

2011

VOLLER GENUSS



METZGEREI

BÖBEL

RITTERSBACH



www.umdieWurst.de

Online-Shop ✓

Schnelligkeit & Frische bundesweit

- 03 ♦ Kennenlernpakete
- 04 ♦ Monika & Claus in Person
- 05 ♦ Metzgerei Böbel
- 06 ♦ Frische Bratwurst
- 07 ♦ Rezepte Bratwürste
- 08 ♦ Bratwürste
- 09 ♦ Schlachtschüssel
- 10 ♦ Fränkisches
- 11 ♦ Bayerisches
- 12 ♦ Würstchen
- 13 ♦ Portionswürstchen
- 14 ♦ Aufschnittwurst



- 47 ♦ Bestellkarte
- 48 ♦ Bestellkarte – Bezahlung
- 49 ♦ Feedback WURSTTAXI
- 50 ♦ WURST ERLEBNIS
- 52 ♦ WURSTMIXX
- 54 ♦ Wurst Vortrag
- 56 ♦ Grußkarten WURSTBRIEF
- 58 ♦ Geschenke WURSTBRIEF
- 60 ♦ Mailings WURSTBRIEF
- 61 ♦ Werbeartikel
- 62 ♦ Geschenke
- 64 ♦ Kalte Platten
- 66 ♦ Brote – Häppchen
- 68 ♦ Warmes Essen
- 70 ♦ Fränkisches Bratwurstmenü
- 71 ♦ Rezept Schäuferle
- 72 ♦ FAQ's Shop
- 72 ♦ FAQ's WURSTTAXI
- 74 ♦ AGB's
- 75 ♦ Zusatzstoffe
- 76 ♦ Zutatenliste
- 77 ♦ Ausbildungsplatz



- 16 ♦ Schinken/Braten
- 17 ♦ Dosen Fertiggerichte
- 18 ♦ Dosen (Wurst)
- 20 ♦ Schinken, Salami & Co
- 22 ♦ Haltbarkeit-Eingefrieren
- 23 ♦ Verpackung - Versand
- 24 ♦ Presseberichte
- 26 ♦ Auszeichnungen
- 27 ♦ Schweinefleisch Kurzbraten
- 28 ♦ Schweinefleisch Braten
- 30 ♦ Innereien
- 32 ♦ Rindfleisch Kochen
- 33 ♦ Rindfleisch Braten/Kurzbraten
- 34 ♦ Kalbfleisch
- 35 ♦ Lammfleisch/Kaninchen
- 36 ♦ Hähnchen/Pute
- 37 ♦ Gans/Ente
- 38 ♦ Verkauf: Klassische Produkte
- 39 ♦ Außergewöhnliche Ideen
- 40 ♦ Fertiggerichte
- 41 ♦ Grillen
- 42 ♦ Käse – Salate – Sulzen
- 43 ♦ Lieferanten
- 44 ♦ Brot – Semmeln
- 45 ♦ Gebäck – Nudeln
- 46 ♦ Feedback Online-Shop



Kennenlernpakete

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

Und beim nächsten Mal bestellen Sie gezielt Ihre Favoriten.

Oder Sie machen Ihren Bekannten/ Verwandten eine Freude. Gerne versenden wir unsere fränkischen Schmankerl auch an eine abweichende Adresse. Auf Wunsch legen wir kostenlos einen Grußtext von Ihnen mit ins Paket.

Kennenlernpaket - Klein

Je 100 g
roher Schinken
Haussalami
Bierschinken

1 abgepackte Kalbsleberwurst
1 Ring Fleischwurst
1 Dose Jagdwurst



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

Nr. 2990 **18.10 Euro**

Kennenlernpaket - Groß

Zusätzlich zum "kleinen" Probierpaket:

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



(2050 g - Paket)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2995 **29.75 Euro**

Fränkisches Geräuchertes

Unsere geräucherten fränkischen Spezialitäten in einem Paket:

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



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

Nr. 2200 **21.90 Euro**

Monika

Jahrgang: 1973

Schule 1979-1988

Grund- und Hauptschule
in Feuchtwangen
Qualifizierter Hauptschulabschluss

Ausbildung 1988-1991

Fleischerei-Fachverkäuferin in der
Metzgerei Vogel Feuchtwangen

Abschluß

Prüfungsbeste der Innung
3. bayerische Landessiegerin

Weiterbildung

„Wanderjahre“ in Metzgereien in
Schopfloch, Ansbach und Feuchtwangen



Claus

Jahrgang: 1970

Schule 1977-1987

Grundschule Rittersbach
Hauptschule Georgensgmünd
Realschule Roth
Mittlere Reife als Schulbester

Ausbildung 1987-1989

Metzger in der
Metzgerei Kanzler Büchenbach

Abschluß

Prüfungsbester der Innung
2. Bundesieger

Weiterbildung

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

Monika & Claus

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

Hochzeit September 1997

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

Betriebsübernahme

Zum Jahreswechsel 2008/2009



AUSWAHL & FRISCHE
die »überzeugt«



VIELFALT & KREATIVITÄT
die »beeindruckt«



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

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

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

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



FLEISCH & WURST
ist »Vertrauenssache«

Monika und
Claus Böbel



BERATUNG & SERVICE
der es »bringt«

WURSTTAXI
WURST ERLEBNIS

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"

Bratwurst

frisch



(900 g – 10 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1012

9.50 Euro

Kurze Herstellungsinfo

Unsere fränkischen Bratwürste werden aus magerem und durchwachsenem Schweinefleisch hergestellt.

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

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

Fertig ist die fränkische Bratwurst.

Angebotsformen

- ◆ Bratwurst frisch (ca. 100 g)
- ◆ Bratwurst gebraten (auf Bestellung ab 3 Stück)

Für alle unsere Produkte finden Sie ausführliche Datenblätter unter:

www.umdieWurst.de/produktinfo.php

Einfach nur die Artikelnummer eingeben und die Artikelinfos aufrufen.

Unsere selbst errechneten Analysewerte:

100 g (roh) enthalten durchschnittlich:

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

Zutaten:

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

Mengenmäßige Deklaration (QUID)

- 100 g enthalten durchschnittlich:
- ◆ ca. 97 g Schweinefleisch

Rinderbratwurst

grob – rein Rind



(450 g – 5 Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017

8.75 Euro

Grillwürstchen mittelgrob



(240 g – 6 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015

2.95 Euro

Schweinefett

(250 g – Tüte)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0426

0.90 Euro

Saure Bratwürste

◆ Fleischbrühe mit folgendem Kochen:

2 Liter Wasser, 750 g Schweineknochen,

1 Karotte, 1 Zwiebel, Lauch, 2 Lorbeerblätter,

4 Nelken, 4 Wacholderbeeren, 7 Pfefferkörner

◆ Sud absieben und abschmecken mit

Salz, Essig, Zucker und Wein.

◆ Sud aufkochen lassen und nach Belieben

Zwiebelringe hinein geben

◆ 3 Minuten später die Bratwürste dazugeben

und noch 10 min ziehen aber nicht kochen lassen

Dazu passt Weißbrot, Schwarzbrot oder eine Semmel

Kochpaket Saure Bratwürste für 4 Personen

Bratwürste und Sud für die berühmten saueren Bratwürste

(auch bekannt unter Sauere Zipfel, Blaue Zipfel)

10 Bratwürste

2 Liter Sud (fix und fertig)

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



(2900 g - Kochpaket)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 2394

15.10 Euro

Gebratene Bratwürste

◆ Schweinefett in Pfanne heiß werden lassen

(2-3 mm Fettspiegel)

◆ Fett aufheizen bis kurz vor Rauchpunkt

(Fett beginnt leicht zu perlen)

◆ Zur Temperaturkontrolle Darmende der Bratwurst

ins Fett halten, dann sollte es „bruzzeln“

◆ Bratwürste anbraten, wenn Unterseite braun ist drehen

◆ Gesamtzeit 7 bis 8 Minuten

◆ Kraut parallel dazu in einem Topf aufwärmen

Kochpaket Gebratene Bratwürste für 4 Personen

FrISChe Bratwürste mit Kraut und Brot

10 frISChe Bratwürste

1 kg gekochtes Kraut

1 Krustebrot 750 g



(2650 g - Kochpaket)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 2011

15.35 Euro

Probiertüte Fränkische Bratwurst

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



(1215 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr.2012 **14.10 Euro**

Bratwurstgehäck



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

Nr. 0554 **2.20 Euro**

Bratwurst geräuchert



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

Nr.0341 **2.50 Euro**

Bratwurst gebraten



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

Nr. 1411 **4.20 Euro**

Bratwurst frisch



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

Nr.1011 **4.75 Euro**

Bratwurst frisch



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

Nr.1012 **9.50 Euro**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr.0311 **2.30 Euro**

Bratwürste gebraten



(450 g – Dose)*

Nr.0391 **6.10 Euro**

Bratwürste sauer



(450 g – Dose)*

Nr.0394 **4.25 Euro**

Bratwurstsulze



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

Nr. 1191 **2.30 Euro**

Probiertüte Schlachtschüssel*

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

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



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

Nr. 2100 **8.50 Euro**

Blutwurst* frisch



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

Nr.0102 **1.55 Euro**

Leberwurst* frisch



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

Nr.0103 **1.55 Euro**

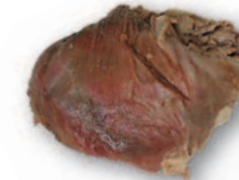
Rüssele* gekocht



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

0104 **1.35 Euro**

Kopffleisch* mager



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

Nr.0105 **1.15 Euro**

Kraut* gekocht



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

Nr.0422 **0.80 Euro**

Kesselsuppe* Fleischbrühe



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

Nr.0100 **1.65 Euro**

Salzknöchle* gekocht



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

Nr.0108 **3.20 Euro**

Bauch gekocht* Kesselfleisch



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

Nr.0101 **2.10 Euro**

Schlachtschüssel
gibt es immer
Dienstags

**Blut und
Leberwürste
ab 11.30 Uhr**

**alles andere
ab 7.00 Uhr.**

Probiertüte Fränkisch

Eine Auswahl unserer Spezialitäten:

