

2014



NEUE
WURST
ERLEBNISSE

Seite 76/77



WWW.

Wurst – tagundnacht

Nicht nur im Internet sondern auch in Rittersbach können Sie rund um die Uhr einkaufen. Im überdachten Vorbereich unseres Ladens finden Sie eine Auswahl unserer Dosen (Wurst und Fertiggerichte)

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



WURSTTAXI.de

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



Metzgerei Böbel

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

Öffnungszeiten

Montag: geschlossen

22. Dezember 2014 (Weihnachtswoche) geöffnet

Dienstag-Donnerstag: 6.30 - 18.00 Uhr

Freitag: 6.30 - 19.00 Uhr

Samstag: 6.30 - 16.00 Uhr

Samstag den 18. Oktober schließen wir bereits um 14.00 Uhr
Wir machen alle gemeinsam einen Betriebsausflug

Urlaub:

Ausschließlich Rosenmontag bis Aschermittwoch:
03.- 05- März 2014 und 16.-18. Februar 2015

Online-Shop ✓

Lieferung innerhalb Deutschlands in Einweg Isolierbehältern. (Versandkostenpauschale 6,90 Euro)
Versand innerhalb 24 h*
Bestellkarte und weitere Informationen auf Seite 69



* (Verfügbarkeit und Zahlung vorausgesetzt)

umdieWurst.de

WURSTBRIEF®.DE

Geschmackvolle
Grußkarten
und
Geschenke



Weitere Informationen
finden Sie auf Seite 86/87

Wurst VOrtrag.de

ERFOLGSREZEPTE
rund + knackig

Weitere Informationen
finden Sie auf
Seite 80/81

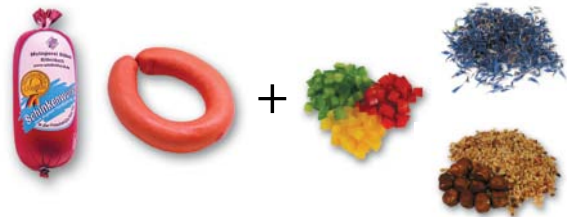


WURST ERLEBNIS.DE
Genuss **selbst** gemacht

Weitere Informationen finden Sie auf Seite 74/75

WURSTMIXX.de

Ganz nach Geschmack
„Wurst + Einlage“



Weitere Informationen
finden Sie auf Seite 72/73

BÖBEL – sonst Nichts!

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

Fleisch

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

Wurst

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

Käse/Fisch

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

Dienstleistungen

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

WurstBrief **WurstMixx** **WurstTaxi**
WurstErlebnis **WurstKurs** **WurstVortrag**

Handelswaren zur Abrundung des Sortiments sind:

Eier – Kloßteig – Gewürze – 1 Salamisorte und Käse der Hofkäserei Wellie

An allen anderen Artikeln haben wir SELBST Hand angelegt.

BÖBEL – sonst Nichts!

Das Geschenk typisch fränkisch – typisch Böbel

Auf einen Böbel-Schweinchen anstelle eines Geschenkellers folgende fränkische Wurstwaren:

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



TIPP:
Auch als Geschenkversand
inklusive kostenloser Grußkarte

(Gewicht 925 g)

Nr. 0469

24.50 Euro

Das Geschenk

05

Vor 1960

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

1960-1963

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

1967

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

1970

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

1974

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



1975

Viehhaltung wird reduziert, Hopfenbau wird ganz eingestellt.

1976

Einweihung der Produktionsräume. Tod von Georg Böbel.

1977

Eröffnung des Ladens am heutigen Standort.

1978

Aufgabe der Landwirtschaft.

1980

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



1984

Die Gaststätte wird verpachtet. Tod von Tina Böbel.

1987-1989

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

1989-1995

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

1993

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

1992-1995

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

1994

Auszeichnung als vorbildlicher
Ausbildungsbetrieb vom
Deutschen-Fleischer-Verband.

1997

Metzgerei geht ins Internet

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

2003

Goldener Meisterbrief für Willy Böbel.

2004

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

2006

Erste Fernsehreportage über den Betrieb
(bis heute 22 Beiträge)

2007

Start des Online-Verkaufs.

2008

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

2009

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



Claus und Willy Böbel in den 1980ern



2010

Claus Böbel hält den ersten **WurstVortrag**

2011

Umbau des Ladens zum „Neuen Böbel“

2014

Erweiterung der Küche mit
„Wurstfenster“ – Kunde kann zusehen

Monika

Jahrgang: 1973

Schule 1979-1988

Grund- und Hauptschule
in Feuchtwangen
Qualifizierter Hauptschulabschluss

Ausbildung 1988-1991

Fleischerei-Fachverkäuferin in der
Metzgerei Vogel Feuchtwangen

Abschluss

Prüfungsbeste der Innung
3. bayerische Landessiegerin

Weiterbildung

„Wanderjahre“ in Metzgereien in
Schopfloch, Ansbach und Feuchtwangen



Claus

Jahrgang: 1970

Schule 1977-1987

Grundschule Rittersbach
Hauptschule Georgensgmünd
Realschule Roth
Mittlere Reife als Schulbester

Ausbildung 1987-1989

Metzger in der
Metzgerei Kanzler Büchenbach

Abschluss

Prüfungsbester der Innung
2. Bundesieger

Weiterbildung

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



Monika & Claus

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

Hochzeit September 1997

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

Betriebsübernahme

Zum Jahreswechsel 2008/2009

AUSWAHL & FRISCHE
die »überzeugt«

VIELFALT & KREATIVITÄT
die »beeindruckt«



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

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

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

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



FLEISCH & WURST
ist »Vertrauenssache«

Monika und
Claus Böbel



BERATUNG & SERVICE
der es »bringt«

WURSTTAXI
WURST ERLEBNIS

Metzgerei Böbel

09





Herrichten des Rinderrückens



Schnittflächen mit Rindertalg „versiegeln“



Gereiftes Rindfleisch für Sie entnehmen



Steak wie gewünscht rausschneiden



Alternativ Steak mit Knochen sägen



Trockene Ränder und Talg entfernen



Guten Appetit



Auf Wunsch auch als Geschenk

Dry Age

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

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

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

siehe linke Seite

Zubereitungsempfehlung für Steaks

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

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

Rinderfilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0652 **18.70 Euro**

Schweinefilet

Für Fondue



(250 g)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0552 **5.85 Euro**

Kalbsfilet

Für Fondue
in Würfel



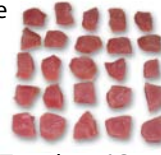
(250 g)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0752 **12.90 Euro**

Putenbrustfilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

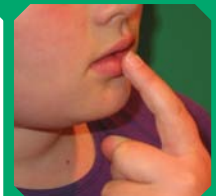
Nr. 0672 **5.90 Euro**

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

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

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

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



Rinderrücken mit Knochen, dieser wird wie folgt zerteilt:

Filetkopf ◆ Lendenwirbel mit Filetanteil ◆ Stielknochen (mager) ◆ Stielknochen (mit Fettauge)



Zuschnitte mit Knochen

Porterhouse-Steak

Rücken und großes Filetstück mit Knochen



T-Bone Steak

Rücken und kleiner Filetanteil an T-förmigen Knochen



Rinderkotelett

Rücken mit Stielknochen, wenig Fett



Rib-eye-Steak

Rücken mit Stielknochen und Fettauge



Zuschnitte ohne Knochen

Filetkopf



Rinderfilet

Das zarteste Steak



Roastbeef

Am Stück/Scheibe



Rib-eye-Steak

mit deutlichem Fettkern (Auge)



Porterhouse-Steak



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

Nr. 0619 **38.05 Euro**

T-Bone Steak



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

Nr. 0620 **25.30 Euro**

Rinderkotelett



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

Nr. 0621 **13.70 Euro**

Rib-eye-Steak

Mit Knochen



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

Nr. 0604 **15.85 Euro**

Flat Iron Steak

Bugblatt ohne Sehnen



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

Nr. 1631 **41.30 Euro**

Rinderfilet

Am Stück



(500 g)
Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1650 **38.55 Euro**

Roastbeef

Scheibe



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

Nr. 0623 **11.85 Euro**

Hochrippe

Am Stück



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

Nr. 0605 **72.50 Euro**

Sie möchten Ihr Steak anders?

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

Rinderfilet



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

Nr. 0650 **13.95 Euro**

Roastbeef

Stück



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

Nr. 0622 **36.10 Euro**

Rib-eye-Steak



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

Nr. 0603 **15.75 Euro**

Kronfleisch

Rind



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

Nr. 0685 **10.45 Euro**

Nierenzapfen

Rind (Onglet)



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

Nr. 1685 **10.60 Euro**

Bavette

Rind



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

Nr. 1687 **17.00 Euro**

Deckerle Rind

Kachelfleisch/Spinne



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

Nr. 0665 **3.20 Euro**

Probiertüte Rindfleisch

Je ein Stück zum Kurzbraten, Braten und Kochen:

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

(2125 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. max +4°C



Nr. 2600

61.00 Euro

Leiterle

Rinderripps



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0607

8.00 Euro

Bürgermeisterstück



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0646

18.75 Euro

Rinderbrustbraten

Brisket



(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1619 **30.35 Euro**

Rinderhüfte

breit



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1644 **48.20 Euro**

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1630 **18.25 Euro**

Gulasch-Rind



(250 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0645

4.45 Euro

Roulade



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0643 **5.10 Euro**

Rinderbraten

mager



(1500 g – Stück)

Nr. 1642 **30.05 Euro**

Rinderbraten mager

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0642 **15.05 Euro**

Sauerbraten

eingelegt



(1500 g – Stück)

Nr. 1634 **30.05 Euro**

Sauerbraten eingel.

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0634 **15.10 Euro**

Spickbraten



(1500 g – Stück)

Nr. 1635 **30.05 Euro**

Spickbraten

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0635 **15.10 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**

Spannrippe + Knochen durchwachsen



(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0611 **5.10 Euro**

Suppenknochen nur zum Fleisch dazu



(200 g – 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 **9.35 Euro**

Rinderbrust mit Knochen

mit Knochen



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 1617 **13.80 Euro**

Beinscheibe



(650 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0638 **8.05 Euro**

Tafelspitz



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0641 **23.60 Euro**

Ochsenchwanz große Stücke

große Stücke



(500 g – Stücke)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0617 **8.25 Euro**

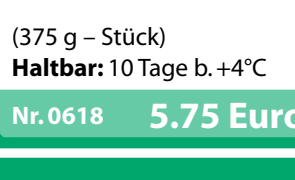
Rinderbrust



(750 g – Stück)

Nr. 1618 **11.45 Euro**

Rinderbrust



(375 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0618 **5.75 Euro**

Mäusle Wade

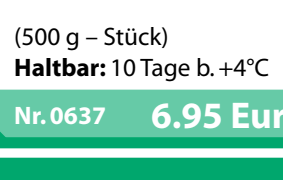
Wade



(1000 g – Stück)

Nr. 1637 **13.90 Euro**

Mäusle



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0637 **6.95 Euro**

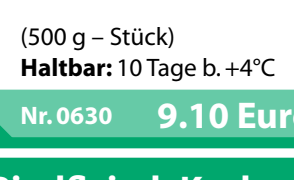
Blattschulter



(1000 g – Stück)

Nr. 1630 **18.25 Euro**

Blattschulter



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0630 **9.10 Euro**

Geschnetzeltes

vom Kalb



(200 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0745 **5.45 Euro**

Kalbskotelett



(500 g – 2 Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0721 **23.45 Euro**

Kalbsschnitzel



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0743 **7.10 Euro**

Kalbsfilet



(650 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0750 **32.90 Euro**

Kalbstafelspitze



(375 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0741 **13.45 Euro**

Kalbssteak



(250 g – 2 Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0723 **15.40 Euro**

Kalbhüfte

Mageres Bratenstück



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0744 **25.10 Euro**

Kalbsnuss



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0742 **25.30 Euro**

Kalbshaxe

Hintere



(1750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0747 **38.55 Euro**

Kalbsbrust

Mit Tasche zum Füllen



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0718 **33.70 Euro**

Kalbsrollbraten

mit Schweineniere



(1000 g – Stück)

Nr. 1715 **22.15 Euro**

Kalbsrollbraten

mit Schweineniere

(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0715 **11.15 Euro**

Kalbsrollbraten



(1000 g – Stück)

Nr. 1705 **22.65 Euro**

Kalbsrollbraten

(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0705 **11.35 Euro**

Lammkotelett



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

Nr. 0571 **12.40 Euro**

Lammrücken



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

Nr. 1571 **55.00 Euro**

Lammkeule



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

Nr. 0574 **37.05 Euro**

Lammrollbraten

Schulter
(auch für Eintopf usw.)



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

Nr. 0573 **30.90 Euro**

Lammhaxe

ganz



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

Nr. 0577 **9.70 Euro**

Lammrippchen



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

Nr. 1577 **11.25 Euro**

Lammgulasch



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

Nr. 0575 **4.45 Euro**

Lammfleisch/ Kaninchen

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

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

bitten wir um Vorbestellung bis Montag der jeweiligen Woche.

