl Expressversand wird garantiert am nächsten Werktag (Di-Fr) zugestellt.

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

Vielen Dank für die Ersatzlieferung! 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 93.



Karton leer



mit Isolerring



Kühlpflichtige Artikel



Ware ohne Kühlung dazu



Eis/Polstermaterial rein



Lieferschein/Katalog



Isolierdeckel



Versandfertiges Paket



Ludwig Gilch:

Seit 30 Jahren im Betrieb.
Ist in der Produktion die „rechte Hand“ von Claus Böbel.
Zuständig für Fleischauswahl und -herrichtung.



Max Köber:

Seit mehr als 10 Jahre bei uns.
Schinken salzen/pökeln ist z.B. seine Aufgabe.
Verantwortlich für das Füllen und Räuchern/Kochen/...



Florian Michna:

Seit 2009 bei uns. Zuerst als Azubi.
Dann wurde er übernommen und kümmert sich jetzt
z.B. um das Kuttern der Wurstwaren.



Alexander Volkert:

Erlernt bei uns seit September 2016
das Metzgerhandwerk.



Manuela Degner:

Teilzeitkraft: Seit mehr als 10 Jahren im Betrieb
Ist zuständig für die Fleischtheke.



Brigit Schwab:

Hauswirtschaftsmeisterin:
Zuständig für Fertiggerichte in der Dose und für das
Verpacken der Shop-Bestellungen.



Marie Böbel:

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



Andrea Hanzlik:

Teilzeitkraft am Nachmittag.
„Gute Fee in der Küche“.
Stellt Frischkäse, Salate und küchenfertige Gerichte her.

Lieferanten

Inhabergeführte Betriebe sind aus unserer Sicht die bestmögliche Garantie, dass wir einwandfreie Ware erhalten, da ein evtl. "Fleischskandal" direkt an den eigenen Geldbeutel des Lieferanten ginge und kein "Bauernopfer" verfügbar wäre, dass den Kopf hinhalten muss.

Das bedeutet uns mehr als jedes Zertifikat, da Papier "geduldig" ist. Trotzdem haben wir natürlich alle gesetzlich nötigen Zertifikate und Herkunftsnachweise.

Wir garantieren dass die Tiere nicht vorbeugend mit Antibiotika gemästet werden.

Auslauf auf der Weide haben nicht alle, da bei den Landwirten auch Betriebe dabei sind welche die Tiere, wie schon jahrzehntelang praktiziert, im Stall halten.

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.

Hofkäserei Wellie



Familie Wellie stellt im Sauerland viele Käsevariationen aus hofeigener Milch selbst her.

www.hofkaeserei-wellie.de



Berghof Babel,
87616 Wald im Ostallgäu
www.waldler-kaeskuche.de

Bäckerei Menzel, 1174 Spalt



Die Handwerksbäckerei aus Spalt beliefert uns täglich mit backfrischem Brot und Semmeln
www.baeckerei-menzel.de

Obst- und Gemüse Reichel, 90449 Nürnberg

Herr Peter Reichel bringt uns zweimal wöchentlich frisches Obst und Gemüse von regionalen Erzeugern (sofern verfügbar) oder vom Großmarkt Nürnberg.
www.blumenhof-reichel.de



Kaninchenfarm Schriever, 27432 Bremervörde



Der Familienbetrieb von Sven Söhl hat sich auf Kaninchenhaltung spezialisiert.



www.kaninchenfleisch.com

Vieh- und Fleischhandel Wieland 91785 Pleinfeld-Kleinweingarten



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

www.wieland-vieh-fleischhandel.de

Neckermann-Fleisch, 97239 Aub

Von diesem Betrieb aus der Nähe von Rothenburg ob der Tauber bekommen wir unsere Rinderrücken für das Dry-Aged-Beef. Dazu noch einige Teile Rind- und Schweinefleisch.



www.neckermann-aub.de

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, 74529 Wolpertshausen



**Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall AG**

Von der BESH bekommen wir Teilstücke vom Rind, um die Kundenwünsche bestmöglich zu erfüllen.

Die BESH ist ein Zusammenschluss von Landwirten aus den Regionen Mittelfranken-Hohenlohe mit eigenem Schlachthof und Zerlegebetrieb in Schwäbisch Hall.

www.besh.de

Dangelhof, 89174 Altheim/Alb www.dangelhof.de



Bachbauernhof, 86684 Holzheim
www.bachbauernhof.de

Das Geflügel welches wir verkaufen beziehen wir abwechselnd von den Familien Dangel und Paletta. Beides Landwirte welche sich auf Geflügel spezialisiert haben.

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 ://



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

Paradebeispiel unserer Zusammenarbeit ist aber dieser Wurstkatalog in der mittlerweile 10. Auflage.

Zusammen haben wir schon mehr als 20.000 Wurstkataloge in den Umlauf gebracht.

www.tinek.net

Ladenbau:



BRUST+PARTNER
UNTERNEHMENSGRUPPE



Harald Brust † 2016

Herr Brust persönlich hat unsere Firmenphilosophie treffend in 3 Worten ausgedrückt: „Böbel – sonst Nichts!“ ist seine „Erfindung“. – Danke.

Sein Unternehmen BRUST+PARTNER war verantwortlich für das Design unseres neuen Ladens. Unsere Ideen und Wünsche wurden dabei optimal und einzigartig umgesetzt.

Ergebnis: Ein „saustarker“ NEUER Böbel!

www.brust-partner.de

Küchenumbau



Imme Vogel

Imme Vogel hat unsere neue Küche designed. Sie hat aus der vorhandenen Raumstruktur und unserem Budget mehr als das Optimale herausgeholt.

www.immenwerk.de

Bitte unbedingt Lieferart ankreuzen:

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

☐ **Wursttaxi** 🚗 (kostenlos, Bestellwert ab 20,00 €)

☐ Versand ☐ Abholung im Laden

Versandkosten: In der Regel 6,90 €

Ausnahmen:	Warenwert unter 20,00 €	9,90 €
-------------------	-------------------------	--------

Warenwert über 120,00 €	4,90 €
-------------------------	--------

Aufpreis Expressversand 6,90 €

(garantierte Zustellung am folgenden Werktag Di-Fr)

Ich bezahle:

☐ **Bar bei Lieferung (nur Wursttaxi)**

☐ **Auf Rechnung** (nur für Stammkunden ab der 3. Bestellung)

☐ **Überweisung** IBAN DE51 7645 0000 0221 0555 36
BIC BYLADEM1SRS, Sparkasse Mittelfranken Süd

☐ PayPal

Senden Sie den Rechnungsbetrag an
info@umdieWurst.de

Restliche Länder auf Anfrage.



Lieferadresse:

Name				
Straße				
PLZ			Ort	
Telefon				
Bestelldatum		Unterschrift		

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

Empfehlen Sie uns:

☐ **Ja**, bitte senden Sie den Katalog an:

Lieferdatum

Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9

91166 Georgensmünd-Rittersbach



Bitte
freimachen
0,45 EUR

☐ **Postversand** nur nach Vorkasse

Versandtermin

Name				
Straße				
PLZ			Ort	

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Wir weisen auf unsere AGB's und den Datenschutz hin. (Katalogseite 102)



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

IBAN DE51 7645 0000 0221 0555 36

BIC BYLADEM1SR5

(Sparkasse Mittelfranken Süd)

◆ Nachnahme

Zuzüglich Nachnahmegebühr von 5,00 €

◆ Auf Rechnung

Diesen Service bieten wir nur Stammkunden ab der 3. Bestellung.

◆ 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

◆ PayPal

Senden Sie den Rechnungsbetrag an info@umdieWurst.de

Preisänderungen möglich.

Aktuell gültige Preise im Internet.
Unsere Preise sind abhängig von
eventuell veränderten Einkaufspreisen/
Löhnen/ Energiekosten

(seit Drucklegung November 2016)

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 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.**

Social Media

Sie wollen immer auf dem laufenden bleiben?
Kein Problem.

**Claus Böbel teilt die Neuigkeiten
der Metzgerei auf folgende Weise mit:**

www.facebook.com/umdieWurst
www.youtube.com/umdieWurst

per Newsletter Anmeldung über

www.newsletter.umdieWurst.de

An der Pinnwand vor dem Laden hängen
die jeweils aktuellen Meldungen der Webseite



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...

Zur 700 Jahr Feier Rittersbach (2012) gab es die Sammlung erstmals öffentlich zu sehen.



Presseberichte

Im September 2016 war ein Interview von Claus Böbel in einer Beilage der Süddeutschen Zeitung („Aufbruch Franken“ – ein Digitalisierungsmagazin im Auftrag von Google-Deutschland).



» Ich ziehe den Smalltalk ins Internet « (Auszug)

Frage: Herr Böbel, seit wann sind Sie online?

Böbel: Seit 1997, damals mit nicht mehr als Adresse und Visitenkarte.
Dann hat es sich peu à peu entwickelt.
2004 habe ich den ersten Shop ins Netz gestellt

Frage: Wie häufig arbeiten Sie an der Website?

