

Verbraucherinformationen rund um die Wurst

Metzgermeister Claus Böbel stellt sein Fachwissen online

Wie soll ich meine Wurst zu Hause aufbewahren? Wie wird ein Wiener Würstchen hergestellt? Warum ist Nitritpökelsalz und Phosphat im Bierschinken?

Auf diese und viel mehr Fragen rund um die Wurst finden Verbraucher auf der Internetseite der Metzgerei Böbel aus dem fränkischen Rittersbach eine Antwort. Auf www.umdiewurst.de stellt Juniorchef Claus Böbel sein Fachwissen in verbrauchergerechter Sprache dar.

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

Wirklich wertvoll werden diese Informationen jedoch erst durch die Erklärung der verwendeten Fachbegriffe und Zusatzstoffe. Nur einen Klick weiter wird in leicht verständlicher Sprache das unumgängliche „Fachchinesisch“ erklärt. So ist zum Beispiel beschrieben, warum die Zusatzstoffe verwendet werden und welchen Zweck jeder einzelne hat. Bei den Fachbegriffen wird unter anderem erklärt, was Brät ist, wie Fleischreifung abläuft und wie die Wurstwaren optimal zu Hause aufbewahrt werden.

Online-Shop vom Feinsten

Wer nach dieser informativen aber trockenen Theorie Appetit auf saftige fränkische Wurstspezialitäten hat, der wird im Online-Shop fündig. Auch dort achtet Böbel auf die Verbraucherfreundlichkeit. So bietet er neben einzelnen Artikel auch vorkonfigurierte „Kennenlernpakete“ und „Probiertüten“ an. Dadurch können Neukunden bequem mit einem Klick einen Querschnitt aller Produkte in den Einkaufswaagen legen.

Kurz gesagt führt die Metzgerei auf der Internetseite fort, was sie sich im Ladengeschäft auf die Fahnen geschrieben hat:

„Mit Qualität, Frische, Auswahl, Beratung und Service gewinnen und Erhalten wir das Vertrauen unserer Kunden.“

Metzgerei Böbel,
Ansprechpartner Herr Claus Böbel
91166 Georgensgmünd-Rittersbach
Telefon 09172 - 488
Internet www.umdiewurst.de
E-Mail info@umdiewurst.de