Kaninchen

ganz



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

Nr. 0790 **29.90 Euro**

Kaninchenrücken

Mit Knochen



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

Nr. 0791 **17.35 Euro**

Kaninchenkeule



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

Nr. 0794 **9.70 Euro**

Kaninchenschulter

Vorderlauf



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

Nr. 0796 **2.35 Euro**

Kaninchenrückenfilet



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

Nr. 0795 **9.55 Euro**

Kaninchenleber



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

Nr. 0799 **1.65 Euro**

Hähnchen



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

Nr. 0690 **17.50 Euro**

Hähnchenschlegel



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

Nr. 0694 **3.90 Euro**

Hähnchenbrustfilet



(1275 g – Stück)
Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0691 **6.10 Euro**

Putenflügel



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

Nr. 1679 **7.55 Euro**

Putenhals



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

Nr. 1677 **6.30 Euro**

Hähnchenflügel



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

Nr. 0699 **2.20 Euro**

Hähnchenleber



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

Nr. 1689 **0.85 Euro**

Hähnchenherzen



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

Nr. 1690 **0.70 Euro**

Babypute

Andere Größen
jederzeit möglich

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

Nr. 0668 **82.55 Euro**

Putenoberkeule mit Knochen



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

Nr. 0675 **12.90 Euro**

Putenunterkeule



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

Nr. 0677 **10.85 Euro**

Putenrollbraten mit Haut



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

Nr. 0676 **13.35 Euro**

Putenschnitzel



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

Nr. 0673 **2.45 Euro**

Putenbrustfilet



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

Nr. 1673 **5.95 Euro**

Putenleber



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

Nr. 0669 **2.05 Euro**

Putenherzen



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

Nr. 1670 **0.80 Euro**

Gans



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

Nr.0660 **89.80 Euro**

Gans

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

Nr. 1660 **107.75 Euro**

Gans

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

Nr. 1659 **69.15 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.**

Gänsebrust

Doppelt, mit Knochen



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

Nr. 0661 **44.60 Euro**

Gänsebrustfilet



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

Nr.0662 **26.05 Euro**

Gänsekeule



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

Nr. 0664 **19.25 Euro**

Ente



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

Nr. 0680 **44.40 Euro**

Entenbrust



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

Nr. 0681 **15.90 Euro**

Entenkeule



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

Nr. 0684 **11.05 Euro**

Kalbsleber



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

Nr. 0789 **5.45 Euro**

Kalbsbries



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

Nr. 0785 **7.85 Euro**

Kalbsherz



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

Nr. 0788 **6.55 Euro**

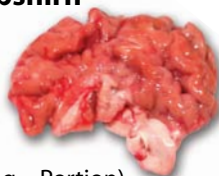
Kalbsbäckchen



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

Nr. 0784 **5.90 Euro**

Kalbshirn



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

Nr. 1795 **2.50 Euro**

Kalbsfuß



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

Nr. 0786 **6.10 Euro**

Rindertalg



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

Nr. 0682 **1.40 Euro**

Rindertalg ausgelassen



(500 g – Becher)
Haltbar: 3 Monate

Nr. 0428 **3.60 Euro**

Rinderleber



(175 g – 1-2 Scheiben)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0689 **1.75 Euro**

Bullenhodent



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

Nr. 0686 **3.70 Euro**

Rinderherz



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

Nr. 0688 **12.40 Euro**

Rinderbacken



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

Nr. 1684 **9.95 Euro**

Rinderzunge gepökelt



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

Nr. 0700 **27.30 Euro**

Kuheuterschnitzel



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

Nr. 0683 **7.65 Euro**

Ochsenmaul



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

Nr. 1682 **10.90 Euro**

Kuttel gekocht



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

Nr. 1683 **9.95 Euro**

Schweinefett



(250 g – Tüte)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0426

1.10 Euro

Schweineleber



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0589

1.15 Euro

Schweineleber

gewolft



(175 g – Becher)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C



Nr. 0590

1.10 Euro

Grieben

Grammerl



(250 g – Becher)

Haltbar: 3 Monate bei max. +16°C

Nr. 1426

2.30 Euro

Kronfleisch

Schwein



(125 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1580

1.25 Euro

Leberknödel



(200 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0591

2.10 Euro

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

Schweinezunge



(275 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0599 **2.00 Euro**

Schweineherz



(350 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0588 **1.55 Euro**

Schweineniere

ausgeschnitten



(125 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0593 **0.90 Euro**

Schweinelunge



(150 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0587 **0.50 Euro**

Schweinehirn



(175 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0595 **1.10 Euro**

Schweinemilz



(75 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1581 **1.40 Euro**

Schweinenetz

Fettnetz



(75 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0581 **1.40 Euro**

Schweinemagen

abgebunden



(Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1598 **4.05 Euro**

Tümpfele

Schweinebutte



(Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1599 **2.50 Euro**

Krausen

Abgebunden für Blutwurst



(5 Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1597 **3.85 Euro**

Röhrle

Schweinedarm ungeschleimt für Leberwurst



(5 m)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1596 **4.05 Euro**

Bündel

Für fränkische Bratwurst



(1/2 Großbund)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 0597 **6.70 Euro**

Schweinedärme

Kaliber 28/30



(10 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1591 **4.40 Euro**

Saitlinge

Kaliber 22/24



(10 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1590 **7.65 Euro**

Schweineblut



(1000 g – Beutel)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0594 **2.45 Euro**

Mitteldarm



(Stück)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1697 **0.75 Euro**

Kranzdarm



(5 m – Beutel)

Haltbar: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1696 **4.95 Euro**

Wurstkurs

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

(Details Seite 78)

Brät mit Speisesalz

für Füllungen,...



(200 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0406 **2.00 Euro**

Brät mit Pökelsalz



(500 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0408 **4.15 Euro**

Nitritpökelsalz



(500 g – Beutel)

Haltbar: 8 Monate

Nr. 1499 **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

Wurstfleisch mager

Schweineschulter



(500 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1586 **4.15 Euro**

Wurstfleisch

Schweinebauch



(500 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1587 **3.60 Euro**

Schweinebacke

fett



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1584 **6.65 Euro**

Schweineschwarte



(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0596 **0.65 Euro**

Speck frisch



(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0583 **0.90 Euro**

Schmeer



(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0582 **0.55 Euro**

Schweinekopf



(2000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0585 **4.65 Euro**

Schweinefüße



(500 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0586 **1.10 Euro**

Schweineohr



(50 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1576 **0.55 Euro**

Schweineschwänze



(275 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1575

0.95 Euro

Schweinerüssel

„Steckdose“



(75 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1582 **1.35 Euro**

Halbes Schwein

Wunschgemäß verpackt
nach telefonischer Absprache

(42000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 1500

275.90 Euro

Backschinken roh

Zum Backen/Braten

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



Nr. 0559 12.95 Euro

Probiertüte Schweinefleisch

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

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



Nr. 2500

27.55 Euro

Schäufelrle

gepökelt/geräuchert

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



Nr. 0529 14.90 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

21.70 Euro

Hals

gepökelt/geräuchert

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



Nr. 0260 6.40 Euro

Pulled Pork

Schweineschulter
ohne Schwarte

(3000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 0533

29.75 Euro

Pulled Pork

Schweinehals
ohne Knochen

(3000 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C



Nr. 1533

34.70 Euro

Backe

gepökelt/geräuchert

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



Nr. 1574

8.80 Euro

Bauernkotelett

mit Fettrand



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0526

2.80 Euro

Kotelett



(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0521

1.90 Euro

Schweinerückensteak



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0523

2.10 Euro

T-Bone Steak (Schwein)

Filetkotelett



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0520

4.95 Euro

Schnitzel

Oberschale



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0543

2.20 Euro

Schweinebauch

natur



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0513

1.45 Euro

Schweinehals

natur



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0503

2.05 Euro

Krustensteak

Schwein



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1526

2.55 Euro

Deckerle Schwein



(100 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0565

1.15 Euro

Schweinefilet

Medaillons



(550 g – Scheiben)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1550

11.15 Euro

Schweinefilet



(550 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0550

10.70 Euro

Bauch

mit Knochen



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0511 **4.00 Euro**

Schälrippchen

fleischig



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0517 **2.90 Euro**

Schweinerücken

mit Speck und Schwarte



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1522 **14.15 Euro**

Schweinerücken

ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0522 **14.15 Euro**

Ribs Saint Louis

ohne Knorpel



(1000 g – Strang)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1517 **13.35 Euro**

Kotelettrippis

Leiterle



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0527 **2.65 Euro**

Secreto

Fledermausstück



(400 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0508 **4.90 Euro**

Schäufelrlesdeckel



(150g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0531 **1.60 Euro**

Gulasch

gemischt



(250 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0546 **3.60 Euro**

Hackfleisch

gemischt



(250 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0556 **2.40 Euro**

Hals mit Knochen



(1000 g – Stück)

Nr. 1501 **8.55 Euro**

Hals ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Nr. 1502 **11.60 Euro**

Hals mit Knochen

(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0501 **4.30 Euro**

Hals ohne Knochen

(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0502 **5.80 Euro**

Haxe Schwein

vordere



(600 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0537 **3.05 Euro**

Haxe Schwein

hintere



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0547 **9.15 Euro**

Minihaxe



(600 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0549 **6.10 Euro**

Schweineknochen

zum Mitbraten



(500 g – Tüte)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0507 **1.50 Euro**

Schweinebäckchen



(110 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0584 **3.20 Euro**

Brustspitze

Ohne Knochen, mit Tasche zum Füllen



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0518 **13.25 Euro**

½ Schäuferle

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530 **5.90 Euro**

Krustenbraten

Schulter



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0532 **6.65 Euro**

Spanferkelrücken

Mit Knochen und Schwarte



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0482 **26.05 Euro**

Spanferkelkeule



(2750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0484 **52.50 Euro**

Spanferkelrollbraten

Schulter



(1250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0483 **18.80 Euro**

Spanferkelkotelett

(625 g – 8 Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0481 **17.40 Euro**

Schäufelerle gebraten

Fränkisches „Nationalgericht“

Zutaten (4 Personen):

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

Beilagen:

Kartoffelklöße oder Kartoffelsalat sowie Blaukraut und Salate der Saison

Nährwerte pro Portion/Person:

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

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

Schäufelerle mit Kloß und Soße

4 Portionen roh

Zum selbst Kochen

4 Schäufelerleswürfel
Gewürz
1 Kloßteig
Instant Soße
Rezept



(Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2530

18.40 Euro

Zubereitung:

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

Über Nacht durchziehen lassen.

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

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

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

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

½ Schäufelerle

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

5.90 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.

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 **1.90 Euro**

Bratwurstsülze

Miniatur mit gekochten Kartoffeln



(75 g – 1 Sülze)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 6113 **2.00 Euro**

Gebratene Bratwurst

Scheibchen auf Blattsalaten



(75 g – 1 Bratwurst)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6114 **1.20 Euro**

Bratwurstschnecken

mit dreierlei Dip Soßen



(100 g – 3 Schnecken)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 6115 **2.30 Euro**

Bratwurstgehäck

im Mini-Weckglas



(75 g – 1 Glas)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 6116 **2.90 Euro**

Saure Zipfel

Miniatur



(75 g – 3 Würstchen)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6117 **2.30 Euro**

Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot



(180 g – 2 Würste, 250 g Kraut)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6111

3.00 Euro

Bratwurstgehäck

auf Schwarzbrot



(50 g + Scheibe Brot)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 6118 **1.05 Euro**

Bratwurstperlen

Fingerfood



(25 Perlen)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 6119 **2.45 Euro**

Kartoffelsalat



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

Nr. 0423

1.55 Euro

Fleischsalat



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

Nr. 0803

1.90 Euro

Schweizer Wurstsalat



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

Nr. 0810

2.15 Euro

Stadtwurst mit Musik



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

Nr. 0814

4.90 Euro

Pressack mit Musik



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

Nr. 0815

4.90 Euro

Lachs geräuchert hausgemacht



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

Nr. 0767

4.85 Euro

Fleischsulze



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

Nr. 1190

2.70 Euro

Bratwurstsulze



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

Nr. 1191

2.55 Euro

Stadtwurstsulze einfach



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

Nr. 1188

2.55 Euro

Stadtwurstsulze hausmacher



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

Nr. 1189

2.55 Euro

Fertiggerichte

Keine Zeit zum Kochen?

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

Schnelle Pfanne

mit Paprika,
Mais und
Zwiebeln



(400 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0405

4.45 Euro

Roulade

gefüllt mit ger. Bauch, Zwiebeln
und Gurke



(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0443

6.70 Euro

Hals gefüllt

mit Gemüse
(Lauch/Karotten)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 1504 **11.85 Euro**

Hals gefüllt

nach Art des Hauses
(Bauch, Zwiebeln
und Speck)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 1505 **11.85 Euro**

Fleischspieß

Schaschlik



(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. +4°C

Nr. 0403 **3.60 Euro**

Fleischkühle

gebraten



(275 g – 3 Stück)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0417 **4.40 Euro**

Vorderschinken

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



(500 g – Stück)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1263 **11.25 Euro**

Schnitzel

paniert



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0413 **2.70 Euro**

Cordon bleu

Schwein, paniert

(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0421 **4.35 Euro**

Fleischkäse

roh



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089 **9.00 Euro**

Pizzakäse

roh

(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1091 **9.00 Euro**

Leberkäse grob

roh



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1095 **9.30 Euro**

Zwiebelkäse

roh

(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1097 **9.30 Euro**

Schweinehals

gewürzt



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0504 **2.20 Euro**

Schweinehüfte

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0564 **1.95 Euro**

Schweinebauch

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0514 **1.50 Euro**

Rindersteak

gewürzt



(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0624 **11.85 Euro**

Schäufelrlesscheibe

Fränkisches „Steak“



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0534 **1.85 Euro**

Haxenscheibe

Bayerisches „Grillsteak“



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0548 **1.75 Euro**

Putenschnitzel

gewürzt



(125 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0674 **2.50 Euro**

Rinderbratwurst

grob – rein Rind



(450 g – 5 Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017 **10.05 Euro**

Bratwurst

frisch



(450 g – 5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1011 **5.40 Euro**

Bratwurst

feinzerkleinert



(100 g – Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0016 **2.60 Euro**

Bratwurstschnecke

mittelgrob



(120 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0014 **2.55 Euro**

Grillwürstchen

mittelgrob



(240 g – 6 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015 **2.25 Euro**

Gyrosspieß

(Schwein)



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0400

3.20 Euro

Cordon Bleu- Spieß

(Schwein)



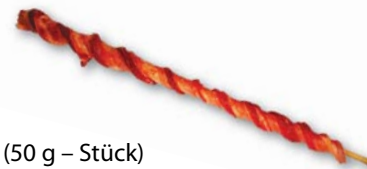
(150 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0404

3.00 Euro

Grillfackel



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0535

1.05 Euro

Grillzöpfchen



(100 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0433

2.05 Euro

Probiertüte Grillen

Je eine Scheibe:

Hals und Bauch gewürzt
3 Grillwürstchen



(445 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2504

5.55 Euro

Hirtenröllchen

(Schwein)



(75 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0437

1.50 Euro

Filetspieß

Schweinefilet



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0415

4.00 Euro

Hawaiispießchen

Hähnchenbrust m. Ananas



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0698

1.25 Euro

Putenspießchen

mit Gemüse



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0678

1.20 Euro

Gemüsespieß

Mais-Brokkoli-Karotte



(75 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0444

1.10 Euro

Gemüsespieß

Champignon-Paprika-Tomate



(75 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0445

1.10 Euro

Miniripps

mariniert



(350 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0519

3.25 Euro

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 Bändel. Der Bändel ist die dünne, äußere Fettschicht des Schweinedarms.