Böbel: Täglich.
Ich verändere Inhalte, schreibe Meldungen, Hintergrundstorys, Daten zu meinen mehr als 500 Produkten.

Frage: Wie wichtig ist das Blog?

Böbel: Extrem wichtig.
Meine Stärke ist der Smalltalk mit dem Kunden an der Theke. Dieses Gespräch ziehe ich gemeinsam mit meinem Fachwissen auf das Blog und auf meine Facebookseite, um die Kunden bei Laune halten.

Das Internet ist per se kein Verkaufsmedium. Es ist ein Informations- und Kommunikationsmedium...



„Das Wunder von Rittersbach“

Als „Das Wunder von Rittersbach“ stellte die deutsche Telekom unsere Online-Strategie in einem bundesweit mehr als 100 mal ausgestrahlten Werbespot vor.

Diese Kampagne zeigt als Wirtschaftswunder 4.0 drei Internet-Erfolgsgeschichten im TV (und weitere 10 online).

Bei unserer „Story“ ging es um
Regionales international verkaufen.

Von 2004 bis 2016 waren wir
35 mal im Fernsehen.

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

Dazu noch mehr als 40 Radioberichte,
ca. 96 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:

◆ Zeitschriften:

Das Bundesverkehrsministerium beschreibt unser **WURSTTAXI** als nachahmenswertes Beispiel für die Nahversorgung im ländlichen Raum.

- ◆ Die Zeitschrift **Impulse** beschreibt im August 2014 wie die langsame Internetverbindung unsere Geschäftstätigkeit beeinflusst.
- ◆ In der Fachzeitung W&V (Werben und Verkaufen) wurde zweiseitig über die Strategie unseres Online-Shops berichtet

- ◆ Die Süddeutsche Zeitung schrieb im Oktober 2016 über den fränkischen Metzger der seine teils extravaganten Produkte via Internet weltweit verkauft.

- ◆ Die **Nürnberger Nachrichten** und die **Nürnberger Zeitung** berichteten im November 2015 anlässlich des Vortrages von Claus Böbel auf dem Logistikforum über die Online-Strategie von uns:

Satte Geschäfte über die digitale Wursttheke

◆ Radio:

Radio Bayern2 sendete im Februar 2012 eine Reportage zum Thema „**Überleben als kleiner Handwerksbetrieb**“
Die Metzgerei Böbel wurde darin als Beispiel mit einem knapp 5 minütigem Beitrag vorgestellt

◆ TV:

2014: Das Bayerische Fernsehen brachte uns im Wirtschafts-
magazin „**GELD UND LEBEN**“, beleuchtete unseren Internetver-
kauf auf Grund der Frage: „Metzgereisterben im Wurstparadies:
Frankens Stolz am Ende?“ – Antwort ganz klar: **NEIN!**
2016: Das bayerische Fernsehen strahlte in der Sendung **UNSER
LAND** eine Reportage über das „**Bratwurst-selber-machen**“ aus.



Warum verwenden wir Zusatzstoffe?

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

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

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

Nitritpökelsalz (Speisesalz und Konservierungsstoff Natriumnitrit E250)

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

Verbindungen und Abbauprodukte des Nitrits mit dem Fleisch-eiweiß 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 (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	1,60	Sf+Rf 55%, Käse 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0404	2,10	Sf, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Käse, Champignons					
0006	1,53	Sf 58%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge, Sw	0425	1,26	Sp, Zwiebel, Apfel					
0007	1,65	Sf+Rf 70%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0433	2,15	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr, Tomate					
0008	1,32	wie 0007	0437	2,07	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Bohnen					
0009	1,46	Sf+Rf 85%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0504	1,31	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr					
0015	1,63	Sf 84 %, Wa, Sp, Sa, Gw, Dx, Gv	0514	0,97	wie 504					
0022	1,95	Sf+Rf 77%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0535	1,90	Sf, Sa, Gw, Gv					
0023	1,95	Sf+Rf 80%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0554	1,05	wie 1012					
0025	2,10	Sf+Rf 93 %, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0564	1,37	wie 504					
0036	1,70	Sf 59%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge	0591	1,08	Le, Sp, Sa, Gw, Gv, Kr, Me, Eipulver					
0042	1,75	Sf+Rf 86%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Kr	0624	5,16	Rf, Sa, Gw, Gv					
0043	1,75	Sf+Rf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0674	2,16	Gf, Sa, Gw, Gv					
0044	1,90	Sf+Rf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0678	2,50	Gf, Sa, Gw, Brokkoli, Karotten					
0047	2,00	Sf+Rf 60%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0698	2,80	Gf, Sa, Gw, Ananas					
0048	1,65	Sf+Rf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0803	1,00	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0054	1,95	Sf+Rf 59%, Gemüse 15%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0825		Me, Wa, Apfel, Zucker, Margarine, Sa, Vollei, Gw,					
0055	1,95	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	1,95	Sf+Rf 50%, Champignons 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0862	0,41	Me, Wa, Sa, Gw, He, Dinkel, Sonnenblumenk., Leinsamen					
0081	1,45	Sf+Rf 50%, Paprika, Champignons, Käse, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Kr	0866	0,33	Me, Wa, Sa, Gw, He					
0085	1,50	Sf+Rf 58%, Wa, Sp, Le., Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0880		Me, Wa, He, Sa, Ao, Sojalecithin					
0087	1,50	Sf+Rf 87%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0882		siehe 0880					
0088	1,50	Sf+Rf 63%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0896		Me, Wa, Kürbiskerne., He, Sa, Ao, Sojalecithin,					
0102	1,06	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	0921	1,68	70 % Fett i.d.Tr.					
0103	1,27	Sf, Sp, Le, Sa, Gw, Gv	0931	1,95	45 % Fett i.d.Tr.					
0142	2,15	Gf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1008	1,33	wie 0008					
0143	2,00	Gf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1009	1,47	wie 0009					
0144	2,00	Gf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1011	1,30	wie 1012					
0148	1,95	Gf 42%, Wa, Öl, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1012	1,30	Sf 97%, Sa, Gw, Gv					
0202	1,33	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw, Ra	1017	2,29	Rf 97%, Sa, Gw, Gv					
0203	1,30	Sf Sp, Le, Sa, Gw, Gv, Ra	1022	1,95	wie 0022					
0205	1,37	Sf 80%, Br, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	1036	1,68	wie 0036					
0210	1,80	Zunge (60%), Br, Sp, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, nA	1043	1,73	wie 0043					
0216	1,57	Sf 80%, Br, Np, Gw, Gv, Ao, Sw	1048	1,80	wie 1048					
0230	2,55	Sf (hergest. aus 145 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na	1055	2,13	wie 0055					
0240	2,60	Sf+Rf (hergest. aus 145 g), Sp, Sa, Gw, Dx, Gv, nA, Ra, Kn, Na, Lactose	1056	2,13	wie 0056					
0251	2,18	Sf (hergest. aus 154 g), Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na, Nc, Lactose	1188	1,35	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0255	2,11	Sf (hergest. aus 140 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Na, Nc	1189	1,35	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0263	2,00	wie 0267	1190	1,43	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra, Es					
0266	2,10	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1191	1,35	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es					
0267	2,25	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Ra	1208	1,53	wie 103					
0302	1,37	Sf 87%, Wa, Sa, Gw, Gv	1209	2,07	Sf 42%, Kalbfleisch 5%, Br, Sp, Le, Np, Gw, Dx, Gv, Em					
0304	1,32	wie 0205	1238	2,03	wie 0240					
0308	1,32	wie 0103	1240	2,58	wie 0240					
0309	1,84	wie 1209	1252	2,77	Sf (hergest. aus 154 g), Np, Gw, Gv, GdL, Na					
0311	1,32	wie 1012	1411	2,50	wie 1012					
0312	1,14	wie 0012	2000	1,67	siehe einzelne Artikel					
0313	1,71	wie 0043	2010	1,52	siehe einzelne Artikel					
0314	1,45	wie 0009 (ohne Ra)	2040	1,42	siehe einzelne Artikel					
0318	1,66	wie 0048	2050	1,85	siehe einzelne Artikel					
0332	189	wie 0022 (ohne Ra)	2100	1,17	siehe einzelne Artikel					
0341	1,80	Sf (hergest. aus 110 g), Sa, Gw, Gv, Ra	2360	2,18	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	2,66	0571	4,64	0650	8,89	0742	3,79
0348	1,14	Sf Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ra, Sc, Lactose, Rum	0484	1,97	0574	3,03	0660	1,92	0743	4,46
0349	1,63	Sf (hergest. aus 118 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0501	0,89	0588	0,47	0661	5,08	0745	2,85
0361	1,83	Sf (hergest. aus 125 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0502	1,22	0589	0,71	0664	5,49	0747	2,34
0364	2,95	wie 0361	0503	1,23	0593	0,80	0673	2,12	0750	5,41
0366	2,75	Sf (hergest. aus 160 g), Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0511	0,83	0599	0,78	0676	1,89	0789	3,74
0368	2,73	wie 0366	0513	1,03	0602	1,33	0678	2,50	0790	1,72
0369	2,85	Sf (hergest. aus 160 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0517	1,03	0617	1,78	0680	1,80	0791	3,01
0381	1,71	Rf, 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0520	1,70	0618	1,59	0681	4,28	0794	2,83
0382	1,11	Sf Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Sc, Me, St, Tomatenmark	0521	0,98	0620	5,88	0684	3,48	1208	1,53
0383	1,75	Sf+Rf 55% Rohgewicht, Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, Sc, Me, St	0523	1,43	0621	4,24	0685	1,45	1673	2,15
0384	1,68	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Es, Me, St	0526	1,05	0622	5,39	0686	1,58	2000	1,67
0385	1,38	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St	0530	0,87	0623	5,16	0690	1,09	2010	1,52
0389	1,38	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0532	0,91	0630	1,99	0691	2,51	2011	0,72
0390	1,40	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0537	0,51	0634	2,13	0694	1,42	2040	1,42
0391	1,47	wie 1012	0543	1,31	0635	2,13	0699	0,90	2050	1,85
0394	0,89	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es	0546	1,56	0637	1,48	0705	2,33	2100	1,17
0395	1,33	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark	0547	0,64	0638	1,29	0715	2,30	2360	2,18
0396	1,28	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Karotten, Tomatenmark	0549	1,08	0641	3,52	0718	2,31	2394	0,74
0397	1,43	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0550	2,00	0642	2,11	0721	4,91	2502	1,04
0399	1,48	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Champignons, Paprika, Sahne	0556	1,02	0643	3,07	0723	6,30	2600	3,15
0400	1,97	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Zwiebel								