1 Paar ger. Bratwürste,
1 Miniring 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 **15.85 Euro**

Leberwurst
geräuchert



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

Nr. 0203 **1.65 Euro**

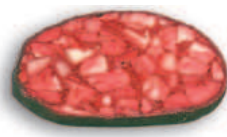
Sulzpreßsack



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

Nr. 0206 **1.65 Euro**

Preßsack
rot



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

Nr. 0205 **1.60 Euro**

Kümmelpreßsack
weiß



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

Nr. 0216 **1.95 Euro**

Blutwurst
geräuchert



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

Nr. 0202 **1.55 Euro**

Zungenwurst



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

Nr. 0210 **1.60 Euro**

½ Schäuferle
mit Schwarte



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

Nr. 0530 **5.25 Euro**

Kloßteig

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

Nr. 0424 **1.90 Euro**

Stadtwurst
ungeräuchert



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

Nr. 0019 **5.65 Euro**

Stadtwurst
ungeräuchert

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

Nr. 1019 **2.30 Euro**

Stadtwurst
hausmacher



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

Nr. 0009 **5.65 Euro**

Stadtwurst
hausmacher

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

Nr. 1009 **2.30 Euro**

Weißwürste



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

Nr. 0006 **2.05 Euro**

Gelbwurst



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

Nr. 1036 **3.10 Euro**

Gelbwurst
im Naturdarm



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

Nr. 1037 **5.30 Euro**

Wollwürste
Oberländer



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

Nr. 1006 **3.75 Euro**

Obatzter



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

Nr. 0913 **3.60 Euro**

Griebenschmalz



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

Nr. 0425 **1.75 Euro**

Fleischkäse
weiß



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

Nr. 0086 **1.25 Euro**

Bratwurst
feinzerkleinert



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

Nr. 0016 **1.35 Euro**

Fleischkäse
zum Selberbacken



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

Nr. 1089 **8.40 Euro**

Würstchen

Würstchenparty:

Je ein Paar:

Weißwurst, Wiener, Käseknacker, Pfefferlinge, geräucherte Bratwürste

(675 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte



Nr. 2000

9.50 Euro

Weißwürste



(150 g – Paar)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0006

2.05 Euro

Käsewürstchen



(150 g – Paar)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0001

2.15 Euro

Wiener



(100 g – Paar)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0007

1.40 Euro

Knacker

Bockwurst/Rote



(175 g – Paar)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0003

2.35 Euro

Feuerwürstchen

Debreciner



(100 g – Paar)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0004

1.50 Euro

Fleischwurst

Stadtwurst einfach



(450 g – Ring)

Nr. 0008

5.40 Euro

Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

5.65 Euro

Krakauer

gekocht



(450 g – Ring)

Nr. 0010

5.65 Euro

Stadtwurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

5.65 Euro

Fleischwurst

Stadtwurst einfach



(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1008

2.15 Euro

Stadtwurst

hausmacher



(180 g – Miniringle)

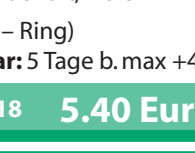
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1009

2.30 Euro

Fleischwurst

ungeräuchert, weiß



(450 g – Ring)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0018

5.40 Euro

Stadtwurst

ungeräuchert



(180 g – Miniringle)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.30 Euro

Bierkugel



(200 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1022

3.50 Euro

Gelbwurst



(200 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1036

3.10 Euro

Jagdwurst



(275 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1043

4.50 Euro

Bierschinken



(275 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1044

4.70 Euro

Schinkenwurst

feinzerkleinert
Lyoner



(250 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1048

3.65 Euro

Probiertüte Portionswürstchen

Ideal zur Bevorratung

Je eine Portionswurst:

Kalbsleberwurst
Bierschinken
Schinkenwurst
(feinzerkleinert)
Bierkugel
Mettwurst
(feinzerkleinert)



(1130 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2040

17.20 Euro

Paprikawurst



(250 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1055

4.20 Euro

Champignonwurst



(250 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1056

4.20 Euro

Kalbsleberwurst



(225 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1209

3.60 Euro

Landleberwurst

grob



(180 g – Portionswurst)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1208

2.10 Euro

Bierschinken

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

Nr. 0044 **1.75 Euro**

Rinderbierschinken
geschnetzelt

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

Nr. 0045 **1.85 Euro**

Schinkenwurst
marmoriert

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

Nr. 0047 **1.80 Euro**

Gelbwurst

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

Nr. 0036 **1.55 Euro**

Schinkenwurst
feinzerkleinert
Lyoner

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

Nr. 0048 **1.50 Euro**

Probiertüte Aufschnittwurst

Je 100 g:

Bierschinken
Kräuterjagdwurst
Schinkenwurst
(marmoriert)
Schinkenkrakauer
Fleischkäse
(feinzerkleinert)



(500 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

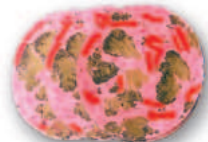
Nr. 2050

8.40 Euro

Paprikawurst

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

Nr. 0055 **1.75 Euro**

Gemüsewurst

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

Nr. 0054 **1.75 Euro**

Champignonwurst

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

Nr. 0056 **1.75 Euro**

Schnittlauchwurst
Im Winter
Lauchwurst

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

Nr. 0058 **1.75 Euro**

Preßkopf
mit Gurken

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

Nr. 0027 **1.55 Euro**

Bierwurst
mit Senfkörnern

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

Nr. 0022 **1.80 Euro**

Wilder Kaiser
Kochsalami

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

Nr. 0023 **1.80 Euro**

Schinkenkrakauer

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

Nr. 0025 **1.90 Euro**

Jagdwurst

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

Nr. 0043 **1.70 Euro**

Kräuterjagdwurst

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

Nr. 0042 **1.70 Euro**

Berliner Jagdwurst
mit Senf

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

Nr. 0034 **1.65 Euro**

Kümmeljagdwurst

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

Nr. 0035 **1.65 Euro**

Zwiebelkäse

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

Nr. 0087 **1.25 Euro**

Leberkäse

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

Nr. 0085 **1.25 Euro**

Pizzakäse

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

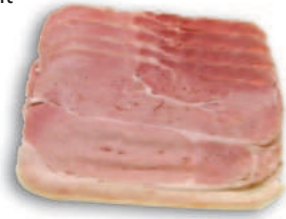
Nr. 0081 **1.25 Euro**

Fleischkäse

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

Nr. 0088 **1.25 Euro**

Schinken gekocht



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

Nr. 0266 **1.80 Euro**

Kochschinken rund



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

Nr. 0267 **2.10 Euro**

Vorderschinken heiß geräuchert



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

Nr. 0263 **1.70 Euro**

Kasseler gekochtes Ripple



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

Nr. 0261 **2.30 Euro**

Hals gebraten



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

Nr. 0160 **1.80 Euro**

Bauch gebraten



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

Nr. 0161 **2.30 Euro**

Schinken

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



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

Nr. 1263 **9.75 Euro**

Backschinken roh

Zum Backen/Braten
in der Röhre



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

Nr. 0559 **11.25 Euro**

Schäufelrle

gepökelt/geräuchert



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

Nr. 0529 **12.70 Euro**

Hals

gepökelt/geräuchert
Ideal zum Kochen
fürs Gemüse



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

Nr. 0260 **5.35 Euro**

Gulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0385 **4.75 Euro**

Tafelspitz



(400 g – Dose)*

Nr. 0381 **5.90 Euro**

Rouladen



(400 g – Dose)*

Nr. 0383 **6.50 Euro**

Sauerbraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0384 **5.70 Euro**

Schweinefilet



(400 g – Dose)*

Nr. 0380 **6.00 Euro**

Bratwürste gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391 **6.10 Euro**

Bratwürste sauer



(450 g – Dose)*

Nr. 0394 **4.25 Euro**

Schaschlik



(450 g – Dose)*

Nr. 0382 **5.60 Euro**

Schäufelrle



(400 g – Dose)*

Nr. 0389 **4.70 Euro**

Schweinebraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0390 **4.90 Euro**

Krautwicklerle Kohlroulade



(400 g – Dose)*

Nr. 0386 **5.25 Euro**

**Wir kochen
sämtliche Gerichte
selbst nach
traditionellen
Rezepten**

(KEINE Fertigsoßen!)

Chili con Carne



(400 g – Dose)*

Nr. 0395 **4.70 Euro**

Sauce Bolognese



(400 g – Dose)*

Nr. 0396 **4.55 Euro**

Putengeschnetzeltes



(400 g – Dose)*

Nr. 0397 **5.00 Euro**

Hähnchengulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0399 **5.25 Euro**

Eisbein

(175 g – Dose)*

Nr. 0302 **2.10 Euro****Presssack**

(190 g – Dose)*

Nr. 0304 **2.00 Euro****Leberwurst
grob**

(190 g – Dose)*

Nr. 0308 **2.25 Euro****Kalbsleberwurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0309 **2.90 Euro****Bratwurstgehäck**

(190 g – Dose)*

Nr. 0311 **2.30 Euro****Bratwurstgehäck**

(390 g – Dose)*

Nr. 0312 **4.00 Euro****Probiertüte Dosen****Für den Vorrat:****Je eine Dose 190 g:**Jagdwurst
Kalbsleberwurst
Bratwurstgehäck
Bierwurst
Eisbein

(935 g – Stück)*

Nr. 2300 **13.45 Euro****Schmalzfleisch**

(190 g – Dose)*

Nr. 0310 **2.30 Euro****Kümmelpresssack**

weiß



(190 g – Dose)*

Nr. 0316 **2.50 Euro****Jagdwurst**

(190 g – Dose)*

Nr. 0313 **2.95 Euro****Stadtwurst
hausmacher**

(190 g – Dose)*

Nr. 0314 **2.50 Euro****Schinkenwurst
Lyoner**

(190 g – Dose)*

Nr. 0318 **2.80 Euro****Bierwurst**

(190 g – Dose)*

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

(125 g – Dose)*

Nr. 0321 **1.55 Euro****Bierwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0322 **2.15 Euro****Jagdwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0323 **2.10 Euro****Blutwurst mini**

(125 g – Dose)*

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

(125 g – Dose)*

Nr. 0328 **1.50 Euro****Kalbsleberwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0329 **2.15 Euro****Schinkenwurst mini**

(125 g – Dose)*

Nr. 0330 **2.00 Euro****Minidosen**

7 - fach sortiert



(875 g)*

Nr. 0327 **12.80 Euro****Minidosen gemischt**

(625 g)*

Nr. 0326 **9.95 Euro****Minidosen fränkisch****Unsere typisch fränkischen
Wurstwaren in der Dose:**Bratwurstgehäck
Blutwurst
Leberwurst, grob

(375 g)*

Nr. 0325 **4.40 Euro**

Schinken, Salami & Co

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

Pfeffersäckchen

Mittelgrob mit Pfefferkörnern



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

Nr. 0347 **1.45 Euro**

Minisalamis

Mild gewürzt
auspacken, reinbeißen...