Dieser Darm wird nur in Franken verwendet. Das gewürzte, gewolfte Fleisch (Bratwurstgehäck) wird auch gerne roh auf einem Brot gegessen (mit Zwiebeln und gemahlenem Paprika).

TIPP: „Bestens geeignet zum Grillen“

Kurze Herstellungsinfo

Unsere fränkischen Bratwürste werden aus magerem und durchwachsenem Schweinefleisch hergestellt.

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

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

Fertig ist die fränkische Bratwurst.

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

Stellen Sie Ihre Bratwürste selber her:

WURST ERLEBNIS

 (Details Seite 74)

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

100 g (roh) enthalten durchschnittlich:

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

Zutaten:

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

Bratwurst

frisch



(900 g – 10 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1012

10.80 Euro

Grillwürstchen

mittelgroß



(240 g – 6 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015

3.60 Euro



WurstErlebnis-Teilnehmerin

Saure Bratwürste

- ◆ **Fleischbrühe mit folgendem Kochen:**
2 Liter Wasser, 750 g Schweineknochen,
1 Karotte, 1 Zwiebel, Lauch, 2 Lorbeerblätter,
4 Nelken, 4 Wacholderbeeren, 7 Pfefferkörner
- ◆ Sud absieben und abschmecken mit
Salz, Essig, Zucker und Wein.
- ◆ Sud aufkochen lassen und nach Belieben
Zwiebelringe hinein geben
- ◆ 3 Minuten später die Bratwürste dazugeben
und noch 10 min ziehen aber nicht kochen lassen

Dazu passt Weißbrot, Schwarzbrot oder eine Semmel

Gebratene Bratwürste

- ◆ Schweinefett in Pfanne heiß werden lassen
(2-3 mm Fettspiegel)
- ◆ Fett aufheizen bis kurz vor dem Rauchpunkt
(Fett beginnt leicht zu perlen)
- ◆ Zur Temperaturkontrolle Darmende der Bratwurst
ins Fett halten, dann sollte es „bruzzeln“
- ◆ Bratwürste anbraten, wenn Unterseite braun ist drehen
- ◆ Gesamtzeit 7 bis 8 Minuten
- ◆ Kraut parallel dazu in einem Topf aufwärmen

Kochpaket 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

19.40 Euro

Kochpaket Gebratene Bratwürste für 4 Personen

Frische Bratwürste mit Kraut und Brot

10 frische Bratwürste
1 kg gekochtes Kraut
1 Krustenbrot 750 g



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

Nr. 2011

17.00 Euro

Probiertüte Fränkische Bratwürste

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



(1215 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2012 **15.60 Euro**

Bratwurstgehäck



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

Nr. 0554 **2.30 Euro**

Bratwurst geräuchert



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

Nr. 0341 **2.95 Euro**

Bratwurst gebraten



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

Nr. 1411 **5.25 Euro**

Bratwurst frisch



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

Nr.1011 **5.40 Euro**

Bratwurst frisch



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

Nr.1012 **10.80 Euro**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 0311 **2.40 Euro**

Bratwürste gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391 **6.50 Euro**

Bratwürste sauer



(550 g – Dose)*

Nr. 0394 **4.75 Euro**

Bratwurstsulze



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

Nr. 1191 **2.55 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



**Schlachtschüssel
gibt es immer
Dienstags**

**Blut und
Leberwürste
ab 11.30 Uhr**

**alles andere
ab 7.00 Uhr.**

Nr. 2100

10.40 Euro

Blutwurst*
frisch



(175 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0102 **1.80 Euro**

Leberwurst*
frisch



(150 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0103 **1.85 Euro**

Rüssele*
gekocht



(150 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

0104 **1.70 Euro**

Kopffleisch*
mager



(75 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0105 **1.35 Euro**

Kraut*
gekocht



(250 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0422 **0.95 Euro**

Kesselsuppe*
Fleischbrühe



(1000 g – Tüte)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0100 **2.75 Euro**

Salzknöchle*
gekocht



(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0108 **3.65 Euro**

Bauch gekocht*
Kesselfleisch



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0101 **2.25 Euro**

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

Schlachtschüssel

Probiertüte Fränkisch

Eine Auswahl unserer Spezialitäten:

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

(1260 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte



Nr. 2010

18.35 Euro

Blutwurst

geräuchert



(150 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +16°C

Nr. 0202

1.90 Euro

Leberwurst

geräuchert



(130 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +16°C

Nr. 0203

2.00 Euro

Presssack

einfach



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0204

1.50 Euro

Sulzpresssack



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0206

1.95 Euro

Presssack

rot



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0205

1.95 Euro

Kümmelpresssack

weiß



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0216

2.25 Euro

Zungenwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0210

1.75 Euro

½ Schäufelre

mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

5.90 Euro

Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

6.30 Euro

Stadtwurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

6.30 Euro

Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1009

2.55 Euro

Stadtwurst

ungeräuchert

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.55 Euro

Weißwürste



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

Nr. 0006

2.20 Euro

Gelbwurst



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

Nr. 1036

3.25 Euro

Gelbwurst im Naturdarm



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

Nr. 1037

5.60 Euro

Wollwürste Oberländer



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

Nr. 1006 **4.05 Euro**

Obatzter



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

Nr.0913 **4.20 Euro**

Griebenschmalz



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

Nr.0425 **2.10 Euro**

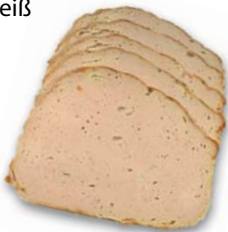
Kartoffelsalat



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

Nr.0423 **1.55 Euro**

Fleischkäse weiß



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

Nr. 0086 **1.40 Euro**

Bratwurst feinzerkleinert



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

Nr. 0016 **1.60 Euro**

Fleischkäse zum Selberbacken



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

Nr. 1089 **9.00 Euro**

Kloßteig



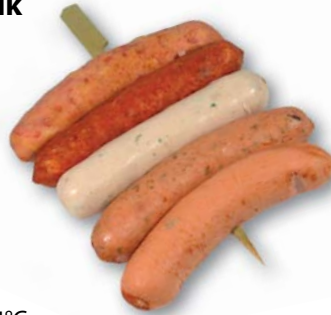
(750 g – Beutel)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0424 **2.65 Euro**

TIPP zum Erwärmen:

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

Würstchenschaschlik



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

Nr. 1005

7.50 Euro

Weißwürste



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

Nr. 0006 2.20 Euro

Käsewürstchen



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

Nr. 0001 2.35 Euro

Wiener



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

Nr. 0007 1.60 Euro

Knacker

Bockwurst/Rote



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

Nr. 0003 2.50 Euro

Feuerwürstchen

Debrecziner



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

Nr. 0004 1.60 Euro

Bockwurst

ohne Haut



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

Nr. 0002 4.25 Euro

Fleischwurst

Stadt wurst einfach



(450 g – Ring)

Nr. 0008 5.70 Euro

Stadt wurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009 6.30 Euro

Stadt wurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019 6.30 Euro

Fleischwurst

ungeräuchert, weiß

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

Nr. 0018 5.80 Euro

Fleischwurst

Stadt wurst einfach

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

Nr. 1008 2.30 Euro

Stadt wurst

hausmacher

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

Nr. 1009 2.55 Euro

Stadt wurst

ungeräuchert

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

Nr. 1019 2.55 Euro

Knoblauchstangerl



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

Nr. 0024 **3.55 Euro**

Bierkugel



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

Nr. 1022 **3.65 Euro**

Gelbwurst



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

Nr. 1036 **3.25 Euro**

Jagdwurst



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

Nr. 1043 **4.55 Euro**

Schinkenwurst

feinzerkleinert
Lyoner



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

Nr. 1048 **3.90 Euro**

Bierschinken



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

Nr. 1044 **5.00 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

18.65 Euro

Paprikawurst



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

Nr. 1055 **4.55 Euro**

Champignonwurst



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

Nr. 1056 **4.55 Euro**

Kalbsleberwurst



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

Nr. 1209 **4.15 Euro**

Landleberwurst grob



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

Nr. 1208 **2.45 Euro**

Pfefferrolle



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

Nr. 0164 **2.00 Euro**

Rinderbierschinken geschnetzelt



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

Nr. 0045 **1.95 Euro**

Schinkenwurst marmoriert



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

Nr. 0047 **1.95 Euro**

Gelbwurst



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

Nr. 0036 **1.65 Euro**

Schinkenwurst

feinzerkleinert
Lyoner



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

Nr. 0048 **1.60 Euro**

Bierschinken



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

Nr. 0044 **1.85 Euro**

Probiertüte Aufschnittwurst

Je 100 g:

Bierschinken
Kräuterjagdwurst
Schinkenwurst
(marmoriert)
Schinkenkrakauer
Fleischkäse
(feinzerkleinert)



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

Nr. 2050

8.90 Euro

Presskopf mit Gurken



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

Nr. 0027 **1.60 Euro**

Olivenwurst



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

Nr. 0059 **2.10 Euro**

Paprikawurst



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

Nr. 0055 **1.85 Euro**

Gemüsewurst



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

Nr. 0054 **1.85 Euro**

Champignonwurst



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

Nr. 0056 **1.85 Euro**

Schnittlauchwurst



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

Nr. 0058 **1.85 Euro**

Käsebierwurst



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

Nr. 0021 **1.85 Euro**

Bierwurst mit Senfkörnern



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

Nr. 0022 **1.85 Euro**

Wilder Kaiser Kochsalami



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

Nr. 0023 **1.85 Euro**

Schinkenkrakauer



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

Nr. 0025 **2.00 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 **1.70 Euro**

Kümmeljagdwurst



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

Nr. 0035 **1.70 Euro**

Zwiebelkäse



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

Nr. 0087 **1.45 Euro**

Leberkäse



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

Nr. 0085 **1.45 Euro**

Pizzakäse



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

Nr. 0081 **1.40 Euro**

Fleischkäse

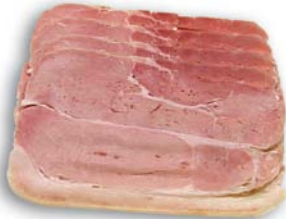


(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0088 **1.40 Euro**

Schinken

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0266

2.00 Euro

Kochschinken

rund



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0267

2.15 Euro

Vorderschinken

heiß geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)

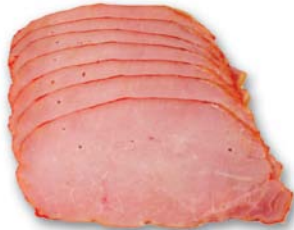
Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0263

1.90 Euro

Kaiserfleisch

gebraten



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0269

2.05 Euro

Rinderzunge

gepökelt gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0270

2.10 Euro

Ochsenmaul

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0272

2.25 Euro

Kasseler

gekochtes Ripple



(200 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0261

2.65 Euro

Hals gebraten



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0160

2.00 Euro

Bauch gebraten



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0161

2.85 Euro

REIN Rind

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

REIN Pute

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

Rinderbratwurst grob – rein Rind

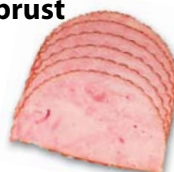


(450 g – 5 Paar)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017

10.05 Euro

Putenbrust gekocht



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

Nr. 0142

2.10 Euro

Putenjagdwurst



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

Nr. 0143

1.90 Euro

Krakauer gekocht



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

Nr. 0010

6.20 Euro

Dt. Corned beef



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

Nr. 0196

2.35 Euro

Putenbierschinken



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

Nr. 0144

2.00 Euro

Putenschinkenwurst



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

Nr. 0148

1.85 Euro

Tatarwürstchen



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

Nr. 0355

2.25 Euro

Dt. Corned beef



(190 g – Dose)*

Nr. 0296

4.20 Euro

Putengeschnetzeltes



(400 g – Dose)*

Nr. 0397

5.50 Euro

Hähnchengulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0399

5.70 Euro

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 8 Monate

REIN Rind/Pute

Gulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0385 **5.30 Euro**

Tafelspitz



(400 g – Dose)*

Nr. 0381 **6.55 Euro**

Rouladen



(400 g – Dose)*

Nr. 0383 **6.90 Euro**

Sauerbraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0384 **6.40 Euro**

Schweinefilet



(400 g – Dose)*

Nr. 0380 **6.30 Euro**

Schäufelrle



(400 g – Dose)*

Nr. 0389 **5.20 Euro**

Schweinebraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0390 **5.40 Euro**

Schaschlik



(550 g – Dose)*

Nr. 0382 **6.00 Euro**

Currywurst rot-weiß

(550 g – Dose)*

Nr. 0378 **5.30 Euro**

Herz

(400 g – Dose)*

Nr. 0388 **4.40 Euro**

Nieren

(400 g – Dose)*

Nr. 0392 **4.40 Euro**

Kuttel

(400 g – Dose)*

Nr. 0393 **4.90 Euro**

Ab 2014 haben werden unsere Dosenetiketten überarbeitet:

- ◆ neues Design
- ◆ neue Farben (teilweise)
- ◆ Nährwertkennzeichnung

Chili con Carne



(400 g – Dose)*

Nr. 0395 **5.10 Euro**

Sauce Bolognaise



(400 g – Dose)*

Nr. 0396 **4.90 Euro**

Schweinehaxe



(400 g – Dose)*

Nr. 0387 **5.30 Euro**

Krautwicklerle



(400 g – Dose)*

Nr. 0386 **5.50 Euro**

Bratwürste gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391 **6.50 Euro**

Bratwürste sauer



(550 g – Dose)*

Nr. 0394 **4.75 Euro**

Weißwürste



(550 g – Dose)*

Nr. 0376 **4.85 Euro**

Wiener



(550 g – Dose)*

Nr. 0377 **5.20 Euro**

Suppen/Beilagen

Alle Fertiggerichte/Suppen/Beilagen werden von
Monika Böbel nach traditionellen Rezepturen gekocht.

