

# Echtes Metzger Werk



Claus



Floh

**Diese Hände arbeiten für Sie.**



Max



Andreas



Monika



Manuela



Giusi



Hani

**WWW.**

# Darf es ein bisschen **mehr** sein?

Am Anfang sollte der Wurstkatalog etwas **mehr** als eine übliche Broschüre sein. Doch aus dem bisschen **mehr** ist mittlerweile ein umfangreiches Werk geworden, das Kunden auch schon übertrieben als „Böbel-Bibel“ bezeichnet haben.

## Zum Vergleich mal ein paar Zahlen des Katalogs von 2006 und 2015:

<b>Seitenanzahl:</b>	56	120
<b>Auflage:</b>	500	3500
<b>Artikellanzahl:</b>	<200	>400

Wir haben für Sie unser Angebot immer weiter ausgebaut und wollen online und im Laden ein gut sortiertes **FleischerFACHgeschäft** sein. Sichtbar u.a. durch das vielfältige Angebot wie z.B. riesige Wurstdosenauswahl, großes Innereisortiment, frisches Geflügel und Kaninchenfleisch sowie Dry-Aged-Beef.

Doch „nur“ Fleisch und Wurst ist uns nicht genug. Es darf gerne noch ein noch bisschen **mehr** sein: Attraktive Dienstleistungen für Kunden aus nah und fern. Angefangen mit der etwas verrückten Grußkarte „Wurstbrief“ über das kulinarische Event rund um die fränkische Bratwurst „Wursterlebnis“ bis hin zum „Wurstkurs“. Diesen besuchen mittlerweile Interessenten aus der ganzen Welt.

All das und vieles **mehr** bringen wir ihnen auf den folgenden 120 Seiten näher. Lassen sie sich kulinarisch verführen...

## Herzhafte Grüße aus dem Wurstland Franken

*Monika und  
Claus Böbel*

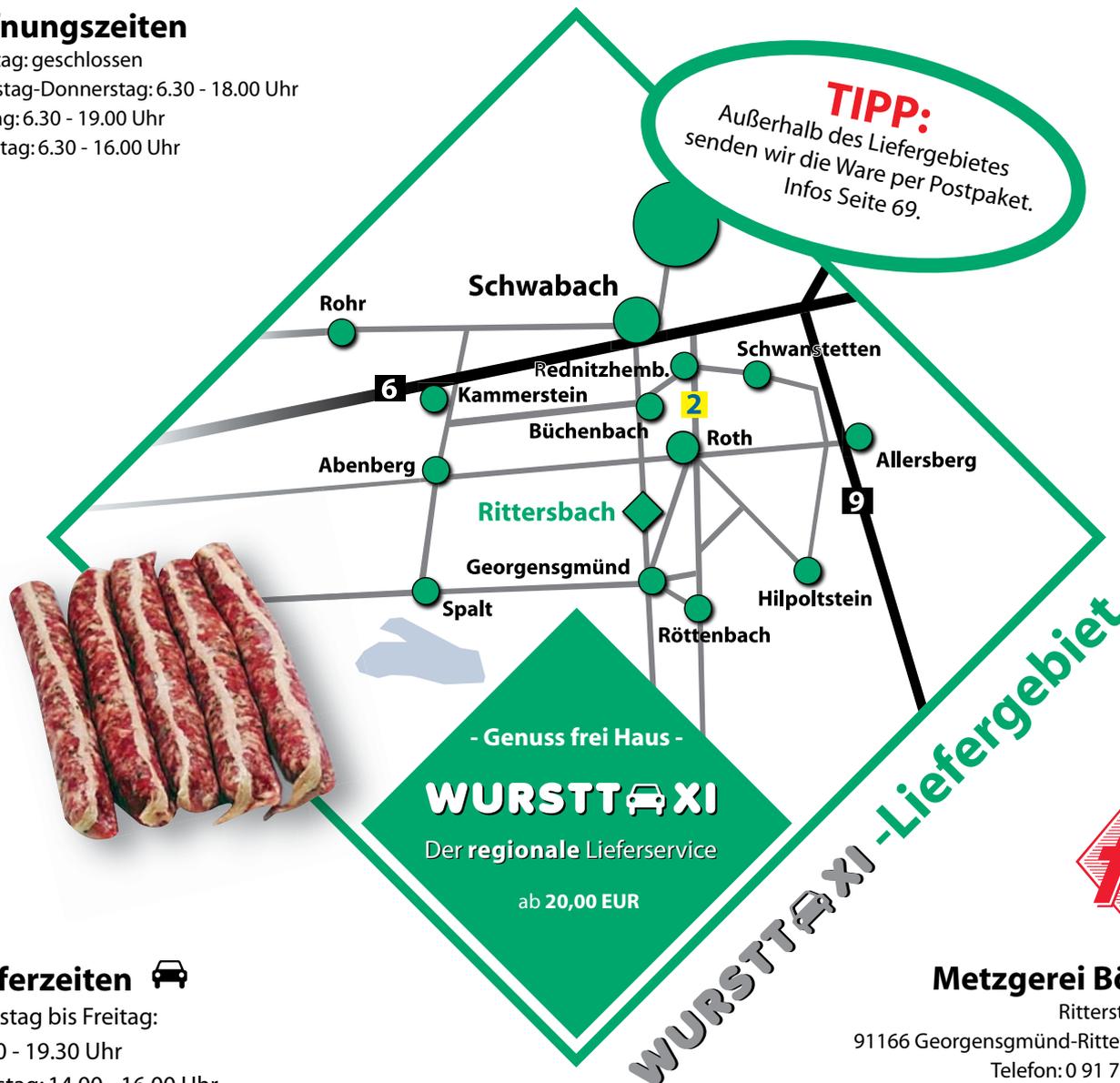


[umdieWurst.de](http://umdieWurst.de)