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Firma Metzgerei Claus Böbel

§1 Geltung gegenüber Unternehmern und Begriffsdefinitionen

(1) Die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Lieferungen zwischen uns und einem Verbraucher in ihrer zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung.

Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können (§ 13 BGB).

§2 Zustandekommen eines Vertrages, Speicherung des Vertragstextes

(1) Die folgenden Regelungen über den Vertragsabschluss gelten für Bestellungen über unseren Internetshop <http://www.umdiewurst.de>.

(2) Im Falle des Vertragsschlusses kommt der Vertrag mit

Metzgerei Claus Böbel
Claus Böbel
Ritterstraße 9, D-91166 Georgensgmünd-Rittersbach
Handwerksrolle Nr. 111251
Registergericht Handwerkskammer Mittelfranken
zustande.

(3) Die Präsentation der Waren in unserem Internetshop stellen kein rechtlich bindendes Vertragsangebot unsererseits dar, sondern sind nur eine unverbindliche Aufforderungen an den Verbraucher, Waren zu bestellen. Mit der Bestellung der gewünschten Ware gibt der Verbraucher ein für ihn verbindliches Angebot auf Abschluss eines Kaufvertrages ab.

(4) Bei Eingang einer Bestellung in unserem Internetshop gelten folgende Regelungen: Der Verbraucher gibt ein bindendes Vertragsangebot ab, indem er die in unserem Internetshop vorgesehene Bestellprozedur erfolgreich durchläuft.

Die Bestellung erfolgt in folgenden Schritten:

- 1) Auswahl der gewünschten Ware
- 2) Gewünschte Ware in den Warenkorb legen
- 3) Prüfung der Angaben im Warenkorb
- 4) Betätigung des Buttons "Kasse"
- 5) Eingabe Ihrer Daten (Adresse inkl. E-Mail) und Auswählen der Bezahlvariante
- 6) Betätigen des Buttons "Zusammenfassung"
- 7) Nochmalige Prüfung bzw. Berichtigung der jeweils eingegebenen Daten
- 8) Verbindliche Absendung der Bestellung durch Anklicken des Buttons "kaufen"

Der Verbraucher kann vor dem verbindlichen Absenden der Bestellung durch Betätigen der in dem von ihm verwendeten Internet-Browser enthaltenen "Zurück"-Taste nach Kontrolle seiner Angaben wieder zu der Internetseite gelangen, auf der die Angaben des Kunden erfasst werden und Eingabebefehle berichtigen bzw. durch Schließen des Internetbrowsers den Bestellvorgang abbrechen. Wir bestätigen den Eingang der Bestellung unmittelbar durch eine automatisch generierte E-Mail ("Auftragsbestätigung"). Mit dieser nehmen wir Ihr Angebot an.

(5) Speicherung des Vertragstextes bei Bestellungen über unseren Internetshop : Wir senden Ihnen die Bestelldaten und unsere AGB per E-Mail zu. Die AGB können Sie jederzeit auch unter <http://umdiewurst.de/agb.php?site=shop&bereich=shop> einsehen. Ihre Bestelldaten sind aus Sicherheitsgründen nicht mehr über das Internet zugänglich.

§3 Preise, Versandkosten, Zahlung, Fälligkeit

(1) Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer und sonstige Preisbestandteile. Hinzu kommen etwaige Versandkosten.

(2) Der Verbraucher hat die Möglichkeit der Zahlung per Vorkasse, PayPal, Kreditkarte (Visa, Mastercard, American Express).

(3) Hat der Verbraucher die Zahlung per Vorkasse gewählt, so verpflichtet er sich, den Kaufpreis unverzüglich nach Vertragsschluss zu zahlen.

§4 Lieferung

(1) Sofern wir dies in der Produktbeschreibung nicht deutlich anders angegeben haben, sind alle von uns angebotenen Artikel sofort versandfertig. Die Lieferung erfolgt hier spätestens innerhalb von 5 Werktagen. Dabei beginnt die Frist für die Lieferung im Falle der Zahlung per Vorkasse am Tag nach Zahlungsauftrag an die mit der Überweisung beauftragte Bank und bei allen anderen Zahlungsarten am Tag nach Vertragsschluss zu laufen. Fällt das Fristende auf einen Samstag, Sonntag oder gesetzlichen Feiertag am Lieferort, so endet die Frist am nächsten Werktag.

(2) Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der verkauften Sache geht auch beim Versendungskauf erst mit der Übergabe der Sache an den Käufer auf diesen über.

§5 Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

§6 Widerrufsrecht des Kunden als Verbraucher:

Verbrauchern steht ein Widerrufsrecht nach folgender Maßgabe zu, wobei Verbraucher jede natürliche Person ist, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können:

Widerrufsbelehrung, Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage, ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns

Metzgerei Claus Böbel

Claus Böbel

Ritterstraße 9, D-91166 Georgensgmünd-Rittersbach

E-Mail info@umdiewurst.de

Telefax 09172-668954

mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Widerrufsfolgen

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrages unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Ende der Widerrufsbelehrung

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.

§8 Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsregelungen.

§9 Vertragsprache

Als Vertragssprache steht ausschließlich Deutsch zur Verfügung.

§10 Kundendienst

Unser Kundendienst für Fragen, Reklamationen und Beanstandungen steht Ihnen werktags von 6.00 Uhr bis 21.00 Uhr unter

Telefon: 09172-488

Telefax: 09172-668954

**E-Mail: info@umdiewurst.de
zur Verfügung.**

Stand der AGB Juli 2016
Gratis AGB erstellt von agb.de

Tipps zum Fremdgehen

Falls Sie nicht immer nur „Böbel“ wollen bzw.
der „Böbel“ mal nicht gerade in Ihrer Nähe ist.

Hier eine unvollständige, ganz SUBJEKTIVE Auswahl
guter Kollegen, welche einen Großteil der Waren
selbst herstellen und keine Filialen betreiben

Fleischerei Leggedör in 26826 Weener
www.leggedör.de

Fleischerei Scheller in 30952 Ronnenberg/Empelde
www.fleischerei-scheller.de

Fleischerei Ludwig in 36381 Schlüchtern
www.der-ludwig.de

Metzgerei David in 67549 Worms
www.metzgerei-david.de

Metzgerei Brath in 76137 Karlsruhe
www.metzgerei-brath.de

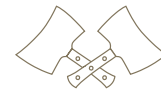
Fleischerei Höhl in 04821 Brandis
www.fleischerei-hoehl.de



Jenseits vom Tellerrand.



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG IST.