Dabei produziert Sie sämtliche Soßen selbst
(KEINE Fertigprodukte)

Kartoffelsalat



(400 g – Dose)*

Nr. 0273 **3.00 Euro**

Kartoffelgemüse



(300 g – Dose)*

Nr. 0274 **3.00 Euro**

Rinderkraftbrühe m. Fleisch- u. Gemüsewürfel



(400 g – Dose)*

Nr. 0284 **4.30 Euro**

Gulaschsuppe



(400 g – Dose)*

Nr. 0285 **5.20 Euro**

Kartoffelsuppe mit Krakauer



(400 g – Dose)*

Nr. 0280 **4.80 Euro**

Gek. Rindfleisch in der Brühe



(400 g – Dose)*

Nr. 0287 **4.50 Euro**

Eisbein



(175 g – Dose)*

Nr. 0302 **2.30 Euro**

Presssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0304 **2.35 Euro**

Leberwurst grob



(190 g – Dose)*

Nr. 0308 **2.40 Euro**

Kalbsleberwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0309 **3.30 Euro**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 0311 **2.40 Euro**

4 Dosen dieser Seite
passen perfekt in
unseren Geschenkkarton.



Geschenkkarton



(Stück)

Nr. 0300 **1.65 Euro**

Sulzpresssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0306 **2.40 Euro**

Schmalzfleisch



(190 g – Dose)*

Nr. 0310 **2.40 Euro**

Kümmelpresssack weiß



(190 g – Dose)*

Nr. 0316 **2.75 Euro**

Jagdwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0313 **3.15 Euro**

Stadtwurst hausmacher



(190 g – Dose)*

Nr. 0314 **2.65 Euro**

Schinkenwurst Lyoner



(190 g – Dose)*

Nr. 0318 **3.00 Euro**

Bierwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0332 **3.40 Euro**

Minidosen

Unsere kleinsten Dosen sind ideal für Allein-stehende Personen.

1 Dose = 1 Portion

Bratwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr.0321 **1.65 Euro**

Bierwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr.0322 **2.40 Euro**

Jagdwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr.0323 **2.30 Euro**

Blutwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr.0324 **1.50 Euro**

Leberwurst mini grob



(125 g – Dose)*

Nr.0328 **1.65 Euro**

Kalbsleberwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr.0329 **2.35 Euro**

Schinkenwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr.0338 **2.15 Euro**

Böbel – mehr als EINE Wurst

Unsere 3 meistverkauften Wurstsorten in einer Dose

**Bratwurstgehäck
Stadtwurst
Preßsack**



(190 g – Dose)*

Nr.0120 **4.40 Euro**

**Auf Wunsch können wir Ihnen
jede Wurstsorte in jeder Dosengröße
125 g – 190 g – 400 g produzieren.**

Fragen Sie uns an.

Schmalzfleisch mini



(125 g – Dose)*

Nr.0330 **1.60 Euro**

Stadtwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr.0334 **1.95 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 **1.70 Euro**

Minisalamis

Mild gewürzt
auspacken, reinbeißen...



(110 g – 7 Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0251 **2.35 Euro**

Haussalami



(200 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1240 **4.70 Euro**

Scharfe Stange



(175 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0255 **3.65 Euro**

Pfefferlinge



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

Nr. 0344 **1.70 Euro**

Chilischlange



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

Nr. 0345 **1.75 Euro**

Zwiebelmettwurst



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

Nr. 0343 **2.60 Euro**

Salami

luftgetrocknet



(150 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1252 **4.05 Euro**

Krakauer

roh



(350 g – Ring)

Nr. 0238 **6.85 Euro**

Krakauer roh

(175 g – ½ Ring)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1238 **3.45 Euro**

Mettwurst

feinzerkleinert



(180 g – Portionswurst)

Nr. 0348 **1.95 Euro**

Mettwurst feinzerkl.

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

Nr. 1348 **1.00 Euro**

Mettwurst

grob



(270 g – Portionswurst)

Nr. 0349 **4.25 Euro**

Mettwurst grob

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

Nr. 1349 **2.15 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)

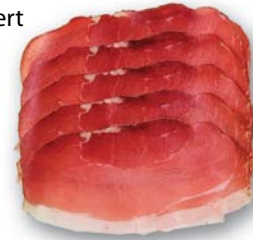
Haltbar: siehe einzelne Produkte



Nr. 2360

10.80 Euro

Schinken, roh
geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0366

2.65 Euro

Speck
geräuchert



(200 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 1363 1.90 Euro

Bauch
geräuchert



(200 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0361 3.40 Euro

Bauch
geräuchert, ohne Knorpel



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0364 2.75 Euro

Schinken, roh
geräuchert



(300 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0368 7.85 Euro

Schinken, roh
in Streifen

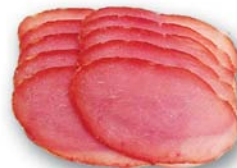


(150 g – Becher)

Haltbar: 14 Tage b. +16°C

Nr. 1367 3.35 Euro

Lachsschinken



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0369 2.75 Euro

Haussalami



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0240 2.35 Euro

Salami
mediterran



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage

Nr. 0230 2.40 Euro

**Bäckerei PAUL
aus Büchenbach**

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

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

Landbrot



(1000 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0866 **3.30 Euro**

Landbrot

(500 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0865 **1.85 Euro**

Krustenbrot



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0875 **2.85 Euro**

**Bergsteigerbrot
mit Körnern**



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0862 **3.05 Euro**

**Bauernbrot
Viertel**




(1000 g – Viertel)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0868 **3.20 Euro**

Stangenweißbrot



(500 g – Stück)
nur Wursttaxi 

Nr. 0873 **2.40 Euro**

Breze



Nr. 0882 **0.50 Euro** 

Roggensemmel



Nr. 0890 **0.45 Euro** 

Zwiebelbrot



(500 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0878 **2.25 Euro**

**Sonnenblumen-
kernbrot**



(750 g – Laib)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0871 **3.10 Euro**

Kaisersemmel



Nr. 0880 **0.30 Euro** 

Mehrkornsemmel



Nr. 0887 **0.50 Euro** 

Mohn-/Sesamsemmel



(2 Stück) 
Nr. 0891 **0.70 Euro**

Kürbiskernsemmel



Nr. 0896 **0.55 Euro** 

Sonnenkornbrot



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0870 **3.80 Euro**

Kürbiskernbrot



(750 g – Stück)
Haltbar: 7 Tage

Nr. 0876 **3.15 Euro**

Apfeltasche

Blätterteig mit frischen Äpfeln



nur Wursttaxi



Nr. 0825 1.25 Euro

Krapfen

Gefüllt mit Hagebuttenmarmelade



nur Wursttaxi



Nr. 0834 1.00 Euro

Mandelrolle



nur Wursttaxi



Nr. 0838 1.25 Euro

Nusschnecke



nur Wursttaxi



Nr. 0854 1.10 Euro

Schokocroissant



nur Wursttaxi



Nr. 0856 1.35 Euro

Müsliriegel



(2 Stück)

Nr. 1833 2.10 Euro

Nussecke



(Stück)

Nr. 1857 1.30 Euro

Apfelkuchen ganz



Nr. 1826 4.40 Euro

Kirschkuchen ganz



Nr. 1832 4.75 Euro

Quarkkuchen mit Mandarinen



Nr. 1831 4.75 Euro

Marmorkuchen



Nr. 1836 4.75 Euro

Nusskuchen



Nr. 1837 4.75 Euro

Weihnachtsgebäck

Erhältlich von Oktober bis Dezember

Lebkuchen mit Schokoguß



Nr. 1851 1.60 Euro

Lebkuchen mit Zuckerguß



Nr. 1850 1.60 Euro

Stollen



(500 g – Stück)

Nr. 0858 3.95 Euro

Appenzeller Käse



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

Nr. 0925 **1.80 Euro**

St. Barbara Herzhafter Schnittkäse



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

Nr. 0926 **1.80 Euro**

Pinocchio Tomaten-Pinienkerne



(90 g – ½ Mini-Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1930 **2.50 Euro**

Der Wilde mit Bärlauch



(175 g – ½ kleiner Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1933 **4.85 Euro**

Der Schwatte mit Pfeffer



(175 g – ½ kleiner Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1934 **4.85 Euro**

Kümmelchen mit Kümmel



(175 g – ½ kleiner Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1935 **4.85 Euro**

Kräuterling mit Schnittlauch



(175 g – ½ kleiner Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1936 **4.85 Euro**

Bambino mit ital. Kräutern



(90 g – ½ Mini-Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1937 **2.50 Euro**

Apollo mit griechischen Kräutern



(90 g – ½ Mini-Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1938 **2.50 Euro**

Räucherling geräucherter Hartkäse



(175 g – ½ kleiner Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1939 **4.85 Euro**

Kleiner Roter natur



(175 g – ½ kleiner Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1940 **4.85 Euro**

Sonnenkäse mit Curryrinde



(175 g – ½ kleiner Laib)
Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1941 **4.85 Euro**

Wüstling

mit weißem Pfeffer



(175 g – ½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1942 **4.85 Euro**

Basi-Knobi

mit Basilikum-Knoblauch



(90 g – ½ Mini-Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1943 **2.50 Euro**

Der Freche

mit Senf und Pfeffer



(175 g – ½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1944 **4.85 Euro**

Weihnachtskäse

natur (nur Nov./Dez.)



(175 g – ½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1960 **4.85 Euro**

Höllenkäse

mit Chili



(90 g – ½ Mini-Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1945 **2.50 Euro**

Bockshornjäger

mit Bockshornkleesamen



(175 g – ½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1946 **4.85 Euro**

Gusto

mit Pestomischung



(90 g – ½ Mini-Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1947 **2.50 Euro**

Pistazie-Mandel

(nur Nov./Dez.)



(175 g – ½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1961 **4.85 Euro**

Der Süße

mit Ananas-Mandel



(90 g – ½ Mini-Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1948 **2.50 Euro**

Paprikakäse

mit Paprika



(175 g – ½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1955 **4.85 Euro**

Curcubi

mit Kürbiskernen



(175 g – ½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1956 **4.85 Euro**

Hasel-/Walnuss

(nur Nov./Dez.)



(175 g – ½ kleiner Laib)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 1962 **4.85 Euro**

Obatzter



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

Nr. 0913 **4.20 Euro**

Pikanter Frischkäse mit ger. Bauch



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

Nr. 0901 **3.55 Euro**

Wir stellen die
**Frischkäse-
Variationen**
selbst her.

Jahreszeitlich
passend haben wir
spontan auch noch
weitere Sorten in
der Käsetheke.

Camembert natur



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

Nr. 1921 **5.40 Euro**

Knoblauchfrischkäse



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

Nr. 0910 **3.25 Euro**

Radieschen- frischkäse



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

Nr. 0903 **3.25 Euro**

Schabzieger Herzen mit Schabziegerklee



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

Nr. 1927 **6.75 Euro**

Camembert Pfeffer



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

Nr. 1924 **5.40 Euro**

Karotten/Lauch- frischkäse



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

Nr. 0904 **3.25 Euro**

Frühlingsfrischkäse mit Paprika



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

Nr. 0905 **3.25 Euro**

Cranberry-Ecke



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

Nr. 1922 **3.40 Euro**

Camembert Kräuter



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

Nr. 1925 **5.40 Euro**

KULINARISCHE WURSTREISE



www.Wurstreise.de

**Normal geht es erst auf die Reise,
dann ans Genießen:**

Am Urlaubsziel werden Spezialitäten aus der Region gerne gekostet, oder als Mitbringsel gekauft.

**Mit der Kulinarischen Wurstreise ist es
genau anders herum:**

**Da macht der Genuss einer Wurst Appetit
auf eine Reise...**

Monika und Claus Böbel haben typische Produkte von touristischen Betrieben mit Ihren fränkischen Wurstwaren kombiniert. (siehe Rückseite).

**Ausgewählt wurden dazu Betriebe,
die folgende Kriterien erfüllen:**

- ◆ *Kleinerer Betrieb, inhabergeführt*
- ◆ *Mit Herzblut einer besonderen Spezialität/einem Lebensmittel verschrieben (Apfel, Bier, Wein,...)*
- ◆ *Übernachtungsmöglichkeiten*
- ◆ *Touristisches Programm rund um diese Spezialität*

krenzers apfel-Leberwurst



(190 g – Dose)
Haltbar: 8 Monate

Nr. 0128

4.40 Euro

Bier-Kochsalami



(190 g – Dose)
Haltbar: 8 Monate

Nr. 0123

4.40 Euro

Schokoladen-Leberwurst



(190 g – Dose)
Haltbar: 8 Monate

Nr. 0129

4.40 Euro



In Jürgen Krenzers Betrieb in der hessischen Rhön dreht sich alles um das Rhönschaf und den Apfel. Apfeldessertwein (und mehr) kann auch im Webshop bestellt werden. Vor Ort gibt es passende Hotelzimmer, Übernachtungen im Schäferwagen auf der Apfelwiese, eine lesenswerte Speisekarte und ein R.A.S.T (Rhöner Apfel Sherry Theater).

Für Tagungen hat Jürgen Krenzer eine „denkerei“ in der Apfel-Kelterei. Und last but not least gibt er als Referent seine Erfahrungen zum Besten.



Rhönschaf-Hotel »Krone«

Eisenacher Straße 24, 36115 Ehrenberg-Seiferts
Telefon (0 66 83) 9 63 40
www.rhoenerlebnis.de



In Bernhard Sitters Betrieb ist Bier das große Thema. Es gibt selbstgebrautes Bier, Bierthemenzimmer und ein BBBBB (Bernhards-Bayerisches-Bier-Bottich-Bad). Im Restaurant gibt es ein 5 gängiges Biermenü mit verschiedenen Mini-Bieren.

Herr Sitter ist der erste Biersommelier-Wirt Deutschlands. Aus seiner Getränkekarte stehen Biere aus aller Welt. Er hat ein Brauerei-Kulturmuseum und einen bierigen Braugarten (=Bierlehrpfad)



1. Bier und Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach

94089 Neureichenau
Telefon (0 85 83) 96 04-0
www.gut-riedelsbach.de



In der Schokoladenmanufaktur Eberhard Schell spielt feinste Schokolade aus Edelkakao und Weinpralinen die Hauptrolle. Darunter das außergewöhnliche patentierte Essigschleckerle, eine mit edlen Weinessigen verfeinerte Praline welche im Guinnessbuch der Rekorde erwähnt wird. In Schell's Internetshop gibt es Schokosenf, schokoladige Gewürzmischungen zu Fleisch, Geflügel, Fisch und viele andere Köstlichkeiten. Die Schokoladenmanufaktur bietet u.a. Seminare zu Wein und Schokolade oder Pralinen an. Das Cafe mit Hotel Garni hat auch Torten in großer Auswahl und ist Mittwoch-Sonntag geöffnet.