(110 g – 7 Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0251 **2.10 Euro**

Haussalami



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1240 **4.15 Euro**

Scharfe Stange



(175 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0255 **3.25 Euro**

Pfefferlinge



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

Nr. 0344 **1.40 Euro**

Chilischlange



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

Nr. 0345 **1.50 Euro**

Zwiebelmettwurst



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

Nr. 0343 **2.35 Euro**

Salami

luftgetrocknet



(150 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1252 **3.60 Euro**

Krakauer

roh



(350 g – Ring)

Nr. 0238 **6.15 Euro**

Krakauer roh

(175 g – ½ Ring)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1238 **3.10 Euro**

Mettwurst

feinzerkleinert



(180 g – Portionswurst)

Nr. 0348 **1.75 Euro**

Mettwurst feinzerkl.

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

Nr. 1348 **0.90 Euro**

Mettwurst

grob



(270 g – Portionswurst)

Nr. 0349 **3.65 Euro**

Mettwurst grob

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

Nr. 1349 **1.85 Euro**

Probiertüte Schinken, Salami & Co

Passend für den nächsten Ausflug:

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

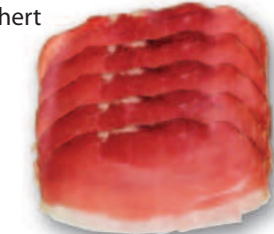
(520 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte



Nr. 2360

9.40 Euro

Schinken, roh geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0366

2.30 Euro

Schinken, roh geräuchert



(300 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0368 **6.35 Euro**

Speck geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1363 **1.65 Euro**

Bauch geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0361 **2.45 Euro**

Bauch geräuchert, ohne Knorpel



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0364 **2.10 Euro**

Lachsschinken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0369 **2.40 Euro**

Haussalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0240 **2.10 Euro**

Salami mediterran



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0230 **2.10 Euro**

Haltbarkeit unserer Produkte

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

Die Haltbarkeit unserer Produkte ist abhängig von :

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

Informationen zum Einfrieren

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

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

Da viele unserer Online-Kunden mehr auf einmal bestellen und dann 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 mit einem Gefrierbeutel. Dann möglichst nicht aufeinander stapeln, sondern weit verbreiten damit die Ware schneller durchgefriert.

Auftauen:

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

TIPP:

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

Für die jeweiligen Warengruppen gibt es verschiedene optimale Bedingungen:

Frischfleisch, Brühwurst, Kochpökelware und Kochwurst (kesselfrisch)

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

Verpackung - Versand

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

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

So erreichen wir in einem Paket 2 Temperaturbereiche:

Einen für kühlpflichtige Artikel, einen für Artikel die keiner 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 Temperaturaufzeichnungsgeräten (Logger) versenden.

Wir versenden mit DHL

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

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

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

Versandtermin

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

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

Infos zum Auslandsversand auf Seite 72.



Karton leer



mit Styroporplatten



Kühlpflichtige Artikel



Ware ohne Kühlung dazu



Kühlakku rein



Luftpolster rein



Verschließen mit Styropor



Versandfertiges Paket

Presseberichte

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

Hier einige Highlights:

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

Gerne stellen wir auch Ihnen Presseberichte/Bilder zur Verfügung.



Förster/Kreuz: Spuren statt Staub

Buchauszug

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

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

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

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

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

Warum laue Ziele keinen Spirit erzeugen

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

anspruchsvoll Hängt sie höher!

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

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

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



Claus Böbel schneidet eine Galileo-Bühne auf die Reine.

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

Aktuelle Presseberichte finden Sie auch bei uns in der Pressekatgorie:

umdieWurst.de

Sie wollen über uns berichten?

Gerne geben wir Ihnen die nötigen Infos/Bilder!

Presseberichte

Unsere Internet ist in vielen Bereichen beispielgebend:

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

Dadurch sind wir immer wieder in verschiedenen Medien präsent:

◆ Internet:

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

◆ Zeitung:

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

◆ Zeitschrift:

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

◆ TV:

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

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

„Schäufelerle & Co per Mausclick“

Außerdem drehte es einen Bericht über unsere Wursterlebnis (2010)





Auszeichnungen

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

Unten finden Sie eine Auswahl unserer Auszeichnungen.

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

Hier haben unsere Kunden die Urkunden verdient.

Foto links:
Knut Harmsen (IHK) überreicht Claus Böbel die Urkunde des Website Awards 2009

Betrieb

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

2009
Silber beim Website-Award in Mittelfranken

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

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

2003
2. Platz beim bayerischen Verbraucherschutzpreis für die vorbildliche Verbraucheraufklärung über die Internetseite

Produkte

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

Dabei werden unsere Produkte sensorisch und analytisch beurteilt.

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

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

2009 wurde unsere **Fränkische Bratwurst** 4 fach ausgezeichnet (frisch, geräuchert, als Sulze und in der Dose).

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

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

Bauernkotelett mit Fettrand



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

Nr. 0526 **2.35 Euro**

Kotelett



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

Nr. 0521 **1.65 Euro**

Schweinerückensteak



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

Nr. 0523 **1.85 Euro**

T-Bone Steak (Schwein) Filetkotelett



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

Nr. 0520 **4.50 Euro**

Schnitzel Oberschale



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

Nr. 0543 **2.00 Euro**

Schweinebauch natur



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

Nr. 0513 **1.25 Euro**

Schweinehals natur



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

Nr. 0503 **1.65 Euro**

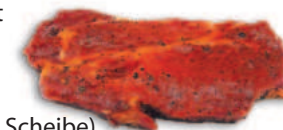
Schweinebauch gewürzt



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

Nr. 0514 **1.50 Euro**

Schweinehals gewürzt



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

Nr. 0504 **1.85 Euro**

Schweinefilet



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

Nr. 0550 **10.50 Euro**

Probiertüte Schweinebraten

4 verschiedene Bratenstücke vom Schwein:

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

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



Nr. 2502

16.85 Euro

Schweinerücken ohne Knochen



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

Nr. 0522 11.30 Euro

Schälrippchen



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

Nr. 0517 1.95 Euro

Bauch mit Knochen



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

Nr. 0511 3.35 Euro

Schweinerücken mit Speck und Schwarte



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

Nr. 1522 8.30 Euro

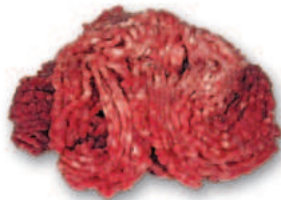
Gulasch gemischt



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

Nr. 0546 2.85 Euro

Hackfleisch gemischt



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

Nr. 0556 2.00 Euro

Hals mit Knochen



(1000 g – Stück)
Nr. 1501 6.35 Euro

Hals mit Knochen

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

Nr. 0501 3.20 Euro

Hals ohne Knochen



(1000 g – Stück)
Nr. 1502 8.55 Euro

Hals ohne Knochen

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

Nr. 0502 4.35 Euro

Haxe Schwein vordere



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

Nr. 0537 2.70 Euro

Haxe Schwein hintere



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

Nr. 0547 7.80 Euro

Minihaxe



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

Nr. 0549 5.25 Euro

Fleischzuschnitt:

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

Wir portionieren das Fleisch vor den Augen des Kunden im Laden bzw. unmittelbar vor dem Versand/Auslieferung.

Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre Wünsche

Bei Online-Bestellungen die Wünsche ins Feld Bemerkungen schreiben (Bestellschritt 4 unter Adresseingabe)

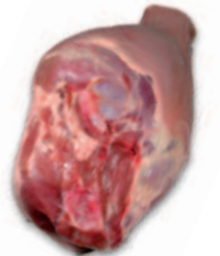
Spanferkelrücken Mit Knochen und Schwarte



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

Nr. 0482 21.40 Euro

Spanferkelkeule



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

Nr. 0484 44.50 Euro

Schweinebäckchen



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

Nr. 0584 1.60 Euro

Brustspitze Ohne Knochen, mit Tasche zum Füllen



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

Nr. 0518 8.70 Euro

½ Schäuferle mit Schwarte



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

Nr. 0530 5.25 Euro

Krustenbraten Schulter



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

Nr. 0532 6.20 Euro


Innereien

Die hier angebotenen Innereien vom Schwein/Rind haben wir jede Woche.

Weitere Innereien vom Rind/Kalb/Geflügel besorgen wir auf Vorbestellung.

Schweineleber gewolft



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

Nr. 0590 **1.00 Euro**

Leberknödel



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

Nr. 0591 **1.95 Euro**

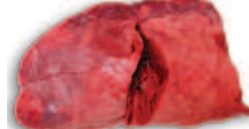
Schweineleber



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

Nr. 0589 **1.10 Euro**

Schweinelunge



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

Nr. 0587 **0.40 Euro**

Schweineherz



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

Nr. 0588 **1.45 Euro**

Schweiniere ausgeschnitten



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

Nr. 0593 **0.80 Euro**

Kalbsleber



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

Nr. 0789 **4.90 Euro**

Schweinezunge



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

Nr. 0599 **1.85 Euro**

Schweinehirn



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

Nr. 0595 **0.85 Euro**

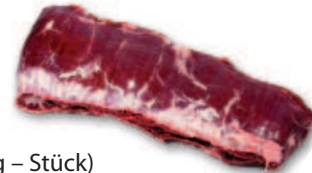
Schweinenetz Fettnetz



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

Nr. 0581 **0.80 Euro**

Kronfleisch Rind



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

Nr. 0685 **5.85 Euro**

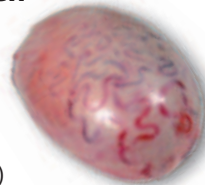
Rinderzunge gepökelt



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

Nr. 0700 **19.00 Euro**

Bullenhoden



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

Nr. 0686 **2.85 Euro**

Speck frisch



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

Nr. 0583 **0.80 Euro**

Schmeer



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

Nr. 0582 **0.45 Euro**

Schweinekopf



(2000 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0585 **2.55 Euro**

Schweinefüße



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

Nr. 0586 **0.55 Euro**

Gerne verkaufen wir Ihnen auch alles, was Sie benötigen, um Ihre eigene Wurst herzustellen. Hier eine kleine Auswahl. **Weitere Artikel auf Wunsch jederzeit erhältlich:**

Schweinemagen abgebunden



(Stück)
Haltbar: 14 Tage max +16°C

Nr. 1598 **3.20 Euro**

Röhrle

Schweinedarm ungeschleimt für Leberwurst



(5 m)
Haltbar: 14 Tage max +16°C

Nr. 1596 **3.50 Euro**

Bündel

Für fränkische Bratwurst



(1 Großbund)
Haltbar: 14 Tage max +16°C

Nr. 0597 **10.00 Euro**

Brät mit Speisesalz für Füllungen,...