Metzgerei David
seit 1924



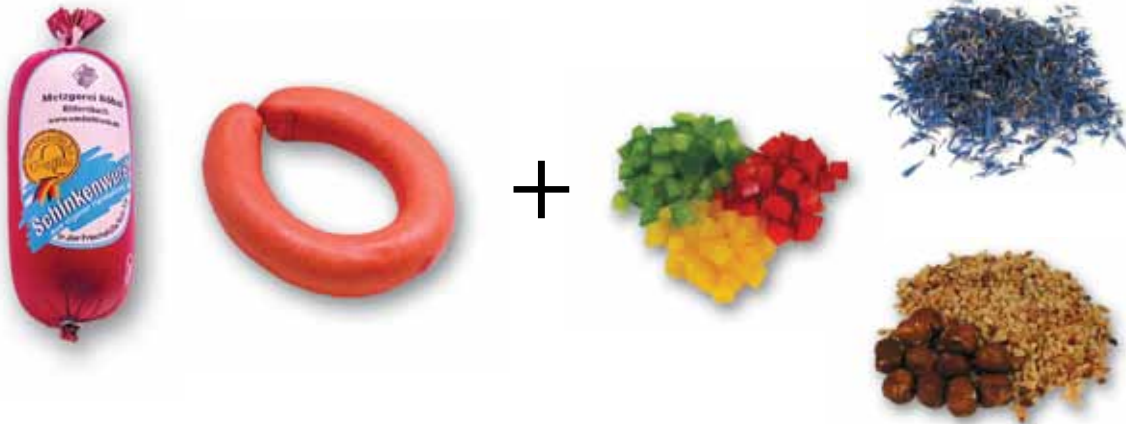
Sonderwünsche werden Wurst

**Sie vermissen Produkte in diesem Katalog
und/oder hätten gerne eine ganz besondere Wurst?**

Fragen Sie uns an: info@umdieWurst.de oder 09172-488

WURSTmixx.de

Ganz nach Geschmack
„Wurst + Einlage“



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“ hineinmixen 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

3.35 €

**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 Wunschezutaten

8.30 €

Mini-Fleischkäse weiß

Mild im Geschmack,
dadurch besonders gut passend
zu süßlichen Komponenten

(250 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück



Nr. 7076

Preis inklusive Wunschezutaten

8.00 €

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 Wunschezutaten

16.10 €

Frischkäse (natur)

Cremiger Frischkäse verfeinert mit...

(175 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück



Nr. 7905

Preis inklusive Wunschezutaten

5.90 €

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



WURSTBRIEF®.DE

Geschmackvolle Grußkarten
und Geschenke



Geschmackvolle Grußkarten WURSTBRIEF

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

11.11 €

Glückwunsch

Mit Ihrer Wunschzahl



(Gewicht: 50 g)*

Nr. 3249

14.44 €

Prost!



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3267

17.77 €

Geburtstagsstorte

Name und Zahl Ihrer Wahl



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3269

22.22 €

Ich liebe Dich...



(Gewicht: 90 g)*

Nr. 3343

19.99 €

Mein Schatz

Name nach Wahl



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3243

19.99 €

Gute Besserung



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3268

16.66 €

Frohes Fest



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3555

22.22 €

Weihnachtstiefel



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3553

16.66 €

Häuschen



(Gewicht: 5 g)*

Nr. 3001

8.88 €

Brautpaar



(Gewicht: 100 g)*

Nr. 3299

22.22 €

„Kleines Lächeln“



(Gewicht: 7g)*

Nr. 3030

7.77 €

Blümchen



(Gewicht: 20 g)*

Nr. 3040

11.11 €

Einladung



(Gewicht: 35 g)*

Nr. 3272

14.44 €

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 14 Tage

Grußkarten WURSTBRIEF

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



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



Kulinarische Erlebnisse

WURST ERLEBNIS

Ein Abend rund um die fränkische Bratwurst
(siehe Seite 136/137)

Tagestour:

Bratwurstwanderung (siehe Seite 140)

„On Tour“:

Wir kommen zu Ihnen (siehe Seite 141)

Individuelle Wurst:

Ob eine scharfe Wurst für Scharfe Angebote oder eine einzigartige Spezial-Bratwurst für das Firmenfest – wir setzen Ihre „wurstigen Ideen“ um

Individuelle Verpackung:

Auch individuelle Verpackungen sind schon bei relativ kleiner Menge möglich:

- ab 1 Stück:** Dosenbanderole, Anhänger, Wursthülle von Hand beschriftet
- ab 500 Stück:** Individuell Bedruckte Wursthüllen und Geschenkschachteln



Es muss nicht immer ein Teller oder Korb sein!

Auf Wunsch fertigen wir das Geschenk auf einer individuellen, passenden Unterlage. Beispielhaft dafür haben wir uns das Schweinchen anfertigen lassen.

So ist jede Form und jeder Text möglich!



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





Wurst VQrtrag.de

ERFOLGSREZEPTE

rund + knackig

Services an
intelligent



Foto: Stefan Hippel | Nürnberger Nachrichten

Erfolgsrezepte für Handwerk, Einzelhandel und Gastronomie

Claus Böbel fällt in mancher Hinsicht ein wenig aus dem Rahmen. Er ist weder Betriebs- noch Volkswirt, weder Berufs-Kreativer noch grüblerischer Data-Miner, weder Hochschullehrer noch gelernter Marketing-Manager und ist dennoch in gewissem Sinne genau letzteres – in eigener Sache. Er ist Metzgermeister – ein sehr erfolgreicher dazu und das mit einem gänzlich unkonventionellem Marktauftritt. Überhaupt ist dies das Adjektiv, das Claus Böbels Business am treffendsten beschreibt: „**unkonventionell**“!

Dabei residiert er keineswegs in einem hippen, gerade total angesagten Berliner Szene-Viertel, sondern in einem 350 Einwohner Dorf.

Warum rede ich hier von „Business“ und nicht von „Metzgerei“?

Weil dieser Begriff Vorstellungen weckt, die einfach nicht so recht passen wollen, und das obschon das Böbel'sche Ladengeschäft einen durchaus vertrauten Anblick bietet und man hier „ganz normal“ Wurst und Fleisch einkaufen kann. Also doch ein Metzger aus der fränkischen Provinz?

Das wäre in etwa so, als würde man Wolfgang Joop als einen „Schneider aus Potsdam“ vorstellen. Das ist zwar unstrittig richtig, aber dennoch trifft's die Sache nicht so ganz ...!

Frei nach Carsten Seebass (DATEV, Nürnberg)

Themen:



uNGEWÖHNLICH erfolgreich

- ◆ mit uNGWÖHNLICHEN Produkten
- ◆ mit uNNACHAHMLICHEN Dienstleistungen
- ◆ mit uNVERWECHSELBARER Kommunikation
- ◆ mit uNVERGESSLICHEN Eindrücken
- ◆ mit uNWIDERSTEHlichen Emotionen



- ◆ **Handwerk hat goldenen Boden** –
sofern Sie sich nicht die „Butter vom Brot“ nehmen lassen.
Haben Sie den Mut **eigene, originelle** Wege zu gehen,
diese schlagen „Nachmacher“
- ◆ **klein vor ort – „GROSS IM WEB“** –
Erfolgsbausteine im Web abseits bekannter technischer Faktoren
wie Webseiten-/ Suchmaschinenoptimierung oder provokativ
ausgedrückt „small talk statt BIG DATA“
- ◆ **Persönlichkeit schlägt Prozesse** –
Echte Typen mit Ecken und Kanten bleiben im Gedächtnis.
Vermarkten Sie Ihre Ware, Ihre Zulieferer oder sich **selbst**?
- ◆ **Gestalten statt Verwalten** –
Weiter wie bisher geht heute nicht mehr!
Wie geht anders als alle andere in der Praxis?
Jedes kleine Detail hat Außenwirkung und trägt zur Marke bei.
- ◆ **Betriebsübergabe in der Familie**
Zwischen planbaren Fakten und unberechenbaren Gefühlen.

Feedback

Ein sehr sehr gutes Seminar und es hat mir unheimlich viele Gedanken in den Kopf gesetzt, die jetzt Schritt für Schritt umgesetzt werden.

**Caroline Lang, Bäckerei Ziegler
66578 Schiffweiler**

Wir alle haben heute gelernt, dass wir mit dem Internet vielleicht doch falsch umgegangen sind. Dass wir lernfähig sind beweist ja, dass schon Zuhörer des Vortrags gepostet haben.? Claus, vielen vielen Dank

**Hans-Ludwig Straub (private Braugasthöfe)
96117 Memmelsdorf**

Sie schlagen alle Theorien der Etablierten. Ich fand Ihren Vortrag saugut, insbesondere weil Sie diesen vor einigen betriebswirtschaftlichen beschlagen Geschäftsleuten gehalten haben die wirklich Ahnung haben. Sie jedoch schlagen all die Theorien der etablierten und laufen mit einfacher Struktur durch die Welt. Mit klaren Worten und Zielen, Disziplin und konsequentem Arbeiten kommt mann auch ohne Anzeigen bei google und Co. auf die Erfolgsspur. Ich war begeistert

**Bernd Wittkowski, Vertriebsaußendienst Conrad Druckerei Berlin
16775 Löwenberger Land**

Am meisten gefallen hat mir das Referat von Claus Böbel. Ein Querdenker, der alles anders macht als die anderen. Er hat die ausgefallensten Unternehmerideen präsentiert, die jenseits von jeder Norm sind. Das hat mich beeindruckt und war allein schon einen Besuch wert.