Schell Schokoladenmanufaktur

Schloßstraße 31, 74831 Gundelsheim
Telefon (0 62 69) 350
www.schell-schokoladen.de



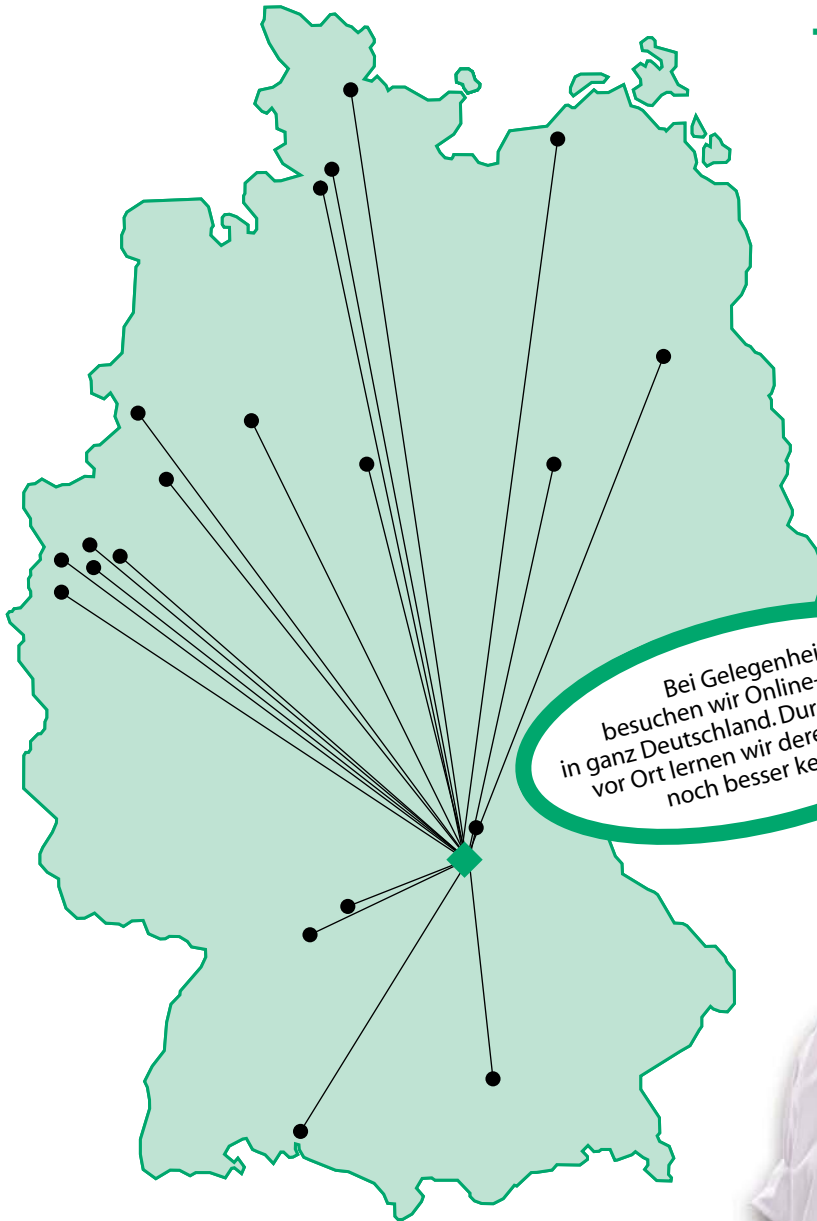
Die Wurstreise ist noch lange nicht beendet.

Gerne dürfen Sie uns passende Betriebe empfehlen.

*Monika und
Claus Böbel*

www.Wurstreise.de

Hier wohnen unsere Top 20 Online-Kunden:



Bei Gelegenheit
besuchen wir Online-Kunden
in ganz Deutschland. Durch Gespräche
vor Ort lernen wir deren Wünsche
noch besser kennen.

10969	Berlin
18055	Rostock
22145	Hamburg
22844	Norderstedt
24340	Eckernförde
31840	Hess. Oldendorf
33813	Oerlinghausen
40597	Düsseldorf
41747	Viersen
42781	Haan
48527	Nordhorn
51381	Leverkusen
52445	Titz
59269	Beckum
72218	Wildberg
74189	Weinsberg
78465	Konstanz
81243	München
90459	Nürnberg
99099	Erfurt





Wurstversand

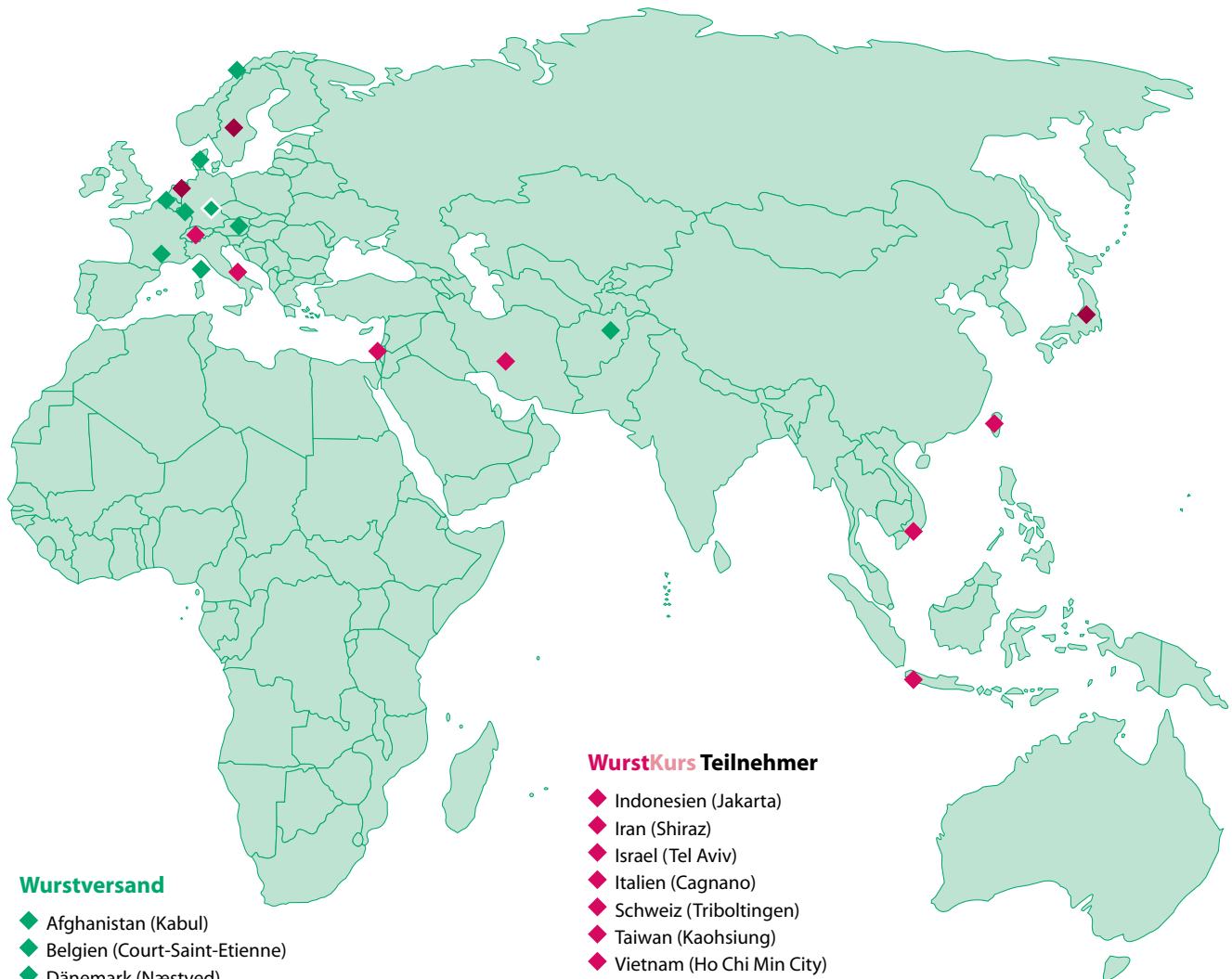
- ◆ Jamaica (Ocho Rios, St. Ann)
- ◆ Neuseeland (Nelson)
- ◆ Portugal (Graciosa/Acores)
- ◆ Venezuela (Caracas)

WurstKurs Teilnehmer

- ◆ Brasilien (Curitiba)
- ◆ Ecuador
- ◆ Kolumbien

WurstErlebnis Teilnehmer

- ◆ Mexiko



Wurstversand

- ◆ Afghanistan (Kabul)
- ◆ Belgien (Court-Saint-Etienne)
- ◆ Dänemark (Næstved)
- ◆ Korsika (Saint Florent)
- ◆ Luxemburg (Echternach)
- ◆ Norwegen (Sund i Lofoten)
- ◆ Österreich (Wien)
- ◆ Südfrankreich (Le Cannet)

WurstKurs Teilnehmer

- ◆ Indonesien (Jakarta)
- ◆ Iran (Shiraz)
- ◆ Israel (Tel Aviv)
- ◆ Italien (Cagnano)
- ◆ Schweiz (Triboltingen)
- ◆ Taiwan (Kaohsiung)
- ◆ Vietnam (Ho Chi Min City)

WurstErlebnis Teilnehmer

- ◆ Japan
- ◆ Niederlande
- ◆ Schweden

Haltbarkeit unserer Produkte

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

Die Haltbarkeit unserer Produkte ist abhängig von :

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

Informationen zum Einfrieren

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

Frisch schmeckt immer besser.

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

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

Einfrieren:

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

Auftauen:

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

TIPP:

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

Für die jeweiligen Warengruppen gibt es verschiedene optimale Bedingungen:

Frischfleisch, Brühwurst, Kochpökelware und Kochwurst (ungeräuchert)

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

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

Kochwurst (ger.), Rohwurst, Rohpökelware

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

Konservendosen

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

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

Verpackung - Versand

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

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

So erreichen wir in einem Paket 2 Temperaturbereiche:

Einen für kühlpflichtige Artikel, einen für Artikel die keine Kühlung benötigen (z.B. Dosen, Salami, Brot). Zu den kühlpflichtigen Wurst- und Fleischwaren kommen noch Einweg-Kühlelemente, welche zum Zeitpunkt der Verpackung gefroren sind. (-18° C). Die Anzahl der Kühlelemente richtet sich nach der Menge des Inhaltes und der Außentemperatur.

Dass die Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung gut gekühlt sind (0°C bis +2°C) ist selbstverständlich. So ist gewährleistet, dass die Temperatur bis zur Ankunft beim Empfänger nicht über +4°C steigt. Diese Einhaltung der Temperatur wird regelmäßig überprüft, in dem wir Testpakete mit Temperaturlaufzeichnungsgeräten (Logger) versenden.

Wir versenden mit DHL

Die Sendungen werden bei uns täglich um 15.30 Uhr von DHL abgeholt. 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 99.



Karton leer



mit Styroporplatten



Kühlpflichtige Artikel



Ware ohne Kühlung dazu



Kühlakku rein



Luftpolster rein



Verschließen mit Styropor



Versandfertiges Paket

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.

**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.
www.wieland-vieh-fleischhandel.de

Hofkäserei Wellie



Familie Wellie stellt im Sauerland viele Käsevariationen aus hofeigener Milch selbst her. Weitere Infos Seite 55
www.hofkaeserei-wellie.de

**Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall**
74529 Wolpertshausen



Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall AG

Von der BESH bekommen wir Teilstücke vom Rind, um die Kundenwünsche bestmöglich zu erfüllen. Die BESH ist ein Zusammenschluss von Landwirten aus den Regionen Mittelfranken-Hohenlohe mit eigenem Schlachthof und Zerlegebetrieb in Schwäbisch Hall.
www.besh.de

Kaninchenfarm Schriever
27432 Bremervörde

Der Familienbetrieb von Sven Söhl hat sich auf Kaninchenhaltung spezialisiert.
www.kaninchenfleisch.de

Bäckerei Paul
91186 Büchenbach



Bäckermeister Gerhard Paul beliefert uns mindestens 2 x täglich mit einer großen Auswahl frischer, selbsthergestellter Backwaren. Weitere Infos Seite 52
www.baekerei-konditorei-paul.de

Dangelhof
89174
Altheim/Alb



Das frische und saftige Geflügelfleisch, das Sie bei uns erhalten, beziehen wir direkt von der Familie Dangel. Weitere Infos Seite 44
www.dangelhof.de

Obst- und Gemüse Reichel
90449 Nürnberg

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

Dienstleister

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

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

Internet:

INTERNETLÖSUNGEN
clever-web



Thomas Bruttel kümmert sich um unsere Internetseiten.

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

www.clever-web.de

Grafische Gestaltung/Werbemittel:

TINE KLUSSMANN ://



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

Paradebeispiel unserer Zusammenarbeit ist aber dieser Wurstkatalog in der mittlerweile 7. Auflage.

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

www.tinek.net

Ladenbau:



BRUST+PARTNER
UNTERNEHMENSGRUPPE



Harald Brust

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

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

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

Ergebnis:
Ein „saustarker“ NEUER Böbel!

www.brust-partner.de



Ludwig Gilch:

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



Max Kößer:

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



Florian Michna:

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



Georgeta Maris:

Teilzeitkraft am Nachmittag.
Neu im Team als „gute Fee“ in der Küche.
Stellt Frischkäse, Salate und küchenfertige Gerichte her.



Manuela Degner:

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



Angela Zech:

Seit Oktober 2013 bei uns.
Teilzeitkraft vormittags.
Verkauf, offline- wie online, sind Ihre Haupttätigkeiten.



Marie Böbel:

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



Katharina Böbel:

Tochter von Claus und Monika Böbel
Hilft gerne, stellt z.B. selbständig
Friskäsevariationen her.