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

Nr. 0406 **1.90 Euro**

Krausen

Abgebunden für Blutwurst



(5 Stück)
Haltbar: 14 Tage max +16°C

Nr. 1597 **3.50 Euro**

Schweineblut



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

Nr. 0594 **1.75 Euro**

Schweineschwarte



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

Nr. 0596 **0.50 Euro**

Brät mit Pökelsalz



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

Nr. 0408 **4.00 Euro**

Wir garantieren Ihnen die größtmögliche Zartheit:

Ausschließlich Fleisch junger Tiere (Färsen)

Genügend Zeit für die Fleischreifung
(mindestens 5 Tage für Suppenfleisch und 21 Tage für Steaks)

Suppenknochen
nur zum Fleisch dazu



(4-5 Stück)
Haltbar: 3 Tage b. +4°C

Nr. 0606 **0.00 Euro**

Hochrippe
Leicht durchwachsen



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

Nr. 0602 **7.40 Euro**

Spannrippe + Knochen
durchwachsen,
zum Auskochen



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

Nr. 0611 **4.50 Euro**

Beinscheibe



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

Nr. 0638 **6.00 Euro**

Tafelspitz



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

Nr. 0641 **18.25 Euro**

Ochsenschwanz
große Stücke



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

Nr. 0617 **6.85 Euro**

Rinderbrust



(750 g – Stück)

Nr. 1618 **8.70 Euro**

Rinderbrust

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

Nr. 0618 **4.35 Euro**

Mäusle
Wade



(1000 g – Stück)

Nr. 1637 **11.00 Euro**

Mäusle

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

Nr. 0637 **5.50 Euro**

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Nr. 1630 **14.40 Euro**

Blattschulter

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

Nr. 0630 **7.20 Euro**

Probiertüte Rindfleisch

Je ein Stück zum Kurzbraten, Braten und Kochen:

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



(2125 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2600

40.75 Euro

T-Bone Steak



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

Nr. 0620 **19.70 Euro**

Rinderfilet



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

Nr. 0650 **9.80 Euro**

Roastbeef



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

Nr. 0622 **21.40 Euro**

Roastbeef



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

Nr. 0623 **5.85 Euro**

Rinderkotelett



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

Nr. 0621 **8.00 Euro**

Roulade



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

Nr. 0643 **3.70 Euro**

Rinderbraten
mager



(1500 g – Stück)

Nr. 1642 **23.40 Euro**

Rinderbraten mager

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

Nr. 0642 **11.70 Euro**

Sauerbraten
eingelegt



(1500 g – Stück)

Nr. 1634 **23.40 Euro**

Sauerbraten eingel.

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

Nr. 0634 **11.70 Euro**

Spickbraten



(1500 g – Stück)

Nr. 1635 **23.40 Euro**

Spickbraten

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

Nr. 0635 **11.70 Euro**

Geschnetzeltes vom Kalb



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

Nr. 0745 **4.40 Euro**

Kalbskotelett



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

Nr. 0721 **21.50 Euro**

Kalbschnitzel



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

Nr. 0743 **5.30 Euro**

Kalbsfilet



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

Nr. 0750 **29.70 Euro**

Kalbstafelspitze



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

Nr. 0741 **11.90 Euro**

Kalbssteak



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

Nr. 0723 **21.00 Euro**

Kalbshüfte

Mageres Bratenstück



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

Nr. 0744 **20.50 Euro**

Kalbsnuss



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

Nr. 0742 **21.70 Euro**

Kalbshaxe



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

Nr. 0747 **30.10 Euro**

Kalbsbrust

Mit Tasche zum Füllen



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

Nr. 0718 **26.75 Euro**

Kalbsrollbraten

mit Schweineniere



(1000 g – Stück)
Nr. 1715 **17.60 Euro**

Kalbsrollbraten

mit Schweineniere

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

Nr. 0715 **8.80 Euro**

Kalbsrollbraten



(1000 g – Stück)
Nr. 1705 **19.60 Euro**

Kalbsrollbraten

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

Nr. 0705 **9.80 Euro**

Lammkotelett



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

Nr. 0571 **21.80 Euro**

Lammrollbraten

Schulter (auch für Eintopf usw.)



(1250 g – Stück)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0573 **23.75 Euro**

Lammkeule



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

Nr. 0574 **31.40 Euro**

Lammfleisch/Kaninchen

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

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

bitten wir um Vorbestellung bis Montag der jeweiligen Woche.

Kaninchenrücken



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

Nr. 0791 **17.00 Euro**

Kaninchenkeule



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

Nr. 0794 **9.80 Euro**

Kaninchen

ganz



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

Nr. 0790 **27.25 Euro**

Hähnchen/Pute

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

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

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

Putenschnitzel



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

Nr. 0673 **1.95 Euro**

Putenrollbraten mit Haut



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

Nr. 0676 **10.65 Euro**

Hähnchenbrustfilet



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

Nr. 0691 **3.50 Euro**

Hähnchenschlegel



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

Nr. 0694 **2.50 Euro**

Putenbrustfilet



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

Nr. 1673 **5.25 Euro**

Hähnchenflügel



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

Nr. 0699 **1.55 Euro**

Hähnchen



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

Nr. 0690 **12.30 Euro**

Putenbrust gekocht



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

Nr. 0142 **1.90 Euro**

Putenjagdwurst



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

Nr. 0143 **1.85 Euro**

Putenbierschinken



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

Nr. 0144 **1.90 Euro**

Putenschinkenwurst



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

Nr. 0148 **1.75 Euro**

Ente



(2250 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0680 **41.00 Euro**

Gänsebrust

Doppelt, mit Knochen



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

Nr. 0661 **42.40 Euro**

Gans/Ente

Frische Gänse und Enten sind von Oktober bis Weihnachten erhältlich.

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

Babypute

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

Nr. 0668 **74.25 Euro**

Gänsebrustfilet



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

Nr. 0662 **24.20 Euro**

Entenbrust



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

Nr. 0681 **13.75 Euro**

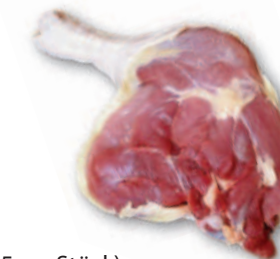
Gans



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

Nr. 0660 **79.00 Euro**

Gänsekeule



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

Nr. 0664 **14.90 Euro**

Entenkeule



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

Nr. 0684 **7.00 Euro**

WURSTTAXI.de

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

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

Lieferzeiten

Dienstag: 16.30 - 19.30 Uhr
Donnerstag: 16.30 - 19.30 Uhr
Samstag: 7.30 - 9.30 Uhr + 14.00 - 16.00 Uhr
Andere Zeiten (auch vormittags) nach Absprache möglich

Online-Shop ✓

Lieferung innerhalb Deutschlands in Einweg Isolierbehältern. (Versandkostenpauschale 6,75 Euro)
Versand innerhalb 24 h*
Bestellkarte und weitere Informationen auf Seite 47



*(Verfügbarkeit und Zahlung vorausgesetzt)



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



Metzgerei Böbel

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

Öffnungszeiten

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



WURSTBRIEF®.DE

Geschmackvolle
Grußkarten
und
Geschenke



Weitere Informationen
finden Sie auf Seite 56/57

Wurst VOrtrag.de

**ERFOLGS
REZEPTE**



rund +
knackig

Weitere Informationen
finden Sie auf
Seite 54/55



WURST ERLEBNIS.DE
Genuss **selbst** gemacht

Weitere Informationen finden Sie auf Seite 50/51

WURSTMIXX.de

Ganz nach Geschmack
„Wurst + Einlage“



Weitere Informationen
finden Sie auf Seite 52/53

Fertiggerichte

Keine Zeit zu kochen?

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

Schnelle Pfanne

mit Paprika, Mais und Zwiebeln



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

Nr. 0405 **4.10 Euro**

Roulade

gefüllt mit ger. Bauch, Zwiebeln und Gurke



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

Nr. 0443 **4.85 Euro**

Hals gefüllt

mit Gemüse (Lauch/ Karotten)



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

Nr. 1504 **9.60 Euro**

Hals gefüllt

nach Art des Hauses (Bauch, Zwiebeln und Speck)



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

Nr. 1505 **9.60 Euro**

Fleischspieß

Schaschlik



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

Nr. 0403 **3.40 Euro**

Filetspieß

Schweinefilet




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

Nr. 0415 **3.80 Euro**

Schnitzel

paniert

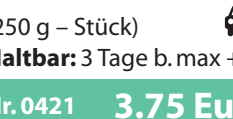


(175 g – Stück) 
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0413 **2.50 Euro**

Cordon bleu

Schwein, paniert



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

Nr. 0421 **3.75 Euro**

Fleischkäse

roh

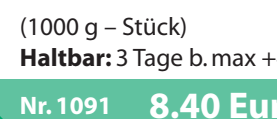


(1000 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089 **8.40 Euro**

Pizzakäse

roh



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

Nr. 1091 **8.40 Euro**

Leberkäse grob

roh

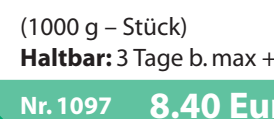


(1000 g – Stück)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1095 **8.40 Euro**

Zwiebelkäse

roh



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

Nr. 1097 **8.40 Euro**

Gyrosspieß

(Schwein)



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

Nr. 0400 **3.00 Euro**

Cordon Bleu- Spieß

(Schwein)



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

Nr. 0404 **2.90 Euro**

Grillfackel



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

Nr. 0535 **1.00 Euro**

Rindersteak

gewürzt



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

Nr. 0624 **6.00 Euro**

Grillzöpfchen



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

Nr. 0433 **1.95 Euro**

Probiertüte Grillen

Je eine Scheibe:
Hals und Bauch gewürzt
3 Grillwürstchen



(445 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2504 **4.85 Euro**

Hirtenröllchen

(Schwein)