**Willi Gubser, TWS Confides AG
8274 Tägerwillen (SCHWEIZ)**

Referentensteckbrief Claus Böbel

- ◆ 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 und Anja Förster (Berater und Wirtschaftsbuch – Autoren) der „Daniel Düsentrieb der Fleischbranche“

Erfolgsrezept Claus Böbel:

**BUNTER Vogel
statt GRAUE Maus!**

Zeitbedarf

- ◆ Zwischen 30 Minuten (Impulsreferat) und 2 Tagen (Seminar)

Vergütung

- ◆ **Bis 20 Minuten** 678,90 €
- ◆ **Bis 1,5 Stunden** 1112,13 €
- ◆ **Tagessatz** 1516,17 €

Weitere Zeitspannen nach Vereinbarung

Jeweils inkl. 19 % Mehrwertsteuer zzgl. Spesen (Anfahrt und ggf. Übernachtung)

Autor Claus Böbel

Claus Böbel ist nicht nur Autor dieses Wurstkataloges. Gerne schreibt er auch für Sie Fachartikel.

Mögliche Themen:

◆ Wie geht „Anders als alle anderen?“ Internetpräsenz für Handwerksunternehmen:

- ◆ 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

Auszug eines Artikels für das digitale Magazin „Werkstück“

Alleinstellungsmerkmal Persönlichkeit

Von „Der ist aber eine Marke“

(im Übertragenen Sinne – auf eine Person bezogen)

zum „Das ist eine Marke“

(im werblichen Sinne – auf ein Unternehmen gemünzt)

ist es ein ganz, ganz kurzer Weg.

Diesen Weg kann jeder Handwerksunternehmer gehen und so sein Unternehmen noch erfolgreicher positionieren.

Und das ganz ohne millionenschwere Kampagnen zum Markenaufbau.

**Es benötigt dazu nur eines:
Der Mut sich selbst treu zu sein**

www.werkstueck-magazin.de

Claus Böbel besucht Sie

auch in Ihrem (Metzgerei-/Bäckerei-)Betrieb und hilft Ihnen mit Tipps und Tricks aus seinem Erfahrungsschatz.

Dabei legt er besonderen Wert auf folgendes:

- ◆ Das Auge isst mit
(Optischer Eindruck ohne „Betriebsblindheit“)
- ◆ Marketing online und offline
(hervorragende Produkte allein genügen nicht)
- ◆ Qualität ist viel mehr als „nur“ der Geschmack
(Verpackung, Information, Service,...)
- ◆ Ideenfindung für einzigartige Produkte,
die zu Ihnen passen

Claus Böbel in 3 Worten:
1. Digital schlägt klassisch
2. Gestalten statt verwalten
3. Persönlichkeit schlägt Prozesse
Viele Anregungen wünscht:
Claus Böbel

Feedback

Er trifft den Nagel voll auf den Kopf. Claus Böbel ist egal in Fachtheorie oder Praxis ein Fachmann allererster Sahne und weiß, von was er spricht. Er verfügt über eine enorme Fachkompetenz mit unglaublichem Weitblick.
Danke an dieser Stelle

Metzgermeister Müller Sebastian aus Lindau

Der Clevere Metzger

Claus Böbel hat zusammen mit Bernd Kütscher (Direktor Bäckerakademie Weinheim) ein Fachbuch geschrieben.

Er hat seine Erfahrungen, sein 1x1 des erfolgreichen Metzgers zu Papier gebracht.

Das Buch hat folgende Kapitel:

- ◆ Erfolgreich führen
- ◆ Ziele setzen und erreichen
- ◆ Qualität und Auswahl
- ◆ Marketing und Verkauf
- ◆ Zukunfts-Sicherung
- ◆ Helfer-Seiten



Der Schlüssel zu Ihrem Erfolg

Hand auf's Herz: Lieben Sie Ihre Arbeit! Oder arbeiten Sie nur, um Geld zu verdienen? Vieles spricht dafür, als Ausgleich zum Beruf Hobbys zu pflegen. Wer die berufliche Aufgabe jedoch als notwendiges Übel betrachtet und sich lieber auf dem Golfplatz als in der Metzgerei aufhält, wird möglicherweise ein guter Golfer, doch nie ein guter Unternehmer. Alle wirklich erfolgreichen Chefs widmen sich mit Leidenschaft ihrer Aufgabe und sind ihren Mitarbeitern in Sachen Fleiß und Konsequenz Vorbild – ohne die eigene Lebensqualität zu vernachlässigen. Dazu kann durchaus die Freude am Golfplatz oder an einem anderen Hobby gehören.

Wenn es in Ihrem Betrieb Probleme gibt, hilft es deshalb nicht, sich zu beschweren. Ein Kapitän, der den Sturm bekämpft, ist nicht klug. Besser ist es, sich auf den Sturm vorzubereiten und ruhiges Gewässer oder Rückenwind zu suchen.

*Der Wind ist für alle Unternehmen gleich!
Es kommt darauf an, wie man die Segel setzt.*

Vergessen Sie nie, dass Sie als Kapitän die Mannschaft selbst ausgewählt, die Ausrüstung geliefert und den Kurs festgelegt haben. Damit haben Sie alle Faktoren für Erfolg oder Misserfolg in der Hand. Das einzige, was Sie nicht in der Hand haben, ist das Wetter auf hoher See. Doch der Wind ist für alle Unternehmen gleich. Für den Discounter ebenso wie für die handwerkliche Metzgerei. Es kommt darauf an, wie man die Segel setzt.

Oft Sie es wollen oder nicht: Ihre innere Einstellung als „Kapitän“ strahlt nach außen. Sie steckt Mitarbeiter und Kunden an, im positiven wie im negativen Sinne. Die Gunst beider Gruppen ist erforderlich, um erfolg-

Claus Böbel/Bernd Kütscher



Erschienen im deutschen Fachverlag
ISBN 978-3-86641-261-2

Nr. 9820

48.00 €



Nehmen Sie sich Zeit für mehr Qualität

Qualität ist eines der wichtigsten Unterscheidungsmerkmale zum Discounter. Der Geschmack der Ware ist entscheidend. Zwar ist es wünschenswert, dass Ihre Fleisch- und Wurstwaren sich geschmacklich von abgepackten Handelswaren deutlich abheben. Anders als vor 20 Jahren ist eine Differenzierung jedoch nicht immer realisierbar. Doch zur Qualität gehört mehr: die eigene Herstellung, die Frische der Produkte, die ansprechende Warenpräsentation und der gute Service. Nutzen Sie dieses Potenzial und unterscheiden Sie sich so von Ihren Mitbewerbern.

Zur Qualität gehört die eigene Herstellung, die Frische, die ansprechende Warenpräsentation und der gute Service!

Ich muss mal als 6-facher Buchautor (seit 1993) eine Lanze für Deine Publikation brechen:

Kommt edel daher, ist für Praktiker übersichtlich geschrieben und die Themen animieren zum Lesen und zum Umsetzen. Ich bekomme fast alle 14 Tage ein Fachbuch auf meinen Tisch. Und das ist echt mal eine rühmliche lesenswerte Ausnahme!

Jürgen Krenzer, Rhönschaf Hotel Krone, 36115 Ehrenberg-Seifert



Seminar Erfolgsrezept Internet

Von 0 auf 100.000 Besucher und Umsatz

1. Tag

17.00 Uhr

Begrüßung, Metzgereiführung

17.30 Uhr

**Informationsmedium Internet –
Chance für handwerkliche Metzgereien**

**Aufbau einer attraktiven Webseite
für Kunden und Suchmaschinen**

- ◆ Grundsätzliches
- ◆ Rechtliche Vorschriften
(AGB's, Impressum, Widerrufsbelehrung, Bildrechte)
- ◆ Texte/Bilder (Eigene Inhalte vs. Professionelle aus Zukauf)
- ◆ Dienstleister (Fertiges Paket-Agentur-Freelancer)
- ◆ Werbung für die Webseite (online und offline)
- ◆ **Kommunikation:**
E-Mail/Newsletter im Vergleich zu Social Media
(Twitter, Facebook, Google Plus, Blog)

19.00 Uhr

**Fränkisches Bratwurstmenü in 6 Gängen
mit Diskussion über Seminarinhalte**

21.00 Uhr

Offizielles Ende – Fahrt zur Pension Alte Schmiede

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.