Kundenfeedback Online-Shop ✓

Hallo Herr Böbel,

das war zwar das Teuerste, aber bisher mit Abstand auch Beste Rinderfilet, das ich selbst zubereitet habe!

Tolle Marmorierung, genau der richtige Schnitt und nach der Zubereitung wunderbar zart und lecker, mit einer leicht nussigen Note, wirklich Spitzenklasse!

Dazu noch die termingerechte Lieferung in einer gut gekühlten Styroporbox – besser geht es nicht mehr.

Ich habe zwar auch schon in diversen „Gourmetshops“ gekauft, doch das hat jetzt ein Ende. Ich finde es darüber hinaus toll wenn ein regionaler Fleischermeister das Risiko eingeht einen Onlineshop zu eröffnen um seine hochwertigen Waren auch Kunden aus anderen Bundesländern zugänglich zu machen.

Ich werde auch in Zukunft bei Ihnen bestellen und Sie gerne und guten Gewissens weiter empfehlen.

Roland Günther aus 31134 Hildesheim

„Glücklichmach-Versand“

Sehr geehrte Familie Böbel,

herzlichen Dank für die schnelle Lieferung eines Schäufoles. Dieses war ein Kennenlernkauf, (denn man/frau weiß ja nie!!!) und wir sind so begeistert, dass die nächste Bestellung sicher nicht lange auf sich warten lässt. Das Fleisch war sensationell zart und saftig, genau wie man sich ein Schäufole vorstellt. Ihr Angebot ist unglaublich vielseitig.

Jetzt weiß ich auch, wo ich Schweinenetze bekomme ohne dreimal um Berlin herum zu fahren um einen Metzger zu finden der bereit ist, für mich eines zurück zu legen, was ich dann in einer Woche abholen darf. Auch haben wir ihre Metzgerei schon weiter empfohlen.

Wir wünschen Ihnen für Ihren „Glücklichmach-Versand“ alles erdenklich Gute.

Christa Kalz aus 12279 Berlin

Hallo aus Rastede,

mir fehlen die Worte. Genauso hatte ich den Fleischkäse zum Selberbacken in Erinnerung!!!!

Einfach nur Spitzenmässig!
Das lange Suchen hat sich bezahlt gemacht. 1 kg in zwei Tagen!!!!

Das war nicht die letzte Bestellung.
Gruß aus Deutschlands Norden

**Peter Gerstenberg
aus 26180 Rastede**

Lieber Herr Böbel,

ich möchte, nein, ich werde, stets einer Ihrer treuesten Kunden bleiben.

Und das, weil ich von der überaus hohen und qualitativ wohl kaum noch zu übertreffenden Beschaffenheit Ihrer (Eurer) fabelhaften Produkte zutiefst überzeugt und begeistert bin.

In diesem Sinne, bin ich in denkbar grosser Vorfreude auf das kommende Paket!

Mit herzlichen Grüßen an Sie, Herr Böbel, an Ihre Gattin und Ihr gesamtes Team,

**Rainer Schwarzer
aus 48527 Nordhorn**

**Weitere Feedbacks
auf unserer Internetseite.**
www.feedback-shop.umdiewurst.de

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 96)

Liefertermin nur Wursttaxi



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

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

Lieferdatum

Postversand nur nach Vorkasse

Versandtermin

Bitte
freimachen
0,45 EUR



Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensmünd-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: 22 10 555 36
Bankleitzahl: 764 50000
(Sparkasse Mittelfranken Süd)
- ◆ **Nachnahme**
Zuzüglich Nachnahmegebühr von 6,90 Euro
- ◆ **Auf Rechnung**
Diesen Service bieten wir nur Stammkunden ab der 4. Bestellung.
- ◆ **Bankeinzug**
Diesen Service bieten wir für alle Laden/ **WURSTTAXI**-Kunden sofort. Bei Internet/Telefonbestellungen nur für Stammkunden (ab der 3. Bestellung)
- ◆ **Barzahlung**
in unserem Laden bzw. bei der **WURSTTAXI**-Auslieferung
- ◆ **PayPal**
Senden Sie den Rechnungsbetrag an info@umdieWurst.de

Preisänderungen möglich.

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

(seit Drucklegung November 2013)

Preisgestaltung

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

Foto rechts:
Monika Böbel wiegt einen Ring Stadtwurst



Online-Shop ✓ WURSTTAXI

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

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

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

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

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

Gründe dafür:

- ◆ Die 6,90 Euro Versandkostenpauschale reicht bei weitem nicht aus, um die hochwertige Isolierverpackung, die Kühlakkus und die Transportkosten zu bezahlen.
- ◆ Die Lieferung per WURSTTAXI verursacht Kosten (Zeit/Benzin) die kalkulatorisch zu berücksichtigen sind.
- ◆ Sie erhalten fast immer mehr als 100 g.

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

Gibt es bei uns nicht!

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

Unsere Gründe:

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

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

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

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

2.70 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 **7.80 Euro**

Mini-Fleischkäse weiß

Mild im Geschmack,
dadurch besonders gut passend
zu süßlichen Komponenten



(250 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück



Nr. 7076

Preis inklusive Wunschzutaten **7.80 Euro**

Schweinhals gefüllt

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



(750 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück



Nr. 7505

Preis inklusive Wunschzutaten **15.40 Euro**

Frischkäse (natur)

Cremiger Frischkäse verfeinert mit...



(175 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück



Nr. 7905

Preis inklusive Wunschzutaten **5.70 Euro**

Gemüse:

- Brokkoli Nr. 7054
- Champignons Nr. 7056
- Essiggurken Nr. 7986
- Gemüsemais Nr. 7050
- Karotten Nr. 7053
- Kartoffeln Nr. 7059
- Paprika Nr. 7055

Gewürze/Kräuter

- Kümmel Nr. 7035
- Kräutermischung Nr. 7042
- Zwiebel Nr. 7033
- Senfkörner Nr. 7022
- Pfefferkörner Nr. 7164
- Rosenblütenblätter Nr. 7111
- Lavendelblüten Nr. 7107

Nüsse/Körner

- Mandeln Nr. 7838
- Kokosflocken Nr. 7838
- Kürbiskerne Nr. 7896
- Pistazien Nr. 7844
- Haselnüsse Nr. 7843

Süßes:

- Ananas getrocknet Nr. 7449
- Bananen getrocknet Nr. 7452
- Rosinen Nr. 7845
- Zartbitterschokolade Nr. 7598

Sonstiges

- Hartkäse Nr. 7931
- Schafskäse Nr. 7944
- Rührei Nr. 7977
- Räucherbauch Nr. 7361

WURST ERLEBNIS

ist weit mehr als eine Betriebsführung bei der Sie nur hinter die Kulissen **sehen**. Sie erhalten die Gelegenheit, bei der Wurstherstellung zu **helfen** und die von Ihnen gemachte Wurst dann zu genießen. Ausgestattet mit fachgerechter Kleidung machen Sie sich unter Anleitung von Metzgermeister Claus Böbel ans Werk:

Fleisch schneiden, Gewürze wiegen, Maschinen wie Fleischwolf und Kutter bedienen, Wurstmasse einfüllen,... Anschließend bekommen Sie die von Ihnen hergestellte Wurst im Gasthaus nebenan serviert.

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

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

Engagiert-kompetent-freundlich

Das Seminar war super super super toll. Der Metzger ist ein wirklich engagierter, kompetenter und freundlicher Mensch. Seine gesamte Familie unterstützt ihm und es werden dem Teilnehmer alle Fragen beantwortet. Auch darf man durchaus aktiv mitmachen.

Achtung besuchen Sie hungrig das Seminar!
Ellen Papaevangelou aus 80687 München



VARIANTEN

Fränkische Bratwurst

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

Auf Anfrage weitere Varianten wie z.B.

Bayerischer Leberkäse

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

Rittersbacher Preßsack

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

Gelbwurst/Lyoner

Sie bekommen erklärt wie das Unternehmen „Metzgerei“ funktioniert:

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

Weißwurst

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

FAKTEN

Termine:

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

Beginn:

Samstag 15.30 Uhr

Bratwurst:

2014:

25. Januar	
08. Februar	22. Februar
15. März	29. März
12. April	26. April
24. Mai	
28. Juni	
26. Juli	
30. August	
13. September	27. September
11. Oktober	25. Oktober
15. November	29. November
06. Dezember	

Leberkäse und Presssack:

auf Anfrage

Teilnehmerzahl:

max. 15 Personen, größere Gruppen teilen wir zur Wurstherstellung (Alternativprogramm für „Rest“), Essen erfolgt gemeinsam.

Preis: 67,00 Euro pro Person

Leistungen:

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

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

Dauer:

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

**Änderungen möglich,
Aktuelle Infos im Internet**

WWW.WURSTERLEBNIS.DE



Gutschein

WURST ERLEBNIS



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

67.00 Euro

GRUPPEN/FIRMEN/VEREINE

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

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

WURST ERLEBNIS WANDERUNG

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

Buchbar in 3 Varianten:

1) Georgensgmünd

(Wanderung ca. 4 km eben)

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

2) Roth

(Wanderung ca. 6,5 km kleine Steigung)

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

3) Abenberg

(Wanderung ca. 6,5 km stärkere Steigung)

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

Teilnehmerzahl:

Ab 5 Personen, maximal 25 Personen

Preis: 75.00 Euro/Person

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

Termin für Gruppen:

Jederzeit nach individueller Absprache

Termin Einzelpersonen:

27. September 2014, 10.00 Uhr

(Variante 1 Georgensgmünd)

Preis: 80.00 Euro/Person

BRATWURST – sonst Nichts!

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

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

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

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

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

TIPP:
Ideal für Firmen
und Vereinsausflüge.



WURST ERLEBNIS „ON TOUR“

TIPP:
Die kulinarische
Abrundung Ihrer Tagung

Claus Böbel kommt zu Ihnen!

Mit im Gepäck hat er ein ganz spezielles

WURST ERLEBNIS

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

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

Voraussetzungen:

Sie stellen zur Verfügung:

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

Alles andere bringt Claus Böbel mit.

Grundpreis

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

150,- Euro

Preis pro Teilnehmer

(Hygienekleidung, Material, Verkostung, Zertifikat)

12,50 Euro

Schulungspreis/Stunde

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

90,- Euro

Fahrtkosten/Entfernungs-km

(inkl. Zeit)

1,- Euro

Hilfskraft (Assistenten)/Stunde

(kann auch von Ihnen gestellt werden)

45,- Euro

Die Preise sind inkl. 19 % Mehrwertsteuer



WurstKurs

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

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

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

Leistungen:

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

Dauer: Abhängig von Ihren Wünschen, beginnend mit 3-4 Stunden.

Kosten:

Bis 4 Stunden	300,- Euro inkl. MwSt
Bis 8 Stunden	500,- Euro inkl. MwSt
Bis 12 Stunden	650,- Euro inkl. MwSt
1 Woche	850,- Euro inkl. MwSt
2 Wochen	1300,- Euro inkl. MwSt
Jede weitere Woche	300,- Euro inkl. MwSt

Termine:

Nach Absprache

Übernachtung:

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

Teilnehmerstimmen:

Herzlichen Dank

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

Prof. Dr. med. Bassermann aus 87634 Obergünzburg

Hallo Herr Böbel,

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

William Ganem aus Kolumbien



Beispiele

Interesse des Teilnehmers (September 2013)

Teilnehmer möchte zu Hause selbst Weißwürste und Leberkäse machen. Hat sich schon einen Minikutter zugelegt und Versuche gestartet. Aber nicht mit dem gewünschten Ergebnis.

◆ Schulung in der Metzgerei:

Demonstration der Weißwurst und Leberkäseherstellung in unserem Kutter. Dann gemeinsame Herstellung in seinem kleinen Kutter, welchen er mitgebracht hat.

Interesse des Teilnehmers (Juli 2012)

Frau produziert in Jakarta (Indonesien) einige „europäische Wurstwaren“ Sie möchte die Produktpalette erweitern und die einzelnen Produkte verbessern.

◆ Schulung in der Metzgerei:

Tipps zur Optimierung ihrer Produkte (Kochschinken aller Art) und Lehren neuer Produkte (Weißwurst, Wiener, Pfefferlinge Salami).

Foto unten links: Erklärung am „großen Kutter“
Foto unten rechts: Übung an mitgebrachtem „kleinen Kutter“



Interesse der Teilnehmerin (April 2012)

Aufbau einer Bratwurstproduktion in Brasilien. Dort sollen mit möglichst wenig finanziellem Aufwand verschiedene Bratwürste produziert werden.

◆ Schulung in der Metzgerei

Teilnehmerin durfte dann bei der Herstellung grober, mittelgrober und feiner Bratwürste mitarbeiten. Dann wurden noch Rinderbratwürste besprochen. Sie erhielt Tipps welche Maschinen sinnvoll sind und worauf vor Ort besonders zu achten ist.

Interesse des Teilnehmers (Dezember 2010)

Verarbeitung von Abschnitten die bei der Zerlegung eines Schweines anfallen (Abnehmer für Edelfleischteile ist vorhanden). Dabei sollte der Maschineneinsatz (=Investitionssumme) so gering wie möglich sein.

◆ Schulung in der Metzgerei

Teilnehmer durfte uns dann bei der Herstellung der Bratwürste, Pfefferlinge, grobe Mettwurst, Salami über die Schulter sehen sowie selbst Hand anlegen.

Und noch ein Tipp:

Ausrüstung für Hobbymetzger finden Sie online auf www.hausschlachtebedarf.de

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



Erfolgsrezepte für Handwerk, Einzelhandel und Gastronomie

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

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

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

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

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

Frei nach Carsten Seebass (DATEV, Nürnberg)

Themen:



uNGEWÖHNLICH erfolgreich

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



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

Feedback

Von dir war ich wirklich begeistert, weil du Dinge rüber gebracht hast, wo man nicht unbedingt viel Geld braucht. Also Daumen hoch!!!

Danke für die Anregungen.

**Nancy Bock, Metzgerei Bock
92709 Moosbach**

Und das wichtigste, was ich auch am Dienstag mit nach Hause genommen habe ist, Leidenschaft zur Arbeit und Mut zu Neuem! Ihr Vortrag hat mich wahnsinnig geprägt. Ich habe wieder Energie getankt und sehr viele neue Anregungen erhalten.