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

Nr. 0437 **1.45 Euro**

Hawaispießchen

Hähnchenbrust m. Ananas



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

Nr. 0698 **1.20 Euro**

Schweinehüfte

gewürzt



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

Nr. 0564 **1.90 Euro**

Schweinehals

gewürzt



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

Nr. 0504 **1.85 Euro**

Schweinebauch

gewürzt



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

Nr. 0514 **1.50 Euro**

Putenspießchen

mit Gemüse



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

Nr. 0678 **1.10 Euro**

Putenschnitzel

gewürzt



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

Nr. 0674 **2.00 Euro**

Miniripps

mariniert



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

Nr. 0519 **2.65 Euro**

Grillwürstchen



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

Nr. 1015 **2.95 Euro**

Obatzter



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

Nr. 0913 **3.60 Euro**

Grünländer



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

Nr. 0931 **1.00 Euro**

Bonifaz natur



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

Nr. 0921 **3.25 Euro**

Knoblauchfrischkäse



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

Nr. 0910 **2.80 Euro**

Fleischsulze



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

Nr. 1190 **2.30 Euro**

Bratwurstsulze



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

Nr. 1191 **2.30 Euro**

Karotten/Lauchfrischkäse



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

Nr. 0904 **2.80 Euro**

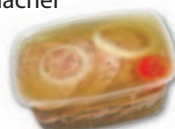
Stadtwurstsulze einfach



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

Nr. 1188 **2.30 Euro**

Stadtwurstsulze hausmacher



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

Nr. 1189 **2.30 Euro**

Fleischsalat



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

Nr. 0803 **1.75 Euro**

Stadtwurst mit Musik



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

Nr. 0814 **4.50 Euro**

Schweizer Salat



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

Nr. 0810 **2.00 Euro**

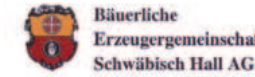
Lieferanten

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

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

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

Kennen Sie einen Hersteller der zu uns passt? Gerne erweitern/ergänzen wir unser Sortiment.



Vieh- und Fleischhandel Wieland, 91785 Pleinfeld-Kleinweingarten

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

Bäckerei Paul, 91186 Büchenbach

Bäckermeister Gerhard Paul beliefert uns mindestens 2 x täglich mit einer großen Auswahl frischer, selbsthergestellter Backwaren. Weitere Infos Seite 44

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, 74529 Wolpertshausen

Von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft (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.

Dangelhof, 89174 Altheim/Alb

Das frische und saftige Geflügelfleisch, das Sie bei uns erhalten, beziehen wir direkt von der Familie Dangel. Weitere Infos Seite 36

Ludwig Neger Feinkostgroßhandel, 91186 Büchenbach

Feinkost Neger liefert uns mehrmals wöchentlich Käse-, Fisch- und Milchprodukte. Auf Ihren Wunsch können wir auch hier viele Produkte individuell für Sie bestellen.

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.

Altmühltaler Teigwaren, 91177 Thalmässing-Lohen

Die Nudeln bekommen wir von Christian Schnell, dem Inhaber der Altmühltaler Teigwaren geliefert. Er stellt diese aus Eiern und Hartweizengrieß selbst her.

Fleischereibedarf Hertrich, 91126 Schwabach

Von Wolfgang Hertrich bekommen wir alle 14 Tage Fleischereibedarf wie z.B. Kunst- und Naturdärme.

Gewürzfirmen

Wie das sprichwörtliche "Salz in der Suppe", darf auch in unseren Wurst- und Fleischwaren die richtige Mischung an Gewürzen nicht fehlen. Deshalb suchen wir für Sie die besten Gewürze von verschiedenen Herstellern aus und sorgen so für den feinen Geschmack.

Geflügelhof Grießmeier, 91126 Mäbenberg

Beliefert uns mehrmals wöchentlich mit frischen Eiern.

**Bäckerei PAUL
aus Büchenbach**

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

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

Landbrot



(1000 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0866 **3.10 Euro**

Landbrot

(500 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0865 **1.75 Euro**

Krustenbrot



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0875 **2.65 Euro**

**Bergsteigerbrot
mit Körnern**



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0862 **2.95 Euro**

**Bauernbrot
Viertel**



(1000 g – Viertel)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0868 **3.10 Euro**

Stangenweißbrot



(500 g – Stück)
nur Wursttaxi

Nr. 0873 **2.30 Euro**

Breze



Nr. 0882 **0.50 Euro**

Roggensemmel



Nr. 0890 **0.45 Euro**

Zwiebelbrot



(500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0878 **2.15 Euro**

**Sonnenblumen-
kernbrot**



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0871 **3.00 Euro**

Kaisersemmel



Nr. 0880 **0.25 Euro**

Mehrkornsemmel



Nr. 0887 **0.50 Euro**

Sonnenkornbrot



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0870 **3.00 Euro**

Kürbiskernbrot



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0876 **3.10 Euro**

Mohn-Sesamsemmel



(2 Stück)

Nr. 0891 **0.60 Euro**

Kürbiskernsemmel



Nr. 0896 **0.50 Euro**

Apfeltasche

Blätterteig mit frischen
Äpfeln



nur Wursttaxi

Nr. 0825 **1.10 Euro**

Krapfen

Gefüllt mit Hagebutten-
marmelade



nur Wursttaxi

Nr. 0834 **0.95 Euro**

Mandelrolle



nur Wursttaxi

Nr. 0838 **1.05 Euro**

Nusschnecke



nur Wursttaxi

Nr. 0854 **0.95 Euro**

Schokocroissant



nur Wursttaxi

Nr. 0856 **1.15 Euro**

Müsliriegel



(2 Stück)

Nr. 1833 **1.85 Euro**

Nussecke



(Stück)

Nr. 1857 **1.20 Euro**

**Apfelkuchen
ganz**



Nr. 1826 **4.40 Euro**

Penne



(500 g)

Nr. 1971 **2.40 Euro**

Spaghetti



(500 g)

Nr. 1973 **2.40 Euro**

Hörnchen



(500 g)

Nr. 1974 **2.40 Euro**

**Fadennudeln
(Suppe)**



(500 g)

Nr. 1975 **2.40 Euro**

Weihnachtsgebäck

Erhältlich von Oktober
bis Dezember

**Lebkuchen
mit Schokoguß**



Nr. 1851 **1.55 Euro**

**Lebkuchen
mit Zuckerguß**



Nr. 1850 **1.55 Euro**

Stollen



(500 g – Stück)

Nr. 0858 **6.70 Euro**

Lieferadresse:

Name					
Straße					
PLZ				Ort	
Telefon					
Bestelldatum	Unterschrift				

Empfehlen Sie uns:

Ja, bitte senden Sie den Katalog an:

Name					
Straße					
PLZ				Ort	

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Wir weisen auf unsere AGB's und den Datenschutz hin. (Katalogseite 74)

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**
- Samstag: **7.30 - 9.30 Uhr**
- Samstag: **14.00 - 16.00 Uhr**

Lieferdatum

Postversand nur nach Vorkasse

Versandtermin

Bitte freimachen
0,45 EUR



Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd-Rittersbach



Folgende Varianten der Bezahlung bieten wir Ihnen:

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

Kontoinhaber:
Metzgerei Claus Böbel

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

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

Kundenfeedback **WURSTTAXI**

Haben Sie schon unser Wursttaxi ausprobiert?

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

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

info@umdieWurst.de
oder telefonisch **0 91 72 - 488**



Ansprechpartner
Metzgermeister
Claus Böbel

Sie finden einen gewünschten Artikel nicht?

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

Fragen Sie uns danach!

Danke für diese Idee

Jeden Freitag rufe ich bei der Metzgerei Böbel an

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

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

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

von **Renate Steer** aus
91166 Georgensgmünd-Wernsbach

Bester Service und Danke für das gelungene Essen!

Sehr geehrte Frau und sehr geehrter Herr Böbel,

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

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

von **Fam. Ludwigs** aus **91154 Roth**

WURST ERLEBNIS

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

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

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

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

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

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

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



VARIANTEN

Fränkische Bratwurst

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

Bayerischer Leberkäse

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

Rittersbacher Preßsack

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

Gelbwurst/Lyoner

Sie bekommen erklärt wie das Unternehmen „Metzgerei“ funktioniert:

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

Weißwurst

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

„Geschmacksschule“

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

Wunschprogramm

Gerne stellen wir auch ein Programm nach Ihren Wünschen zusammen.

FAKTEN

Termine:

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

Bratwurst:

2010: 23. 10. und 27. 11.

2011:

29. 01., 26. 02., 26. 03., 30. 04., 28. 05., 25. 06., 30. 07., 27. 08., 24. 09., 29. 10. und 26. 11.

2012: 28. 01., 31. 03. und 28. 04.

Leberkäse:

2011:

08. 01., 02. 04., 02. 07. und 08. 10.

2012: 14. 01. und 14. 04.

Presssack:

2011: 12. 02. und 05. 11.

2012: 11. 02.

Immer samstags, 16.00 Uhr

Im Dezember nur Termine für Gruppen (Weihnachtsfeiern) ab 5 Personen!

Teilnehmerzahl:

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

Preis:

Bratwurst und Preßsack:
47,50 Euro pro Person

Leberkäse und Weißwurst:
40,00 Euro pro Person

Leistungen:

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

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

Dauer:

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

Änderungen möglich, Aktuelle Infos im Internet

WWW.WURSTERLEBNIS.DE



FÜR SCHULKLASSEN

Inhalt wird mit Lehrkraft auf Wissenstand der Schüler abgestimmt. Geeignet von Grund/Hauptschule (Erklärung des Unternehmens Metzgerei) bis zum Gymnasium (Chemie bei der Wurstherstellung)

Preis pro Schüler 7,50 Euro (ohne Essen im Gasthaus)

Termin: Mittwoch vormittag

WURSTmixx

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

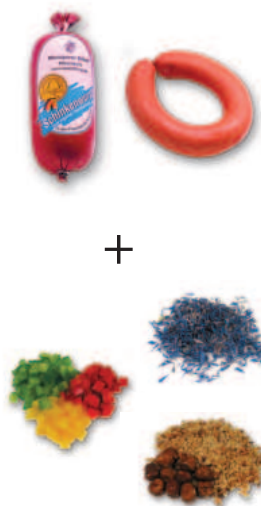
Zuerst wählen Sie eine „Grundwurstsorte“ aus, in die Sie verschiedene „Zutaten“ hineinmixen können!