Termine:

19./20. März 2017

05./06. November 2017

Ort:

Neuer Laden der Metzgerei Böbel
in 91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Preis:

444,44 € inkl. 19% MWST
(inkl. Übernachtung/Verpflegung)

Teilnehmer:

Max. 12 Personen (kleine exklusive Runde)

2. Tag

08.00 Uhr

Frühstück

09.00 Uhr

**(Online-)Verkauf von Dienstleistungen:
WurstErlebnis, Wurstkurs**

Positionierung am Beispiel Böbel:
Grün-original-persönlich

**Einheitliches Erscheinungsbild
bis ins kleinste Detail führt zur Markenbildung**

Königsdisziplin Webshop

- ◆ Mietshop oder Eigenprogrammierung?
- ◆ Auswahl der Produkte
- ◆ Preisgestaltung und Zahlungsoptionen
- ◆ Verpackung und Kühlung
- ◆ Logistik
- ◆ Verwaltung der Bestellungen/Anfragen
- ◆ Verkaufsplattformen wie ebay und amazon
- ◆ Kundengewinnung/Kundenbindung
- ◆ Technische Abwicklung:
 - Rechnung/Lieferschein/Versandmeldung
- ◆ Praktische Versandabwicklung
- ◆ Verknüpfung Online-Offline

12.30 Uhr

**Abschluss mit typisch fränkischem Essen:
Schäufele mit Kloß**



Claus Böbel kommt auch zu Ihnen:

Er bereichert Ihre Veranstaltung/Versammlung mit einem Kurzvortrag oder gibt ein Tagesseminar bei Ihnen.



Ganz ehrlich?! "Hamma"! was Marketing-mäßig der Peter Kapp für die Bäcker ist Claus Böbel für die Metzger. Habe in diesem Seminar in 10 min mehr über Facebook + Co gelernt als in einem speziellen Seminar dafür. 5 Stunden Info-Stakkato, welches mich nach 1/4 Stunde resigniert den Schreiber aus der Hand fallen lies.

So unglaublich viele Informationen, Wissenswertes und lustige, lehrreiche Anekdoten aus der Historie des Herrn Böbel.

Ich hoffe sehr, dass ich Ideen die ich in diesen Stunden erhalten habe – und das sind unzählige – auch wirklich umsetzen werde/kann!

Georg Schellhaas (Bäckerei Schellhaas)
aus 64401 Groß-Bieberau
(Im Bewertungsbogen der Bäckerakademie)

Gerade heimgekommen von einem tollen und sehr informativen Seminar beim Claus Böbel in dessen Metzgerei im schönen Franken.

Auf dem zweitägigen Seminar habe ich viel über das Medium Internet als Informations- und Kommunikationsmedium gelernt.

Echt zu empfehlen. Ich habe viele neue Ideen und Anregungen für Wildschmankerl mitnehmen können. Seit gespannt was in den nächsten Wochen passiert.

Stefan Waldbauer (Wildschmankerl.de)
aus 94051 Hauzenberg



Kollegen aus
der ganzen Welt lernen
„**deutsche Wurstherstellung**“
bei uns

WurstKurs

Sie sind Kollege, Hobbymetzger, Selbstvermarkter oder einfach nur interessierter Wurstliebhaber.

Dann haben wir jetzt für Sie einen ganz besonderen Service:

Lernen Sie bei uns 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
- ◆ Kaufberatung bezüglich notwendiger Maschinen



Dauer: 1 Schulungstag umfasst 4 Zeitstunden

Kursgebühren inkl. MwSt:

1 Tag	360,- €
2 Tage	640,- €
3 Tage	840,- €
4 Tage	1000,- €
5 Tage	1100,- €

Termine:

Nach Absprache

Übernachtung:

Falls gewünscht arrangieren wir eine Übernachtung in der Pension alte Schmiede in Georgensgmünd (4 km entfernt)

Teilnehmerstimmen:

„Als ich vor 8 Jahren aus Indonesien zum Studieren nach Deutschland kam ging ich im Supermarkt Bratwurst kaufen. Und mir schmeckte das was ich bisher als Bratwurst kannte nicht mehr.“

Als ich hier im Wurstkurs Bratwurst produzierte und probierte schmeckte mir das was ich bisher als Bratwurst kannte nicht mehr.

Danish Soesanto Halim aus Indonesien

ZIEL ERREICHT

Auf diesem Wege nochmal meinen herzlichen Dank für die unterhaltsamen und lehrreichen Stunden. Ziel haben wir erreicht ? meine Produkte sind jetzt deutlich besser und konsistenter. Leider schmeckt Ihr Leberkäse noch ein klein wenig besser als meiner, aber auch daran arbeite ich...

Joerg Braese aus Maidstone ME14 3BH (GB)



Beispiele

Interesse des Teilnehmers (Frühling/Sommer 2016)

Aufbau einer Wurstproduktion im Großraum Moskau.

Schulung in der Metzgerei

Wissensvermittlung in 5 Modulen im Zeitraum von 6 Monaten:

- ◆ Einführung in die Wurstherstellung, Besprechung des Konzepts, Beratung bezüglich Maschineninvestition
- ◆ Fleischauswahl und Herrichtung für die Wurstproduktion (Rind-Schwein-Kalb-Geflügel)
- ◆ Produktionswoche: Herstellung (Theorie und Praxis) des ausgearbeiteten Produktsortiments
- ◆ Zubereiten von Fleisch Beilagen und Soßen für den Imbiss („Kochkurs“)
- ◆ Tageskurse zur Wiederholung und Vertiefung der Module 1-4

Interesse des Teilnehmers (Juli 2014)

Quereinsteiger wollen ein besonderes Produkt entwickeln. Haben (fast) keine Ahnung von Wurstherstellung. Aber ein Ziel, einen Traum. Nach einigen Schritten „Learning by Doing“ halten Sie eine professionelle Hilfestellung für angebracht.

◆ Schulung in der Metzgerei:

Gemeinsame Herstellung verschiedener Chargen die auf die Teilnehmerwünsche eingehen (Keine Verwendung von..., Unbedingte Verwendung von...) Lösung bisher aufgetretener Schwierigkeiten und noch bessere Abstimmung der Gewürze.

Interesse des Teilnehmers (November 2013)

Ein Hotelier will mit seinen Gästen nicht nur Kochen sondern auch Würsten. Dabei will er verstärkt auch seine eigenen Kräuter einsetzen.

◆ Schulung in der Metzgerei:

Tageskurs in dem unter anderem Kräuterleberwurst und Kräuterleberkäse hergestellt wurde. Dazu brachte der Gastronom seine eigenen größeren Küchenmaschinen mit. Damit haben wir dann das auf unseren Maschinen gelehrt nochmals wiederholt und vertieft.

Interesse des Teilnehmers (Frühling 2016)

Ein Italiener, der in Apulien einen Imbiss betreibt, war 2012 schon mal bei uns und hat die Produktion von Leberkäse erlernt. Dieses Wissen wendet er zu Hause erfolgreich an. Jetzt wollte er dieses Produkt weiter optimieren und die zeitweisen auftretenden Fehler minimieren.

Zusätzlich möchte er die Produktpalette um Streichwurst (Leberwurst feinerz kleinert und Mettwurst) erweitern, da es diese Produkte in Apulien noch fast nicht gibt.

Und noch ein Tipp:

Ausrüstung für Hobby Metzger finden Sie online auf www.hausschlachtebedarf.de

Auf Wunsch verkaufen wir auch benötigte Gewürze/Därme in Kleinmengen um zu Hause das gelernte Umzusetzen

Foto unten links: Erklärung am „großen Kutter“



German Sausage-Course

Learn how to make your own Wurst

**German Master Butcher
Claus Böbel visits you and teaches
you in your country**

A Wurst course is a seminar where you learn how Wurst is professionally produced in the Böbel butchery. A Wurst course is an individual one-on-one training session with Master Butcher Claus Böbel. Express your own wishes, tell him what you want to learn in the areas of Wurst production and meat processing. Claus Böbel will then tailor an individual course programme for you. The course is given in English.

Watch and learn from professionals how it works, and join in. In short, a Wurst school that everyone can attend. Böbel Claus and his employees are your "teachers" in the German sausage-school.

See everything in a fully functioning butchery and ask everything you want to know.

Number of participants

Individual sessions

Dates

Dates are available all year round;
we will set up an individual session with you

Services

Participate in production:

- ◆ suitable work clothing provided
- ◆ Theoretical explanations of different types of Wurst
- ◆ presented by participants
- ◆ Your questions answered
- ◆ Photographs/note-taking permitted
- ◆ Mail/phone consultation within the next year

German-Bratwurst-Sausage Event

Bratwurst – The typical German sausage. Find out in person how they are made. Make your own Bratwurst in a small butcher's shop near Nuremberg.

Guided tours of the butchery

Start off with the guided tour and take a look behind the scenes of a Franconian butcher's.

Not just watching and eating

The Wurst Experience is more than just a guided tour: The motto is participation: de-bone the meat, dice it, spice it, fill your Wurst ...
You'll see: it's fun, but it's not that easy ...

Tasting

To finish off, try your own, home-made Wurst. During this informal get-together, you can talk about everything you've learnt and experienced, and round off the day in a relaxed manner.