**Katja Dallmann, Elviras Bauernladen
97776 Eußenheim-Aschfeld**

Herrrrrrlich – Persönlichkeit schlägt Prozesse (das gerollte fränkisch rrrr muss man sich denken). Ein Metzger hat der versammelten Marketing-Community gezeigt wie's geht – einfach klasse! Das geht in die Geschichte des MaCS ein!

**Sabine Weber-Loewe, Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe
79098 Freiburg**

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

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

Referentensteckbrief Claus Böbel

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



TIPP von Claus Böbel

Du darfst nicht die „graue Maus“ sein. Diese wird von einer Katze gefressen. Du musst der „bunte Vogel“ sein, der schneller und wendiger ist als alle Katzen!

Zeitbedarf

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

Vergütung

- ◆ **Bis max. 30 Minuten** 1213,14 Euro
- ◆ **Bis 2 Stunden** 1516,17 Euro

Weitere Zeitspannen nach Vereinbarung

Jeweils zzgl. 19 % Mehrwertsteuer und Spesen

Autor Claus Böbel

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

Mögliche Themen:

- ◆ **Wie geht „Anders als alle anderen?“
Internetpräsenz für Handwerksunternehmen:**
- ◆ Grundsätzliches
- ◆ Rechtliches/Kosten
- ◆ Auswahl von Dienstleistern
- ◆ Basics des Webauftritts
(bzw. Was selber machen was abgeben)
- ◆ Alleinstellungsmerkmal
- ◆ Anfragen/Behandlung dieser
- ◆ Bilder
- ◆ Texte
- ◆ Newsletter/Blog/Twitter/Facebook...
- ◆ Shop (Aufbau-Pflege)
- ◆ Prozesse hinter einem Webshop
- ◆ Chancen/Ausblick für frische Lebensmittel

Claus Böbel



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

Claus Böbel schreibt auch für Sie Fachartikel rund um Fleisch und Wurst.

Claus Böbel besucht Sie

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

Dabei legt er besonderen Wert auf folgendes:

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

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

Feedback

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

Metzgermeister Müller Sebastian aus Lindau

Der Clevere Metzger

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

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

Das Buch hat folgende Kapitel:

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



Der Schlüssel zu Ihrem Erfolg

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

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

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

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

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

Claus Böbel/Bernd Kütscher



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

Nr. 9820

48.00 Euro



Nehmen Sie sich Zeit für mehr Qualität

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

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

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

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

Jürgen Krenzer, Rhönschaf Hotel Krone, 36115 Ehrenberg-Seifert



Seminar Erfolgsrezept Internet

Von 0 auf 100.000 Besucher und Umsatz

1. Tag

17.00 Uhr

Begrüßung, Metzgereiführung

17.30 Uhr

**Informationsmedium Internet –
Chance für handwerkliche Metzgereien**

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

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

19.00 Uhr

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

21.00 Uhr

Offizielles Ende – Fahrt zur Pension Alte Schmiede

Claus Böbel

teilt seine Erfahrungen im Bereich Internetpräsenz und außergewöhnliche Produkte/Dienstleistungen gerne mit Ihnen. Er gibt Tipps und Ratschläge, was auf dem langen und arbeitsreichen Weg hin zu einem erfolgreichen Online-Shop alles zu beachten ist, welche Hürden genommen werden müssen.

Und welche Erfolge dann gefeiert werden.

Termine:

06./07. April 2014

erstmals mit nagelneuer „Bratwurst-Event-Küche“

09./10. November 2014

01./02. März 2015

Ort:

Neuer Laden der Metzgerei Böbel
in 91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Preis:

370,00 Euro zzgl. 19% MWST
(inkl. Übernachtung/Verpflegung)

Teilnehmer:

Max. 12 Personen (kleine exklusive Runde)

2. Tag

08.00 Uhr

Frühstück

09.00 Uhr

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

Positionierung am Beispiel Böbel:
Grün-original-persönlich

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

Königsdisziplin Webshop

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

12.30 Uhr

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

TIPP:
Für die gesamte
Lebensmittelbranche
geeignet

Claus Böbel kommt auch zu Ihnen:

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



Seminartag 1 war echt Top. Hat Mega viel Spaß gemacht. Sind echt gute und sehr nette Kollegen zusammen. Ich sag schonmal vorab vielen Dank an Claus war eine klasse Idee und Mords Gaudi. So, jetzt aber let's go to Tag Nr.2 :)

**Stefan Bless, Metzgerei Bless
70567 Stuttgart**

Ich kann mich Stefan nur anschließen, wieder ein Packchen aus der grünen Metzgerei. Was meine Angestellten nur bald denken :) War wirklich ein super tolles Wochenende sehr gut organisiert von euch allen bzw. der ganzen Familie. Nochmal ein großes Lob an alle und auch den netten Gastwirt...

**Alexander Macheledt, Fleischerei Sippel
36277 Schenklengsfeld**

War ein sehr informatives Wochenende. Konnte sehr viel mit nehmen. Bis ins Detail alles perfekt durchgeplant, Shuttle Service, Bratwurstmenü, Super Unterkunft und vor allem ein sehr kollegialer und Auskunftsfreudiger Seminarleiter. War eine lustige Truppe, von einem Einmann Betrieb bis 250 Mann Großbetrieb alles dabei. Ich kann das Seminar nur weiter empfehlen.

**Jürgen David, Metzgerei David 6
7549 Worms**

Vielen Dank für das interessante Wochenende. Es gab viele Anregungen und Informationen die nach Umsetzung verlangen.

**Fred Tröbs, Landmetzgerei Reiche
04824 Beucha**

WURSTBRIEF®

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

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

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

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

So einfach geht's

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

Tel. 09172 - 488

oder im Internet: WURSTBRIEF.DE

Hier finden Sie auch viele weitere Motive.



Salamiblume



(Gewicht: 75 g)

Haltbar: 10 Tage

Nr. 3240

9.90 Euro

Glückwunsch

Mit Ihrer Wunschzahl

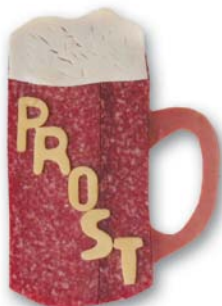


(Gewicht: 50 g)*

Nr. 3249

12.20 Euro

Prost!



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3267

13.30 Euro

Geburtstagstorte

Name und Zahl Ihrer Wahl



(Gewicht: 75 g)*

Nr. 3269

18.80 Euro

Ich liebe Dich...



(Gewicht: 90 g)*

Nr. 3343

14.40 Euro

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

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

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



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:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

gültig bis:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Prüfziffer:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

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.

Happy Birthday

Zahl nach
Wahl



(Gewicht: 1200 g)*

Nr. 4249

37.50 Euro

Minibox Sternchen Duo



(Gewicht: 225 g)*

Nr. 4054

22.50 Euro

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

Appetithappen



(Gewicht: 950 g)*

Nr. 4346

37.50 Euro

Geschmackvolle Mailings **WURSTBRIEF®**

Wir gestalten Ihnen Wurstbriefe mit einem Motiv Ihrer Wahl:

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

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



Herzhaftes Werbegeschenke



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



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



Kulinarische Erlebnisse

WURST ERLEBNIS

Ein Abend rund um die fränkische Bratwurst

(siehe Seite 74/75)

Tagestour:

Bratwurstwanderung (siehe Seite 76)

„On Tour“:

Wir kommen zu Ihnen (siehe Seite 77)

Individuelle Wurst:

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

Individuelle Verpackung:

Auch individuelle Verpackungen sind schon bei relativ kleiner Menge möglich:

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



Es muss nicht immer ein Teller oder Korb sein!

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

So ist jede Form und jeder Text möglich!



Der Logo-Schinken

Ihr Branding auf der Schwarte



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



Geschenke

Wir erstellen Ihnen kulinarische Geschenke nach Ihren Wünschen.

Für eine Beratung sind folgende Daten von Ihnen hilfreich:

- ◆ **Anlass**
- ◆ **Preisvorstellung**
- ◆ **Bevorzugte Produkte**

Bezüglich der Zusammenstellung Ihres Geschenkes beraten wir Sie gerne:

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

Bilder zeigen Beispiele!

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



Gerne auch in größerer Stückzahl für Ihre Firma

Fränkische Brotzeit

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



(725 g – Paket)

Haltbar: 7 Tage bei max. +16°C

Nr. 2341

6.00 Euro

Bayerische Brotzeit

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



(700 g – Paket)

Haltbar: 4 Tage bei max. +4°C

Nr. 2006

6.00 Euro



Salamistiefel

in Geschenkfolie



(400 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 4239

11.90 Euro

Schinken

in Geschenkfolie



(1000 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 4366

28.50 Euro

Einen

Geschenkkarton

können Sie auf
Seite 48
individuell
befüllen



Geschenk

Gutschein



Gültigkeitsdauer: 2 Jahre

Nr. 0468

nach Wunsch

Geschenkteller

zum Geburtstag



(1650 g – Stück)*



Nr. 4976

32.00 Euro

Geschenkteller

Frühling



(1300 g – Stück)*



Nr. 4975

31.25 Euro

Weihnachtsgeschenk

auf Sisal Stern



(800 g – Stück)*



Nr. 4950

19.75 Euro

Geschenkschachtel

weihnachtlich



(2750 g – Stück)*



Nr. 4955

62.50 Euro

Bierflasche

mit Wurstwaren



(450 g – Stück + 0,5 l)*



Nr.4984

14.40 Euro

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 7 Tage

Geschenke

93

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 **6.00 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 **6.50 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 **6.50 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 **6.50 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 **9.50 Euro**

Festl. Schinken-/ Bratenplatte

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

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0457 pro Person **7.50 Euro**

Herzhaft Gebratenes

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

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0455 pro Person **6.60 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 **4.50 Euro**

Beilagen

Brot, gemischte Partysemeln,
Brezen, Butter, Gurken

Haltbar: 1 Tag

Nr. 0464 pro Person **3.00 Euro**

Jagdwurst



(Stück)

Nr. 5443 **1.55 Euro**

Paprikawurst



(Stück)

Nr. 5455 **1.55 Euro**

Kräuterjagdwurst



(Stück)

Nr. 5442 **1.55 Euro**

Schinken roh



(Stück)

Nr. 5766 **1.65 Euro**

Brote - Häppchen

Mengen-Empfehlung:

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

Salami



(Stück)

Nr. 5640 **1.65 Euro**

Schinken gekocht



(Stück)

Nr. 5666 **1.65 Euro**

Hartkäse



(Stück)

Nr. 5531 **1.55 Euro**

Preßsack



(Stück)

Nr. 5205 **1.45 Euro**

Bratwurstgehäck



(Stück)

Nr. 5554 **1.45 Euro**

Stadtwurst hausmacher



(Stück)

Nr. 5449 **1.45 Euro**

Obatzter



(Stück)

Nr. 5913 **1.55 Euro**

Brote - Häppchen

Für eine Beratung

sind folgende Daten von Ihnen hilfreich:

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

Bezüglich der Stückzahl und des Belages beraten wir Sie gerne:

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

Jagdwurst



(Stück)

Nr. 5043 **1.95 Euro**

Schinkenwurst marmoriert



(Stück)

Nr. 5047 **1.95 Euro**

Bierschinken



(Stück)

Nr. 5044 **1.95 Euro**

Schinken roh



(Stück)

Nr. 5366 **2.10 Euro**

Salami



(Stück)

Nr. 5240 **2.10 Euro**

Schinken gekocht



(Stück)

Nr. 5267 **2.10 Euro**

Hartkäse



(Stück)

Nr. 5931 **1.95 Euro**

Lachsschinken



(Stück)

Nr. 5369 **2.10 Euro**

Lachs geräuchert



(Stück)

Nr. 5767 **2.20 Euro**

Weichkäse



(Stück)

Nr. 5942 **1.95 Euro**

Social Media

Sie wollen immer auf dem laufenden bleiben?
Kein Problem.

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

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

per Newsletter Anmeldung über

www.newsletter.umdieWurst.de



Schweinchensammlung

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

Das erste gemeinsame Schwein kauften beide auf der Hochzeitsreise.

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

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

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



Presseberichte

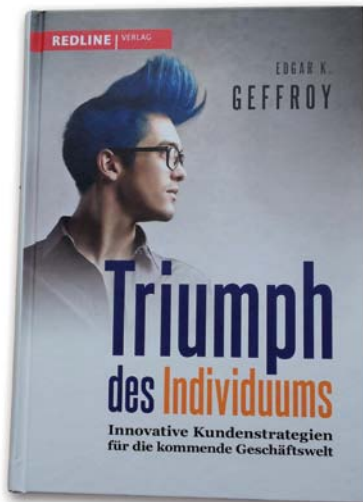
Momentan ist Claus Böbel als kreativer Metzger der „Fernsehstar“.

Über seine originellen Ideen **WURSTBRIEF** und **WURSTMIXX** berichteten u.a. der MDR „Donnerwetter – Erstaunliches Made in Germany“ und die Deutsche Welle.

Der Bericht wurde weltweit in 4 Sprachen (deutsch, englisch, spanisch und arabisch) ausgestrahlt.



Edgar K. Geffroy: Different Thinking



Edgar K. Geffroy hat unsere Idee Wurstmixx in diesem Buch erwähnt und die Philosophie von Claus Böbel treffend beschrieben. Wir freuen uns, dass Böbel in diesem Buch ein Beispiel ist neben solch weltbekannten Unternehmen wie z.B. amazon, Dt. Telekom, General Electric, IBM, Lufthansa, Mercedes, Porsche und Würth.