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 **2.50 Euro**

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

Die komplette Geschmacksvielfalt finden Sie im Internet unter

WURSTmixx.de

Mini-Fleischkäse gebacken

Herzhaft gewürzt, optimal für kräftig schmeckende Zutaten



(250 g)
Mindestbestellmenge: 1 Stück

Nr. 7078 Preis inklusive Wunschzutaten **5.70 Euro**

Mini-Fleischkäse weiß

Mild im Geschmack, dadurch besonders gut passend zu süßlichen Komponenten



(250 g)
Mindestbestellmenge: 1 Stück

Nr. 7076 Preis inklusive Wunschzutaten **5.70 Euro**

Schweinhals gefüllt

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



(750 g)
Mindestbestellmenge: 1 Stück

Nr. 7505 Preis inklusive Wunschzutaten **10.70 Euro**

Friskäse (natur)

Cremiger Friskäse verfeinert mit...



(175 g)
Mindestbestellmenge: 1 Stück

Nr. 7905 Preis inklusive Wunschzutaten **4.20 Euro**

Gemüse:

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

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

Gewürze/Kräuter

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

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

Nüsse/Körner

- Mandeln
- Kokosflocken
- Kürbiskerne
- Pistazien
- Haselnüsse

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

Süßes:

- Ananas getrocknet
- Bananen getrocknet
- Rosinen
- Zartbitterschokolade

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

Sonstiges

- Hartkäse
- Schafskäse
- Rührei
- Räucherbauch

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

Wurst VQrtrag.de

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

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

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

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

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



Themen:

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

Beispiel:

Darf's ein bisschen mehr sein?

Sie sind mit dem Status quo zufrieden?

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

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

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

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

Und damit langfristig mehr Erfolg hat!

Referentensteckbrief Claus Böbel



TIPP von Claus Böbel

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

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

Zeitbedarf

- ◆ Zwischen 30 Minuten und 2 Stunden

Vergütung

- ◆ Auf Anfrage

Referenzen

BÄKO Franken

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

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.



Prost!



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3267

13.30 Euro

Geburtstagsorte

Name und Zahl Ihrer Wahl



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3269

18.80 Euro

Salamiblume



(Gewicht: 75 g)

Haltbar: 10 Tage

Nr. 3240

9.90 Euro

Glückwunsch

Mit Ihrer Wunschzahl



(Gewicht: 50 g)*

Nr. 3249

12.20 Euro

Ich liebe Dich...



(Gewicht: 90 g)*

Nr. 3343

14.40 Euro

Mein Schatz

Name nach Wahl



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3243

16.60 Euro

Weihnachtsstiefel



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3553

12.20 Euro

Lächeln



(Gewicht: 7g)*

Nr. 3030

5.50 Euro

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Versandkosten. Wir weisen auf unsere AGB's und den Datenschutz hin. (Katalogseite 74)
Sie finden die Bestellkarte auch im Internet unter: www.umdleWurst.de/katalog

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



Name _____
 Straße _____
 PLZ _____ Ort _____
 Telefon _____
 Bestelldatum _____ Unterschrift _____

Bitte geben Sie Ihre
 Kontaktdaten für
 eventuelle Rückfragen an.

**Versand
 nur nach Vorkasse!**

Ich bezahle:

Per Bankeinzug (nur ab der 3. Bestellung)

Konto-Nr _____ BLZ _____
 Konto Inhaber _____

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

VISA Card MASTER Card

Kartennummer: _____ gültig bis: _____ Prüffziffer: _____

Karteninhaber

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

Bitte
 freimachen
 0,45 EUR



Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
 91166 Georgensmünd-Rittersbach



**Herzliche Grüße
 Herzlichen Dank**



(Gewicht: 150 g)*

Nr. 4048 **15.00 Euro**

Perlenkette für Dich



(Gewicht: 200 g)*

Nr. 4344 **22.50 Euro**

Frohes Fest



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

Nr. 4555 **45.00 Euro**

Darf's ein bisschen mehr sein?

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

Eine der angebotenen Zusammenstellungen trifft sicher
 den Geschmack des Empfängers.

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

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

Die kulinarische Geschenkidee mit dem gewissen Etwas:

»Die Wurstkiste«

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

Hier finden Sie eine noch größere Auswahl an Wurstkisten.

DANKE



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

Nr. 4248 **35.00 Euro**

Original Fränkische Brotzeit



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

Nr. 4341 **27.50 Euro**

Happy Birthday

Zahl nach
 Wahl



(Gewicht: 1200 g)*

Nr. 4249 **37.50 Euro**

Minibox Sternchen Duo



(Gewicht: 225 g)*

Nr. 4054 **22.50 Euro**

Appetithappen



(Gewicht: 950 g)*

Nr. 4346 **35.00 Euro**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 14 Tage

Geschenke 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



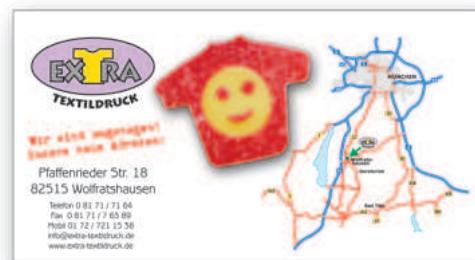
EXTRA-Textildruck (Frau Gilla Steffan) Motiv T-Shirt mit Smiley

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

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

Fazit von Frau Steffan:

„Unsere neue Adresse ist jetzt in aller Munde“



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

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

Feedback der beiden Auftraggeber:

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



Herzhafte Werbegeschenke



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

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



Wurstkiste

für Firmen



Der Logo-Schinken

Ihr Branding auf der Schwarte



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



Geschenke

Wir erstellen Ihnen kulinarische Geschenke nach Ihren Wünschen.

Für eine Beratung sind folgende Daten von Ihnen hilfreich:

- ◆ Anlass
- ◆ Preisvorstellung
- ◆ Bevorzugte Produkte

Bezüglich der Zusammenstellung Ihres Geschenkes beraten wir Sie gerne:

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

Bilder zeigen Beispiele!

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



Gerne auch in größerer Stückzahl für Ihre Firma

Fränkische Brotzeit

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



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

Nr. 2341 **6.00 Euro**

Bayerische Brotzeit

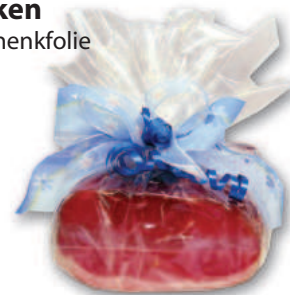
Alles was zu einer Original Bayerischen Brotzeit gehört:
1 Paar Weißwürste 150 g
1 Flasche Weizen 0,5 l (Felsenbräu)
2 Stück große Salzbrezen (Huober)
1 Weißwurstsenf



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

Nr. 2006 **6.00 Euro**

Schinken in Geschenkfolie



(1000 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 4366 **23.40 Euro**

Salami in Geschenkfolie

(750 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 4240 **19.35 Euro**

Salamistiefel in Geschenkfolie



(400 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 4239 **11.75 Euro**

Dosengeschenk fränkisch



(760 g – Stück)
Haltbar: 8 Monate

Nr. 4311 **11.30 Euro**

Dosengeschenk Allerlei



(745 g – Stück)
Haltbar: 8 Monate

Nr. 4313 **12.40 Euro**

Geschenkteller mit Bargeld Preis ohne Bargeld



(1200 g – Stück)*

Nr. 4998 **26.50 Euro**

Geschenk Gutschein



Gültigkeitsdauer: 2 Jahre

Nr. 0468 **nach Wunsch**

Geschenkteller zum Geburtstag



(1650 g – Stück)*

Nr. 4976 **29.50 Euro**

Geschenkteller Frühling



(1300 g – Stück)*

Nr. 4975 **29.00 Euro**

Weihnachtsgeschenk auf Sisal Stern



(800 g – Stück)*

Nr. 4950 **19.00 Euro**

Geschenkschachtel weihnachtlich



(2750 g – Stück)*

Nr. 4955 **57.50 Euro**

Bierflasche mit Wurstwaren



(450 g – Stück + 0,5 l)*

Nr. 4984 **13.25 Euro**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 7 Tage

Fränkische Bauernplatte

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



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

Nr. 0451 pro Person **5.25 Euro**

Klassische Aufschnittplatte

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



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

Nr. 0450 pro Person **5.50 Euro**

Dekorative Käseplatte

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



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

Nr. 0452 pro Person **5.50 Euro**

Gemischtes Brett

Eine Mischung aus Schinken, Salami,
Aufschnittwurst und Käse



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

Nr. 0454 pro Person **5.50 Euro**

Kalte Platten

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

Für eine Beratung sind folgende Daten von Ihnen hilfreich:

- ◆ **Anlass und Datum der Veranstaltung/Feier**
- ◆ **Personenzahl**
- ◆ **Bevorzugte Ware (Wurst/Schinken/Käse/Salate)**
- ◆ **Präsentation (auf dem Esstisch oder als Buffet daneben)**

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

Mindestmenge pro Platte: 4 Personen

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

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

Tipp:

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

KEIN Versand möglich!

Bilder zeigen Beispiele!

Abweichungen hinsichtlich Legetechnik und Garnitur sind möglich.

Liebevoll dekoriert...