Number of participants

Up to 5 people, experience can also be provided in English
From 1 person (in German with English explanation)

Price € 77,00 /adult

Services

- ◆ Tour of butcher's
- ◆ Wurst-making
- ◆ Meal in "German-Bratwurst-kitchen"
(drinks are charged extra)
- ◆ Certificate of participation
- ◆ Quiz with prize for the winner
- ◆ Send a culinary greetings card
from the Wurst Experience

Dates

Available dates can be found on page 132





德国香肠制作课程

学习如何制作属于你自己的香肠

德国专业制作者Claus将会来到你的国家并教授你如何制作香肠

在包贝尔香肠制作场的香肠制作课程是一个你可以学习到专业制作香肠的地方。这个课程是由专业的制作者Claus的一对一训练进行的。通过表达自己的想法，告诉他你想在香肠生产和制作肉类的过程中学习到什么。Claus将定制个人课程计划为你的课程授课，全程将会用英语来进行交流。

观看和学习的专业人士是如何工作的，并参加他们。总之，这个课程人人都可以参加。在这个课程当中，Claus和他的员工将会成为你的“老师”。参与到一个完整制作的过程，并问任何你想了解到的东西。

这是参与者个人的学习

日期

全年都是可以报名的，我们将与你建立一个单独的话。

提供的服务

参加产品制作的过程中

- ◆ 合适的工作服
- ◆ 提供不同类型香肠的理论解释
- ◆ 由参与者制作的产品
- ◆ 回答你的问题
- ◆ 允许照片与笔记的参加
- ◆ 在明年内可以有邮件、电话的联系。

德国香肠活动

腊肠—典型的德国香肠
找出它们是如何做出的
在一个纽伦堡附近的小肉店里自己做香肠

有导游带领游览

开始有导游带领的游览并参观一个法兰克屠夫的幕后工作

不只是看和吃

这做香肠的经历不仅仅是一个游览
座右铭是参与：脱骨的肉，切成小块，增加香料，填满香肠，你将看到，这很有趣，但它不是那么容易

品尝

完成后，尝试自己在家做香肠
在这种非正式的聚会中，你可以谈论一切你学到的和你经历的东西，并且以轻松的方式结束一天

参加人数

最多五人，经验可以提供来自一个人的英语
(在德国的英语解释)

价格

每位成人77欧元

服务

- ◆ 屠夫的游览
- ◆ 香肠的制作
- ◆ 德国香肠的厨房餐（饮料额外收费）
- ◆ 参与证书
- ◆ 优胜者竞赛奖
- ◆ 赠送来自香肠经验的问候卡

日期

若想取得进一步联系，可以用英文发送邮件到

info@umdiewurst.de





WURSTKÜCHENBROTZEIT

Bratwurstbrotzeit in unserer Wurstküche* Bratwurstessen satt

Termine jeweils Freitag abend 18.00 bis 21.00 Uhr

- ◆ 27. Januar
- ◆ 29. September
- ◆ 24. November
- ◆ 24. März
- ◆ 27. Oktober

Anmeldung erforderlich
max. 20 Teilnehmer pro Abend



BRATWURST

- schmalzbrot
- gehäckbrot
- herzchen
(geräuchert auf Salat)
- sülzchen
- gehäck im Glas
(individuell verfeinert)
- sauer
- gebraten
- luftgetrocknet
(als Beigabe zum Likör)
- wursteis
- praline
- bonbon
- schinken
- salami
- preßsack
- leberkäse

Gutschein



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

28.00 €

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 als 6-Gang Menü in der Bratwurst-Erlebnis-Küche serviert

Agnes Weimer aus 96117 Lichteneiche

„Danke für das tolle Bratwusterlebnis. Sind immer noch hin und weg. Da wir keine Facebook-Nutzer sind, haben wir eure Bratwürste die wir selbst machen durften einfach direkt und persönlich mit unseren Freunden im Rahmen einer Grillparty geLIKEed“

Stephan Hilper aus 80689 München

In der Metzgerei konnte man viel selber machen, das Wurst befüllen war nicht ein-fach, die eigene erste Bratwurst sah aber ganz ordentlich aus. Aufgelockert wurde das ganze durch sehr interessante und amüsante Plaudereien des Metzgers. Das anschließende Menü fand in sehr familiärer Atmosphäre statt, wobei die ganze Familie mitwirkte. Für Wurstfans ein Muss



Beliebteste Variante

Fränkische Bratwurst

Sie stellen diese regionale Spezialität selbst her...
...Anschließend kochen Sie mit Monika Böbel aus Ihren Bratwürsten ein Bratwurstmenü in der neuen Böbel-Küche.

Auf Anfrage weitere Varianten wie z.B.

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.

FAKTEN

Teilnehmerzahl:

max. 12 Personen, größere Gruppen teilen wir zur Wurstherstellung (Alternativprogramm für „Rest“), Essen erfolgt gemeinsam.

Preis: 77,00 Euro pro Person, zzgl. Getränke

Leistungen:

- ◆ Metzgereiführung
- ◆ Wurstherstellung
- ◆ Bratwurstmenü in der neuen „Böbel-Küche“
Getränke werden extra verrechnet
- ◆ Teilnahmeurkunde
- ◆ Quiz mit Preis für den Sieger
- ◆ Grußkarte vom **WURST ERLEBNIS**

TERMINE
finden Sie auf Seite 132

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

Dauer:

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

**Änderungen möglich,
Aktuelle Infos im Internet**

WWW.WURST-ERLEBNIS.DE

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.



Gutschein

WURST ERLEBNIS



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

77.00 €

Kalenderwoche	Samstags Beginn: 15.30 Uhr	Sonntags Beginn: 12.30 Uhr
KW 01	07. Januar 2017	08. Januar 2017
KW 04	28. Januar 2017	29. Januar 2017
KW 05	04. Februar 2017	05. Februar 2017
KW 07	18. Februar 2017	19. Februar 2017
KW 10	11. März 2017	12. März 2017
KW 12	25. März 2017	26. März 2017
KW 14	08. April 2017	09. April 2017
KW 16	22. April 2017	23. April 2017
KW 18	06. Mai 2017	-
KW 20	20. Mai 2017	21. Mai 2017
KW 24	17. Juni 2017	18. Juni 2017
KW 26	01. Juli 2017	02. Juli 2017
KW 30	29. Juli 2017	30. Juli 2017
KW 37	16. September 2017	17. September 2017
KW 39	30. September 2017	01. Oktober 2017
KW 40	07. Oktober 2017	08. Oktober 2017
KW 43	28. Oktober 2017	29. Oktober 2017
KW 45	11. November 2017	12. November 2017
KW 47	25. November 2017	26. November 2017

Ab einer Gruppe von **5 Personen** erhalten Sie auch einen **individuellen Wunschtermin**.

WURST ERLEBNIS TAGUNG/WORKSHOP

Für Ihre Firmenfeier gestalten wir individuelle Programme rund um die fränkische Bratwurst.

Basis ist unser klassisches WurstErlebnis „Fränkische Bratwurst“ (siehe Seite 130/131)

Rund um dieses Event arrangieren wir Ihnen ein geschäftliches und/oder touristisches Rahmenprogramm inkl. Übernachtung:

- ◆ (kulinarische) Radtour oder Wanderung
- ◆ Stadtbesichtigung(en)
- ◆ Ausflugsfahrten (fränkisches Seenland, Nürnberg)

Gerne können Sie auch Ihren Workshop/ihre Tagung mit einem WurstERlebnis kombinieren:

Tagungsräume können wir Ihnen vor Ort in Rittersbach arrangieren
Tagungshotels in 8 km Entfernung

Teilnehmer: bis max. 35 Personen
Dauer : von 1 Stunde bis zum 2 Tagesprogramm
Ort: in der Metzgerei in Rittersbach
oder bei Ihnen vor Ort (siehe Seite 135)

Fragen Sie einfach nach Ihrem individuellen Programm.

- ◆ Persönlich im Laden
- ◆ Telefonisch unter 09172-488
- ◆ Per Mail: WurstErlebnis@umdieWurst.de

SIEMENS



krenzers kreativstrategie



CORTAL CONSORS
BNP PARIBAS

WURST ERLEBNIS WANDERUNG

Ein Tagesevent (ca. 8 Stunden)
rund um die Bratwurstvielfalt in Deutschland

Buchbar in 3 Varianten:

1) Georgensgmünd

(Wanderung ca. 4 km eben)

Start am Bahnhof (optimal bei Bahnreise).
Dort erhalten Sie eine kurze Ortsführung.
U.a. wird der Judenfriedhof und die
ehemalige Synagoge besucht.

2) Roth

(Wanderung ca. 6,5 km kleine Steigung)

Start am Schloß Ratibor.
Sie erhalten eine Schlossführung
und eine kurze Stadtführung.

3) Abenberg

(Wanderung ca. 6,5 km stärkere Steigung)

Start auf der Burg Abenberg
(Übernachtungsmöglichkeit).
Nach einer Führung durch die Burg
noch eine kurze Stadtführung.