Buchauszug

In Süddeutschland, bei Nürnberg, sitzt der wohl bekannteste Metzger Deutschlands. Claus Böbel heißt der raffinierte Mann. Doch er ist kein gewöhnlicher Metzger, der nur hinter der Theke steht und darauf hofft, dass Kunden heute vor Heißhunger auf Wurst den Laden leerkaufen. Er ist ein Macher des heutigen Zeitgeistes, der das Internet mit dem traditionellen Fleischverkauf verknüpft. Kunden können seine Wurst unter anderem im Online-Shop auf www.wurstmixx.de bestellen. Je nach eigenem Geschmack gibt der Kunde vor, was sie enthalten soll. Fragt man den ungewöhnlichen Metzger, ob ein Dasein als Angestellter für ihn überhaupt noch infrage käme, dann antwortet er selbstbewußt:

„Das tun und lassen können, was ich will, war einer der Hauptgründe für mich, Metzger zu werden. Ich sah schon zu Schulzeiten in diesem Beruf die Chance, mich selbst zu verwirklichen. Und jetzt bin ich auf dem besten Weg dahin. Wir haben noch viele Ideen, die Metzgerei weiter zu entwickeln. Diese Ideen werden nach und nach umgesetzt.“

Er sieht darin einen Lebenssinn und lässt seine Ideen mit einfließen. Im Idealfall ändert er irgendwann die Spielregeln der gesamten Branche, wer er es nicht schon längst hat. Es bleibt spannend!

Von 2004 bis 2013 waren wir
26 mal im Fernsehen.

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

Dazu noch mehr als 35 Radioberichte,
ca. 70 Zeitungsartikel und unzählige
Erwähnungen im Internet.

Sie möchten der nächste sein?
Gerne!

Presseberichte

Unser Internet ist in vielen Bereichen beispielgebend:

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

Dadurch sind wir immer wieder in verschiedenen Medien präsent:

◆ **Zeitschrift:**

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

Die **BEEF!** nennt uns im August 2012 als eine von bundesweit nur 21 Bezugsquellen für trocken gereiftes Rindfleisch.

◆ **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.** Großartiges Angebot an hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten.

In der Fachzeitschrift W&V (Werben und Verkaufen) wurde zweiseitig über die Strategie unseres Online-Shops berichtet

◆ **Radio:**

Radio Bayern2 sendete im Februar 2012 eine Reportage zum Thema **„Überleben als kleiner Handwerksbetrieb“**

Die Metzgerei Böbel wurde darin als Beispiel mit einem knapp 5 minütigem Beitrag vorgestellt

◆ **Internet:**

Auf Spiegel-online wurde unser Shop in der sonntäglichen Kochkolumne schon mehrfach empfohlen. **„Bezugsquelle, wenn Beschaffungsprobleme bei „ungewöhnlichen Artikeln“ bestehen.“**



Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd Rittersbach

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

Handwerkskammer Mittelfranken
Handwerksrolle Nr. 111251

1. Widerrufsrecht:

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

Metzgerei Claus Böbel,

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

Widerrufsfolgen

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

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

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

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

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

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

2. Zustandekommen des Vertrages:

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

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

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

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

Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensgmünd Rittersbach

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

Handwerkskammer Mittelfranken
Handwerksrolle Nr. 111251

3. Speicherung des Vertragstextes:

Wir speichern Ihre Bestellung und die Ihrerseits eingegebenen Bestelldaten.

4. Kundendienst:

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

5. Eigentumsvorbehalt:

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

6. Zahlung-, Lieferbedingungen, Zahlungsverzug

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

7. Gewährleistung

Es gelten die gesetzl. Gewährleistungsrechte.

8. Schlussbestimmungen

Es gilt deutsches Recht.

Datenschutz

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

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

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

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

Warum verwenden wir Zusatzstoffe?

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

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

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

Nitritpökelsalz (Speisesalz und Konservierungsstoff Natriumnitrit E250)

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

Verbindungen und Abbauprodukte des Nitrits mit dem Fleisch-eiweiß erzielen die folgenden gewünschten Wirkungen:

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

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

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

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

- Sf** ◆ Schweinefleisch
- Rf** ◆ Rindfleisch
- Gf** ◆ Geflügelfleisch
- Wa** ◆ Trinkwasser
- Br** ◆ Brühe
- Sp** ◆ Speck
- Le** ◆ Schweineleber
- Bl** ◆ Schweineblut
- Np** ◆ Nitritpökelsalz (Speisesalz und Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250)
- Sa** ◆ Speisesalz
- Gw** ◆ Gewürze (u.a. Sellerie, Senf)
- St** ◆ Stabilisator: Diphosphate E 450
- Dx** ◆ Dextrose
- Gv** ◆ Geschmacksverstärker: Natriumglutamat E 621
- Em** ◆ Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471
- Ao** ◆ Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300
- GdL** ◆ Glucono-delta-Lacton E 575 (Säuerungsmittel)
- Zs** ◆ Zitronensäure E 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	1,57	Sf+Rf 55%, Käse 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0404	2,00	Sf, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Käse, Champignons					
0006	1,47	Sf 58%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge, Sw	0425	1,20	Sp, Zwiebel, Apfel					
0007	1,60	Sf+Rf 70%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0433	2,05	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr, Tomate					
0008	1,27	wie 0007	0437	2,00	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Bohnen					
0009	1,40	Sf+Rf 85%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0504	1,26	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr					
0015	1,50	Sf 84 %, Wa, Sp, Sa, Gw, Dx, Gv	0514	0,97	wie 504					
0022	1,85	Sf+Rf 77%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0535	1,90	Sf, Sa, Gw, Gv					
0023	1,85	Sf+Rf 80%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0554	1,05	wie 1012					
0025	2,00	Sf+Rf 93%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0564	1,30	wie 504					
0036	1,65	Sf 59%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge	0591	1,05	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	4,74	Rf, Sa, Gw, Gv					
0043	1,70	Sf+Rf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0674	2,00	Gf, Sa, Gw, Gv					
0044	1,85	Sf+Rf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0678	2,40	Gf, Sa, Gw, Brokkoli, Karotten					
0047	1,95	Sf+Rf 60%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0698	2,50	Gf, Sa, Gw, Ananas					
0048	1,60	Sf+Rf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0803	0,95	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0054	1,85	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	1,85	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	1,85	Sf+Rf 50%, Champignons 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0862	0,41	Me, Wa, Sa, Gw, He, Dinkel, Sonnenblumenk., Leinsamen					
0081	1,40	Sf+Rf 50%, Paprika, Champignons, Käse, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Kr	0866	0,33	Me, Wa, Sa, Gw, He					
0085	1,45	Sf+Rf 58%, Wa, Sp, Le., Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0880		Me, Wa, He, Sa, Ao, Sojalecithin					
0087	1,45	Sf+Rf 87%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0882		siehe 0880					
0088	1,40	Sf+Rf 63%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0896		Me, Wa, Kürbiskerne., He, Sa, Ao, Sojalecithin,					
0102	1,03	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	0921	1,63	70 % Fett i.d.Tr.					
0103	1,23	Sf, Sp, Le, Sa, Gw, Gv	0931	1,20	45 % Fett i.d.Tr.					
0142	2,10	Gf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1008	1,28	wie 0008					
0143	1,90	Gf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1009	1,42	wie 0009					
0144	2,00	Gf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1011	1,20	wie 1012					
0148	1,85	Gf 42%, Wa, Öl, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1012	1,20	Sf 97%, Sa, Gw, Gv					
0202	1,27	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw, Ra	1017	2,23	Rf 97%, Sa, Gw, Gv					
0203	1,30	Sf Sp, Le, Sa, Gw, Gv, Ra	1022	1,83	wie 0022					
0205	1,30	Sf 80%, Br, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	1036	1,63	wie 0036					
0210	1,75	Zunge (60%), Br, Sp, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, nA	1043	1,65	wie 0043					
0216	1,50	Sf 80%, Br, Np, Gw, Gv, Ao, Sw	1048	1,56	wie 1048					
0230	2,40	Sf (hergest. aus 145 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na	1055	1,82	wie 0055					
0240	2,35	Sf+Rf (hergest. aus 145 g), Sp, Sa, Gw, Dx, Gv, nA, Ra, Kn, Na, Lactose	1056	1,82	wie 0056					
0251	2,14	Sf (hergest. aus 154 g), Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na, Nc, Lactose	1188	1,28	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0255	2,09	Sf (hergest. aus 140 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Na, Nc	1189	1,28	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0263	1,90	wie 0267	1190	1,35	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra, Es					
0266	2,00	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1191	1,28	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es					
0267	2,15	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Ra	1208	1,36	wie 103					
0302	1,31	Sf 87%, Wa, Sa, Gw, Gv	1209	1,84	Sf 42%, Kalbfleisch 5%, Br, Sp, Le, Np, Gw, Dx, Gv, Em					
0304	1,24	wie 0205	1238	1,97	wie 0240					
0308	1,26	wie 0103	1240	2,35	wie 0240					
0309	1,74	wie 1209	1252	2,70	Sf (hergest. aus 154 g), Np, Gw, Gv, GdL, Na					
0311	1,26	wie 1012	1411	2,19	wie 1012					
0312	1,09	wie 0012	2000	1,60	siehe einzelne Artikel					
0313	1,66	wie 0043	2010	1,46	siehe einzelne Artikel					
0314	1,39	wie 0009 (ohne Ra)	2040	1,65	siehe einzelne Artikel					
0318	1,58	wie 0048	2050	1,78	siehe einzelne Artikel					
0332	1,79	wie 0022 (ohne Ra)	2100	1,08	siehe einzelne Artikel					
0341	1,69	Sf (hergest. aus 110 g), Sa, Gw, Gv, Ra	2360	2,08	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								
0345	1,45	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra								
0348	1,08	Sf Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ra, Sc, Lactose, Rum								
0349	1,57	Sf (hergest. aus 118 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra								
0361	1,70	Sf (hergest. aus 125 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc								
0364	2,75	wie 0361								
0366	2,65	Sf (hergest. aus 160 g), Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc								
0368	2,62	wie 0366								
0369	2,75	Sf (hergest. aus 160 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc								
0381	1,64	Rf, 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne								
0382	1,09	Sf Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Sc, Me, St, Tomatenmark								
0383	1,73	Sf+Rf 55% Rohgewicht, Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, Sc, Me, St								
0384	1,60	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Es, Me, St								
0385	1,33	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St								
0389	1,30	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St								
0390	1,35	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St								
0391	1,44	wie 1012								
0394	0,86	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es								
0395	1,28	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark								
0396	1,23	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Karotten, Tomatenmark								
0397	1,38	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne								
0399	1,43	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Champignons, Paprika, Sahne								
0400	1,83	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Zwiebel								
			Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g	Art.-Nr.	€/100g
			0482	2,61	0571	4,51	0650	7,75	0742	3,37
			0484	1,91	0574	2,96	0660	1,80	0743	4,06
			0501	0,86	0588	0,44	0661	4,96	0745	2,73
			0502	1,16	0589	0,66	0664	5,13	0747	2,20
			0503	1,17	0593	0,72	0673	1,96	0750	5,06
			0511	0,80	0599	0,73	0676	1,78	0789	3,11
			0513	0,97	0602	1,25	0678	2,40	0790	1,66
			0517	0,97	0617	1,65	0680	1,61	0791	2,89
			0520	1,65	0618	1,53	0681	3,98	0794	2,77
			0521	0,95	0620	5,06	0684	3,68	1208	1,36
			0523	1,40	0621	3,91	0685	1,39	1673	1,98
			0526	1,02	0622	4,81	0686	1,48	2000	1,60
			0530	0,79	0623	4,74	0690	1,00	2010	1,46
			0532	0,89	0630	1,82	0691	2,22	2011	0,64
			0537	0,51	0634	2,01	0694	1,30	2040	1,65
			0543	1,26	0635	2,01	0699	0,88	2050	1,78
			0546	1,44	0637	1,39	0705	2,27	2100	1,08
			0547	0,61	0638	1,24	0715	2,23	2360	2,08
			0549	1,02	0641	3,15	0718	2,25	2394	0,67
			0550	1,95	0642	2,01	0721	4,69	2502	0,99
			0556	0,96	0643	2,91	0723	6,16	2600	2,87

Schule Ade!

Jetzt geht es um die Wurst!



Wir suchen je einen Azubi als



Metzgerei Böbel

91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Telefon 0 91 72-488

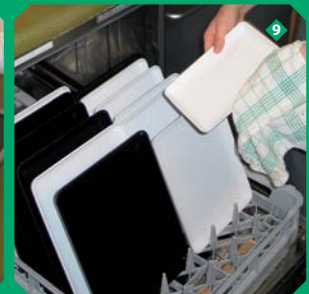
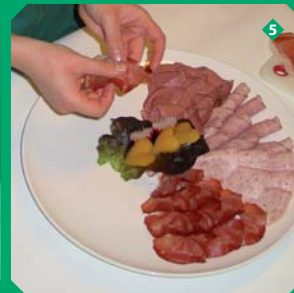
FLEISCHEREI- FACHVERKÄUFER/-IN

(Beginn: Sommer 2014 und 2015)

Vorraussetzung: Qualifizierter Hauptschulabschluss

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

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





[Twitter](#) [facebook](#) Metzgerei Böbel • 91166 Rittersbach • Tel. 09172-488 • Öffnungszeiten: Di - Do: 6:30 - 18 Uhr, Fr: 6:30-19 Uhr, Sa: 6:30-16 Uhr
 E-Mail | Sitemap | Impressum | AGB | Gesetzliche Infos | Datenschutz | FAQ | Downloads | Kontakt/Anfahrt

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



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

Bestellfortschritt
 1. Artikeluswahl | 2. Warenkorb | 3. Adressangabe | 4. Bestellaabschluss



Metzgermeister Claus Böbel

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

Unsere aktuelle Empfehlung



Fränkisches Gerbuchertes [»»](#)

Service Artikel-Schnellsuche

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

Info Frische-Garantie

Kühlelemente. Der Versand erfolgt in Isolierbehältern aus Styropor.



Mehr Infos...

Einfach Zahlungsmöglichkeiten



Preise und Versandkosten

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

Haltbarkeit

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

<p>Anschrift Metzgerei Claus Böbel Ritterstraße 9 91166 Rittersbach</p>	<p>Kontakt Telefon: 09172-488 Fax: 09172-668954 Mail: info@umdieWurst.de</p>	<p>Öffnungszeiten Di-Do: 6:30 - 18:00 Uhr Fr: 6:30 - 19:00 Uhr Sa: 6:30 - 16:00 Uhr Montag geschlossen</p>
---	--	---







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.

Fränkische Bratwurst

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



(1215 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr.2012

15.60 Euro

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

19.85 Euro

Kennenlernpaket - Groß

Zusätzlich zum „kleinen“ Kennenlernpaket:

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



(2050 g - Paket)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2995

32.95 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

26.50 Euro