Exklusive Fischplatte

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

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0453 pro Person **8.75 Euro**

Festl. Schinken-/ Bratenplatte

Verschiedenen Schinken- und
Bratenspezialitäten

(175 g – pro Person)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0457 pro Person **6.40 Euro**

Herzhaft Gebratenes

Mini-Schnitzelchen, Grillwürstchen,
Fleischküchle, Hähnchenschlegel

(175 g – pro Person)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0455 pro Person **5.80 Euro**

Hausgemachte Salate

Hausgemachte Salate dekorativ in
Schüsseln: z.B. Bunter Wurstsalat,
Nudelsalat, Stadtwurst mit Musik

(175 g – pro Person)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0456 pro Person **4.30 Euro**

Beilagen

Brot, gemischte Partysemmeln,
Brezen, Butter, Gurken

Haltbar: 1 Tag

Nr. 0464 pro Person **3.00 Euro**

Jagdwurst

(Stück)

Nr. 5043 **1.75 Euro****Schinkenwurst
marmoriert**

(Stück)

Nr. 5047 **1.75 Euro****Bierschinken**

(Stück)

Nr. 5044 **1.75 Euro****Schinken
roh**

(Stück)

Nr. 5366 **1.90 Euro****Brote - Häppchen****Für eine Beratung**

sind folgende Daten von Ihnen hilfreich:

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

Bezüglich der Stückzahl und des Belages beraten wir Sie gerne:

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

Salami

(Stück)

Nr. 5240 **1.90 Euro****Schinken
gekocht**

(Stück)

Nr. 5267 **1.90 Euro****Hartkäse**

(Stück)

Nr. 5931 **1.75 Euro****Lachsschinken**

(Stück)

Nr. 5369 **1.90 Euro****Lachs
geräuchert**

(Stück)

Nr. 5767 **2.00 Euro****Weichkäse**

(Stück)

Nr. 5942 **1.75 Euro****Brote - Häppchen****Mengen-Empfehlung:**

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

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

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

Abweichungen hinsichtlich Legetechnik und Garnitur sind möglich.

Jagdwurst

(Stück)

Nr. 5443 **1.40 Euro****Paprikawurst**

(Stück)

Nr. 5455 **1.40 Euro****Kräuterjagdwurst**

(Stück)

Nr. 5442 **1.40 Euro****Schinken
roh**

(Stück)

Nr. 5766 **1.50 Euro****Salami**

(Stück)

Nr. 5640 **1.50 Euro****Schinken
gekocht**

(Stück)

Nr. 5666 **1.50 Euro****Hartkäse**

(Stück)

Nr. 5531 **1.40 Euro****Preßsack**

(Stück)

Nr. 5205 **1.30 Euro****Bratwurstgehäck**

(Stück)

Nr. 5554 **1.30 Euro****Stadtwurst
hausmacher**

(Stück)

Nr. 5449 **1.30 Euro****Obatzter**

(Stück)

Nr. 5913 **1.40 Euro**

Warmes Essen

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

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

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

KEIN Versand möglich!

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

Ihr Wunschgericht ist nicht dabei: Fragen Sie uns!

Gebratene Hähnchenschlegel

mit Kartoffelsalat oder Kloß und Soße



Alternativ: Putenrollbraten Nr. 6676

Nr. 6694 **5.90 Euro**

Rinderroulade

mit Spätzle

Herzhaft gefüllt mit ger. Bauch, Gurke, Zwiebel



Nr. 6643 **8.00 Euro**

Sauerbraten

mit Kloß und Soße



Nr. 6634 **7.80 Euro**

Schäuferle gebraten

mit Kartoffelsalat oder Kloß



Alternativ: Haxen Nr. 6537

Nr. 6530 **5.50 Euro**

Schweinebraten

mit Kartoffelsalat oder Kloß und Soße

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



Alternativ:
Herzhaft
Nr. 6505
Gemüsefülle
Nr. 6504

Nr. 6502 **5.60 Euro**

1 Paar Weißwürste

mit Breze und Senf



(150 g - Paar)

Nr. 6006 **2.90 Euro**

1 Paar Wiener

mit Kartoffelsalat



(100 g - Paar)

Nr. 6007 **2.90 Euro**

Fleischkäse gebacken*

mit Kartoffelsalat



Nr. 6088 **4.30 Euro**

Chili con Carne

mit Weißbrot



Nr. 6395 **5.00 Euro**

Schaschlik

mit Semmel



Nr. 6382 **5.70 Euro**

Kasseler im Blätterteig

Nr. 6862 **7.20 Euro**

Schinken im Brotteig

Saftiger Vorderschinken



Nr. 6866 **6.80 Euro**

Bratwürste gebraten

mit Sauerkraut



Nr. 6011 **3.65 Euro**

Bratwürste sauer

mit Semmel

Nr. 6394 **3.75 Euro**

Geschnetzeltes (Schwein)

mit Gemüse oder
Champignons
und Spätzle



Nr. 6541 **6.20 Euro**

Geschnetzeltes (Kalb)

mit Nudeln

Nr. 6745 **7.75 Euro**

Gulasch gemischt

mit Reis



Nr. 6546 **6.40 Euro**

Hähnchengulasch

mit Reis

Nr. 6399 **7.50 Euro**

Beilagen/Salate

Die Beilagen können Sie ohne Aufpreis abändern.

Wir kochen Ihnen Kloß, Kartoffelsalat, Spätzle oder Reis.

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

Als weitere Beilage bieten wir Ihnen folgende Salate:

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

Selbstverständlich erhalten Sie die Speisen auch ohne Beilagen.

Fränkische Schlachtschüssel

mit Kraut und Brot

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

Nr. 6100 **4.60 Euro**

Verschiedene Portionsbraten

mit Kartoffelsalat oder Kloß und Soße

Auswahl von Minihäxle, verschieden gefüllten Bauchtäschchen sowie halben Hähnchenschlegeln.

Nr. 6500 **8.50 Euro**

*Alternativ: Leberkäse grob, Zwiebelkäse oder Pizzakäse

Fränkisches Bratwurstmenü

Menü mit bis zu 9 Gängen.
Damit zaubern Sie eine perfekte Partyüberraschung.

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

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

Bratwurstherzchen

geräuchert mit Meerrettich und Schwarzbrot



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

Nr. 6112 1.75 Euro

Bratwurstsülze

Miniatur mit gekochten Kartoffeln



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

Nr. 6113 1.85 Euro

Gebratene Bratwurst

Scheibchen auf Blattsalaten



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

Nr. 6114 1.00 Euro

Bratwurstschnecken

mit dreierlei Dip Soßen



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

Nr. 6115 2.10 Euro

Bratwurstgehäck

im Mini-Weckglas



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

Nr. 6116 2.70 Euro

Saure Zipfel

Miniatur

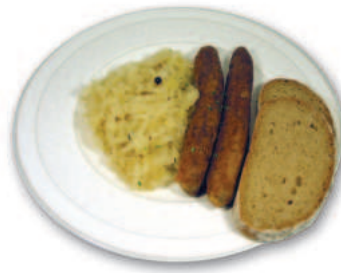


(75 g – 3 Würstchen)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6117 2.10 Euro

Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot



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

Nr. 6111 2.75 Euro

Bratwurstgehäck

auf Schwarzbrot



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

Nr. 6118 0.95 Euro

Bratwurstperlen

Fingerfood



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

Nr. 6119 2.25 Euro

Schäufelerle gebraten

Fränkisches "Nationalgericht"

Zutaten (4 Personen):

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

Beilagen:

Kartoffelklöße oder Kartoffelsalat sowie Blaukraut und Salate der Saison

Nährwerte pro Portion/Person:

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

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

Schäufelerle mit Kloß und Soße

4 Portionen roh

Zum selbst Kochen

4 Schäufelerle-Würfel
Gewürz
1 Kloßteig
Instant Soße
Rezept



(Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2530 16.80 Euro

Zubereitung:

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

Über Nacht durchziehen lassen.

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

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

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

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

½ Schäufelerle

mit Schwarte



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

Nr. 0530 5.25 Euro

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

Soße wie folgt binden und verfeinern:

Zuerst die Soße und das Gemüse durch ein Sieb passieren.

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

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

FAQ's Shop

Hier eine Zusammenfassung wichtiger Fragen inklusive Antworten zum Versand.

Ist Versand ins Ausland möglich?

Wir versenden ins gesamte EU-Ausland.

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

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

Für kühlpflichtige Produkte folgende Empfehlung:

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

Versandkostenaufschlag fürs Ausland (für Transport und zusätzliche Kühlung):

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



So verpacken wir unsere Ware.

Ausführliche Infos auf Seite 23

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

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

Von diesen 3 Tagen geht aber in der Regel nur ein Tag für den Postversand weg. Erfahrungsgemäß erreichen mehr als 98% der Pakete, welche wir versenden, am nächsten Werktag Ihr Ziel.

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

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

Wie kann ich bezahlen?

Ausführliche Infos zur Bezahlung finden Sie auf Seite 48

Wie wird die Kühlung beim Versand garantiert?

Diese wichtige Frage beantworten wir ausführlich auf Seite 23

Kann ich die Verkaufseinheit ändern?

Ja, gerne richten wir die Waren nach Ihren Wünschen her. Teilen Sie einfach Ihre Wünsche bezüglich **Zuschnitt**, **Gewicht**, und **Verpackungseinheit** mit.

Sie haben die gewünschten Infos nicht gefunden gefunden?

Dann fragen Sie uns persönlich:

Per Mail: info@umdieWurst.de
Per Telefon: 09172-488
Im Laden

Wir sind ein Fleischer-Fachgeschäft. Bei uns bekommen Sie eine **fachgerechte** Antwort auf alle Fragen rund um Wurst und Fleischwaren.

FAQ's

Hier eine Zusammenfassung wichtiger Fragen inklusive Antworten zum Lieferservice Wursttaxi.

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

info@umdieWurst.de
oder telefonisch 0 91 72 - 488

Online-Beratung

direkt von
Metzgermeister
Claus Böbel



Was, wenn ich knapp außerhalb des Gebietes wohne?

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

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

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

Ansonsten ist immer noch der Postversand möglich.

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

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

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

Wie lange vorher sollte ich bestellen?

Wir bearbeiten alle Bestellungen, die bis 5 Stunden vor dem Liefertermin eingehen. Das heißt eine Auslieferung an diesem Tag ist dann noch möglich (Verfügbarkeit der Ware vorausgesetzt). Über eine Bestellung 2-3 Tage vorher würden wir uns aber freuen, da wir unsere Tour dann leichter planen können. Unabhängig vom Zeitpunkt Ihrer Bestellung wird Ihre Ware erst am Liefertag hergerichtet!

Ist auch eine andere Verkaufseinheit/Gewicht als angegeben möglich?

Selbstverständlich können wir alle Artikel in dem von Ihnen gewünschten Gewicht abschneiden. Genauso ist es möglich die Ware am Stück anstatt geschnitten herzurichten.

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

Liefern Sie nur zu den angegebenen Zeiten?

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

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

Doch bei genügend Anfragen nehmen wir gerne zusätzliche Termine auf.