Teilnehmerzahl:

Ab 5 Personen, maximal 25 Personen

Preis: 75.00 €/Person

zzgl. Pauschale für Begleitung der Wanderung
durch Claus Böbel von 75.00 €/Gruppe.

Termin für Gruppen:

Jederzeit nach individueller Absprache

BRATWURST – sonst Nichts!

Danach gibt es mit Claus Böbel eine Wanderung in die Metzgerei nach Rittersbach. Auf dem Weg erzählt er Ihnen Wissenswertes und Unterhaltsames rund um die Vielfalt der Bratwurst in Deutschland. Auf halber Strecke gibt es ein kleines Bratwurst-Picknick mit Verkostung von Bratwürsten befreundeter Fleischer-Fachgeschäfte. Dabei fehlt die fränkische Bratwurst. Um diese dreht es sich dann am Ziel der Wanderung in der Metzgerei Böbel.

Dort erleben Sie live die Herstellung unserer fränkischen Spezialität: Bratwurst.

Jeder legt Hand an seine eigenen Bratwürste an.
Diese gibt es dann hinterher als 6 gängiges Bratwurst-
menü in verschiedenen Varianten zu probieren:

- ◆ Bratwurstgehacktbrot
- ◆ Geräucherte Bratwursttherzchen
mit Meerrettich und Schwarzbrot
- ◆ Bratwurststückchen in
hausgemachter Sulze mit Brot
- ◆ Sauere Bratwürste (Saure Zipfel)
im Essigsud mit Semmeln
- ◆ Fränkische Bratwürste gebraten mit Kraut
- ◆ Überraschungsdessert

TIPP:
Ideal für Firmen
und Vereinsausflüge.

Anschließend Rücktransport zum Ausgangspunkt.
Auf Wunsch auch mit anschließender Übernachtung.



WURST ERLEBNIS „ON TOUR“

TIPP:
Die kulinarische
Abrundung Ihrer Tagung

Claus Böbel kommt zu Ihnen!

Mit im Gepäck hat er ein ganz spezielles

WURST ERLEBNIS

Er bringt eine kleine „Mini-Metzgerei“ mit und macht mit Ihnen in Ihren Räumen bayerischen Leberkäse:

- ◆ Kleiner Begrüßungsimbiss
- ◆ Herrichten von Fleisch und Speck mit der Gruppe
- ◆ Gewürze abwiegen
- ◆ Gemeinsame Herstellung des Leberkäsgrundbräts:
Wolfen und kattern mit den mitgebrachten
Mini-Maschinen
- ◆ Jeder Teilnehmer darf 2 Mini-Fleischkäse
mit Wunschzutaten mischen.
- ◆ Zur Auswahl ca. 50 Zutaten
z.B. verschiedenes Gemüse
(Paprika, Brokkoli, Karotten,...)
Körner (Mohn, Sesam, Kürbiskerne, Mandeln,...)
Gewürze (Kümmel, Pfefferkörner, Senfkörner,...)
Blüten (Rosenblüten, Kornblumenblüten)
Süßes (Schokolade,...)
Getrocknetes Obst (Pflaumen, Aprikosen, Bananen,...)
- ◆ Verzehr der individuellen selbst hergestellten
Leberkäse mit Kartoffelsalat und Brezen
- ◆ 1 x selbst gemixter Leberkäse
zum Mitnehmen für die Teilnehmer
- ◆ Kleines Quiz zur Wurstherstellung
mit Preis für den Sieger

Voraussetzungen:

Sie stellen zur Verfügung:

- ◆ Stromanschluß 220 V
- ◆ Kühlschrank, wenn möglich auch Gefrierschrank
- ◆ Fließendes Wasser
- ◆ Haushaltsüblicher Backofen
- ◆ Teller und Besteck zum Essen
- ◆ Getränke
- ◆ 2-3 Arbeitstische (Größe in etwa wie Bierzeltische)
- ◆ Pflegeleichter, wischfähiger Boden (kann nass werden)

Alles andere bringt Claus Böbel mit.

Grundpreis

WURST ERLEBNIS „ON TOUR“
(Vorbereitung, Transport, Leihgebühr der Maschinen)

90,00 €

Preis pro Teilnehmer

(Hygienekleidung, Material, Verkostung, Zertifikat)

9,00 €

Schulungspreis/Stunde

(Claus Böbel: Anleitung der Teilnehmer, Hintergrundwissen, Unterhaltung,...)

90,00 €

Fahrtkosten/Entfernungs-km

(inkl. Zeit)

0,90 €

Hilfskraft (Assistenten)/Stunde

(kann auch von Ihnen gestellt werden)

45,00 €

Die Preise sind inkl. 19 % Mehrwertsteuer



WURST ERLEBNIS SCHÄUFERLE

Der „Böblische“-Kochkurs

Hier teilen wir mit Ihnen unsere Metzgergeheimnisse auf fränkische Art.
An Hand des fränkischen Fleischstückes „Schäuferle“ bereiten wir folgendes Menü:

Flocken von geräuchertem Säuerle auf Blattsalat

Erklärung: Warum halten rohe Räucherwaren ohne Kühlung?

Spanferkelschäuferle gekocht (gepökelt/ungepökelt)

Erklärung: Wie verändert Pökelsalz Geschmack und Farbe?

„Rinderschäuferle“ als Sauerbraten mit Semmelknödel

Erklärung: Sauerbratensoße wie zu Omas Zeiten

Schäuferlesdeckel paniert mit Kartoffelsalat

Erklärung: Wie erhalte ich eine krosse Panade?

Schäuferlesscheiben kurzgebraten dry-aged vs. Frisch

Erklärung: Wie verändert dry-aged Geschmack und Zartheit?

Schäuferle mit Kloß und Soße

Erklärung: Schweinbraten traditionell fränkisch



FAKTEN

Teilnehmerzahl:

max. 12 Personen, größere Gruppen teilen wir.
(Alternativprogramm für „Rest“), Essen erfolgt gemeinsam.

Preis: 77,00 € pro Person, zzgl. Getränke

Leistungen:

- ◆ Metzgereiführung
- ◆ Verschiedene Zubereitungsarten von Schäufelrle
- ◆ Schäufelrlesmenü in der neuen „Böbel-Küche“
Getränke werden extra verrechnet
- ◆ 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/Verschiedene Zubereitungsarten von Schäufelrle
ca. 2 ½ Stunden, Essen 1 ½ -2 Stunden

**Änderungen möglich,
Aktuelle Infos im Internet**

WWW.WURST-ERLEBNIS.DE

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.

**TERMINE
auf Anfrage**



Gutschein

WURST ERLEBNIS



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

77.00 €

Corporate Identity BÖBEL



(Stück)

Nr. 4100

33.33 €

Stift und Block grün schreibend



(Set)

Nr. 4104

1.00 €

Krug 0,3 Liter



(Stück)

Nr. 4111

4.00 €

Cap grün



(Stück)

Nr. 4131

5.00 €

T-Shirt weiß Größe M-XL



(Stück)

Nr. 4132

20.00 €

T-Shirt grün Größe M-XL



(Set)

Nr. 4133

20.00 €

Grill-/Kochschürze grün



(Stück)

Nr. 4141

20.00 €

Teller klein 17,8 x 17,8 cm



(Stück)

Nr. 4121

22.50 €

Teller groß 23,4 x 23,4 cm



(Stück)

Nr. 4122

27.50 €

Teller tief 25,4 x 25,4 cm



(Stück)

Nr. 4123

32.50 €

ZukunftsVISION

Auf Basis von „Böbel – sonst Nichts!“ (siehe Seite 20) möchten wir die Metzgerei wie folgt entwickeln:

Fränkische BRAT WURST ERLEBNIS - WELT in Rittersbach

Ein eigenständiges touristisches Ziel für Gäste aus der Region und aus der großen weiten Welt. Unser Top-Produkt Fränkische Bratwurst, hergestellt nach überliefertem Rezept, ist der Grundstock dafür. Als ersten Schritt in diese Richtung haben wir das **WURST ERLEBNIS** entwickelt (Seite 128 ff). Teilnehmer dafür kommen sowohl aus dem Landkreis als auch aus Japan und Kuba.

Aufbauend auf dieses Bratwurst-Event schweben uns folgende weitere Bausteine vor:

- ◆ **Thematische Bratwurstzimmer**
zur Übernachtung für unsere Gäste
richtig coole, weltweit einzigartig gestaltete Zimmer
rund um die Bratwurst
- ◆ **Bratwurstaurant**
Bratwurst in allen Variationen – sonst Nichts!
- ◆ **Bratwurstwanderweg**
kulinarisch spazieren rund um Rittersbach
- ◆ **Dauerhafte Schweinchenausstellung**
- ◆ ...

**In unseren Köpfen steht das Konzept.
Sobald wir es auch im Geldbeutel haben,
geht es weiter ;-)**

Herzhafte Grüße aus dem Bratwurstland Franken

Monika und
Claus Böbel



10 Jahre Wurstkatalog



umdiewurst.de