Fragen Sie uns!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Metzgerei Claus Böbel
Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd Rittersbach

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

Handwerkskammer Mittelfranken
Handwerksrolle Nr. 111251

1. Widerrufsrecht:

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

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

Widerrufsfolgen

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

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

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

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

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

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

2. Zustandekommen des Vertrages:

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

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

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

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

Metzgerei Claus Böbel
Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd Rittersbach

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

Handwerkskammer Mittelfranken
Handwerksrolle Nr. 111251

3. Speicherung des Vertragstextes:

Wir speichern Ihre Bestellung und die Ihrerseits eingegebenen Bestelldaten.

4. Kundendienst:

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

5. Eigentumsvorbehalt:

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

6. Zahlung-, Lieferbedingungen, Zahlungsverzug

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

7. Gewährleistung

Es gelten die gesetzl. Gewährleistungsrechte.

8. Schlussbestimmungen

Es gilt deutsches Recht.

Datenschutz

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

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

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

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

Warum verwenden wir Zusatzstoffe?

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

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

Diesen 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 Fleischeiweiß 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 feinerzkleinerten Schinkenwurst (Lyoner) wird die Wirkung des Nitritpökelsalzes am deutlichsten:

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

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

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

Art.-Nr.	€/100g	Zutaten	Art.-Nr.	€/100g	Zutaten					
0001	1,43	Sf+Rf 55%, Käse 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0404	1,93	Sf, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Käse, Champignons					
0006	1,37	Sf 58%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge, Sw	0425	1,00	Sp, Zwiebel, Apfel					
0007	1,40	Sf+Rf 70%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0433	1,95	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr, Tomate					
0008	1,20	wie 0007	0437	1,93	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Bohnen					
0009	1,26	Sf+Rf 85%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0504	1,06	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr					
0015	1,25	Sf 84 %, Wa, Sp, Sa, Gw, Dx, Gv	0514	0,97	wie 504					
0022	1,80	Sf+Rf 77%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0535	1,90	Sf, Sa, Gw, Gv					
0023	1,80	Sf+Rf 80%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0554	1,05	wie 1012					
0025	1,90	Sf+Rf 93%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0564	1,27	wie 504					
0036	1,55	Sf 59%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge	0591	0,98	Le, Sp, Sa, Gw, Gv, Kr, Me, Eipulver					
0042	1,70	Sf+Rf 86%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Kr	0624	3,00	Rf, Sa, Gw, Gv					
0043	1,70	Sf+Rf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0674	1,82	Gf, Sa, Gw, Gv					
0044	1,75	Sf+Rf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0678	2,20	Gf, Sa, Gw, Brokkoli, Karotten					
0047	1,80	Sf+Rf 60%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0698	2,40	Gf, Sa, Gw, Ananas					
0048	1,50	Sf+Rf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0803	0,88	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0054	1,75	Sf+Rf 59%, Gemüse 15%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0825		Me, Wa, Apfel, Zucker, Margarine, Sa, Vollei, Gw,					
0055	1,75	Sf+Rf 48%, Paprika 11%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0856		Me, Wa, Zucker, Butter, Sa, Gw, He, Kakaop., Milch					
0056	1,75	Sf+Rf 50%, Champignons 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0862	0,39	Me, Wa, Sa, Gw, He, Dinkel, Sonnenblumenk., Leinsamen					
0081	1,25	Sf+Rf 50%, Paprika, Champignons, Käse, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Kr	0866	0,29	Me, Wa, Sa, Gw, He					
0085	1,25	Sf+Rf 58%, Wa, Sp, Le., Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0880		Me, Wa, He, Sa, Ao, Sojalecithin					
0087	1,25	Sf+Rf 87%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0882		siehe 0880					
0088	1,25	Sf+Rf 63%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0896		Me, Wa, Kürbiskerne., He, Sa, Ao, Sojalecithin,					
0102	0,89	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	0921	1,63	70 % Fett i.d.Tr.					
0103	1,03	Sf, Sp, Le, Sa, Gw, Gv	0931	1,00	45 % Fett i.d.Tr.					
0142	1,90	Gf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1008	1,19	wie 0008					
0143	1,85	Gf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1009	1,28	wie 0009					
0144	1,90	Gf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1011	1,06	wie 1012					
0148	1,75	Gf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1012	1,06	Sf 97%, Sa, Gw, Gv					
0202	1,03	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw, Ra	1017	1,94	Rf 97%, Sa, Gw, Gv					
0203	1,23	Sf Sp, Le, Sa, Gw, Gv, Ra	1022	1,75	wie 0022					
0205	1,07	Sf 80%, Br, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	1036	1,55	wie 0036					
0210	1,60	Zunge (60%), Br, Sp, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, nA	1043	1,64	wie 0043					
0216	1,30	Sf 80%, Br, Np, Gw, Gv, Ao, Sw	1048	1,46	wie 1048					
0230	2,10	Sf (hergest. aus 145 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na	1055	1,68	wie 0055					
0240	2,10	Sf+Rf (hergest. aus 145 g), Sp, Sa, Gw, Dx, Gv, nA, Ra, Kn, Na, Lactose	1056	1,68	wie 0056					
0251	1,91	Sf (hergest. aus 154 g), Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na, Nc, Lactose	1188	1,15	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0255	1,86	Sf (hergest. aus 140 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Na, Nc	1189	1,15	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0263	1,70	wie 0267	1190	1,15	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra, Es					
0266	1,80	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1191	1,15	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es					
0267	2,10	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Ra	1208	1,17	wie 103					
0302	1,20	Sf 87%, Wa, Sa, Gw, Gv	1209	1,60	Sf 42%, Kalbfleisch 5%, Br, Sp, Le, Np, Gw, Dx, Gv, Em					
0304	1,05	wie 0205	1238	1,77	wie 0240					
0308	1,18	wie 0103	1240	2,08	wie 0240					
0309	1,53	wie 1209	1252	2,40	Sf (hergest. aus 154 g), Np, Gw, Gv, GdL, Na					
0311	1,21	wie 1012	1411	1,75	wie 1012					
0312	1,03	wie 0012	2000	1,41	siehe einzelne Artikel					
0313	1,55	wie 0043	2010	1,26	siehe einzelne Artikel					
0314	1,32	wie 0009 (ohne Ra)	2040	1,52	siehe einzelne Artikel					
0318	1,47	wie 0048	2050	1,68	siehe einzelne Artikel					
0332	1,68	wie 0022 (ohne Ra)	2100	0,90	siehe einzelne Artikel					
0341	1,43	Sf (hergest. aus 110 g), Sa, Gw, Gv, Ra	2360	1,81	siehe einzelne Artikel					
0343	1,28	Sf 96%, Np, Gw, Dx, Ao, Ge, Na								
0344	1,35	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g
0345	1,45	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0482	2,14	0571	2,91	0650	5,44	0742	2,89
0348	0,97	Sf Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ra, Sc, Lactose, Rum	0484	1,62	0574	2,51	0660	1,58	0743	3,03
0349	1,35	Sf (hergest. aus 118 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0501	0,64	0588	0,41	0661	4,71	0745	2,20
0361	1,23	Sf (hergest. aus 125 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0502	0,87	0589	0,63	0664	3,97	0747	1,72
0364	2,10	wie 0361	0503	0,94	0593	0,64	0673	1,77	0750	4,57
0366	2,30	Sf (hergest. aus 160 g), Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0511	0,67	0599	0,67	0676	1,42	0789	2,80
0368	2,12	wie 0366	0513	0,83	0602	0,99	0678	2,20	0790	1,51
0369	2,40	Sf (hergest. aus 160 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0517	0,65	0617	1,37	0680	1,49	0791	2,83
0381	1,48	Rf, 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0520	1,50	0618	1,16	0681	3,67	0794	2,61
0382	1,24	Sf Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Sc, Me, St, Tomatenmark	0521	0,83	0620	3,94	0684	3,50	1208	1,17
0383	1,63	Sf+Rf 55% Rohgewicht, Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, Sc, Me, St	0523	1,23	0621	2,29	0685	0,78	1673	1,75
0384	1,43	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Es, Me, St	0526	0,85	0622	2,85	0686	1,90	2000	1,41
0385	1,19	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St	0530	0,70	0623	2,93	0690	0,82	2010	1,26
0389	1,18	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0532	0,83	0630	1,44	0691	2,00	2011	0,57
0390	1,23	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0537	0,45	0634	1,56	0694	1,11	2040	1,52
0391	1,36	wie 1012	0543	1,14	0635	1,56	0699	0,62	2050	1,68
0394	0,94	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es	0546	1,14	0637	1,10	0705	1,96	2100	0,90
0395	1,18	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark	0547	0,52	0638	0,92	0715	1,76	2360	1,81
0396	1,14	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Karotten, Tomatenmark	0549	0,88	0641	2,43	0718	1,78	2394	0,52
0397	1,25	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0550	1,91	0642	1,56	0721	2,87	2502	0,80
0399	1,31	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Champignons, Paprika, Sahne	0556	0,80	0643	2,11	0723	3,36	2600	1,92
0400	1,71	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Zwiebel								



Schule Ade! Jetzt geht es um die Wurst!

Wir suchen je einen Azubi als
**FLEISCHEREI-
FACHVERKÄUFER/-IN**

(Beginn: Sommer 2011 und 2012)
Vorraussetzung: Qualifizierter Hauptschulabschluss

Metzgerei Böbel
91166 Georgensgmünd-Rittersbach • Telefon 0 91 72-488
www.umdieWurst.de



**Michaela Steinbichler
(Azubi 2007-2010)**

Sie hat bei der Internationalen Fleischerfachausstellung eine Goldmedaille bekommen und Ihre Abschlussprüfung als eine der Besten absolviert.

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

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

Wir lehren jedem Auszubildenden mit großem persönlichem Engagement alle oben beschriebene Tätigkeiten.

Dabei legen wir Wert darauf, die Auszubildenden nach Ihren Fähigkeiten und Interessen zu fordern und zu fördern.

Monika und
Claus Böbel

Ausbildungsplatz



Versand
bundesweit

WURSTTAXI - Liefergebiet

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



- Genuss frei Haus -

WURSTTAXI

Der regionale Lieferservice

ab 20,00 EUR
Details auf Seite 38



Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd-Rittersbach
Telefon: 0 91 72 - 488
E-Mail: info@umdiewurst.de

Öffnungszeiten

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

Lieferzeiten

Dienstag: 16.30 - 19.30 Uhr
Donnerstag: 16.30 - 19.30 Uhr
Samstag: 7.30 - 9.30 Uhr + 14.00 - 16.00 Uhr

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