## Öffnungszeiten

Montag: geschlossen  
Dienstag-Donnerstag: 6.30 - 18.00 Uhr  
Freitag: 6.30 - 19.00 Uhr  
Samstag: 6.30 - 16.00 Uhr

**TIPP:**  
Außerhalb des Liefergebietes  
senden wir die Ware per Postpaket.  
Infos Seite 69.



- Genuss frei Haus -

**WURSTTAXI**

Der regionale Lieferservice

ab 20,00 EUR

## Lieferzeiten

Dienstag bis Freitag:  
16.30 - 19.30 Uhr  
Samstag: 14.00 - 16.00 Uhr

Andere Zeiten (auch vormittags) nach Absprache möglich



## Metzgerei Böbel

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

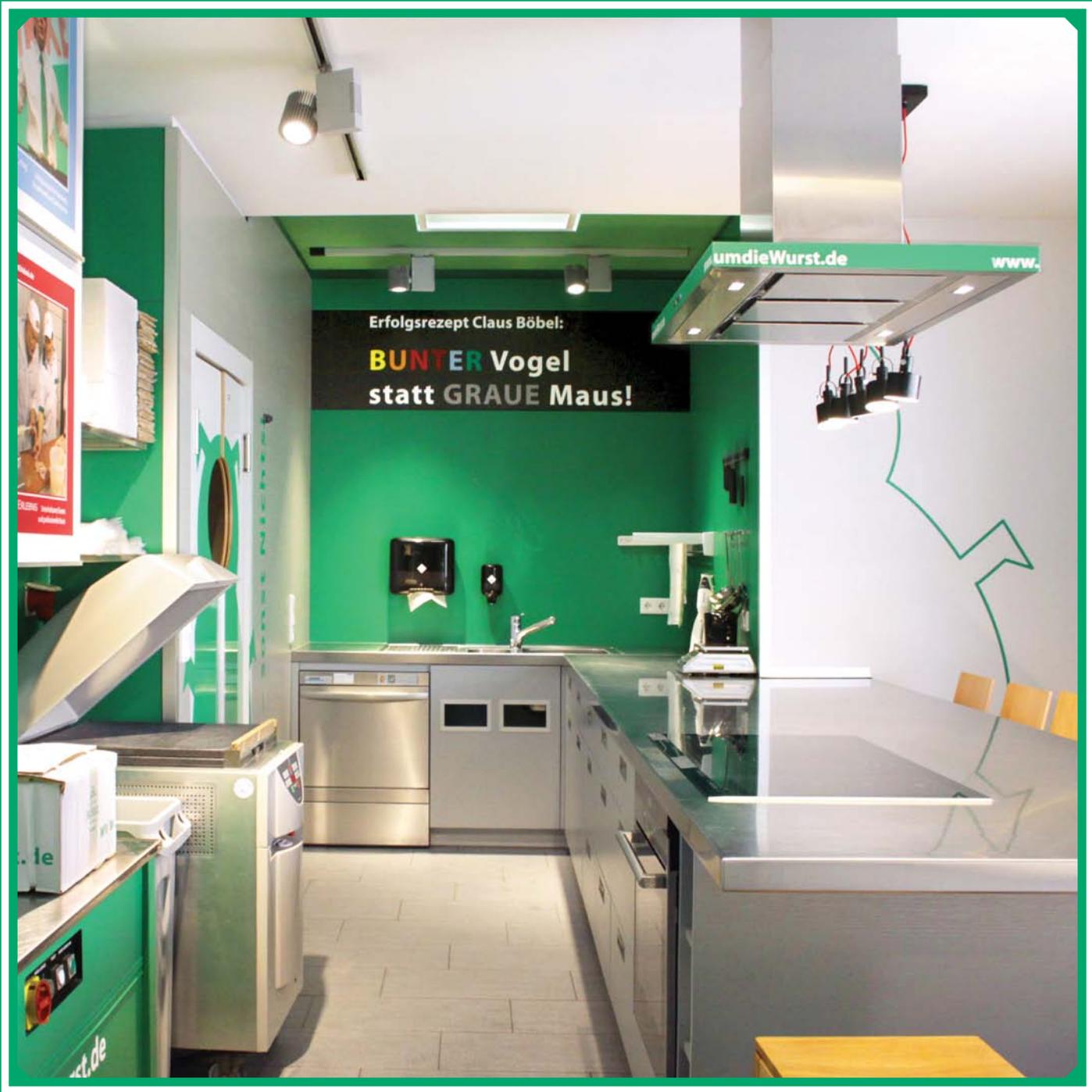


facebook.com/umdieWurst

Anfahrt

03







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





# 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 – 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 Geschenktellers folgende fränkische Wurstwaren:

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



**TIPP:**  
Auch als Geschenkversand  
inklusive kostenloser Grußkarte

(Gewicht 925 g)

Nr. 0469

25.50 Euro

Das Geschenk

09

### 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 Fleischnerei-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

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

# 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

13

[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](#)

<p><b>Unsere aktuelle Empfehlung</b></p>  <p>Fränkisches Gerbuchertes <a href="#">»»</a></p>	<p><b>Service Artikel-Schnellsuche</b></p> <p>Suchen Sie gezielt nach Ihrem gewünschten Artikel oder tragen Sie einfach die konkrete Artikelnummer ein:</p> <input style="width: 80%;" type="text"/> <p><input type="button" value="suchen"/></p>	<p><b>Info Frische-Garantie</b></p> <p>Kühlelemente. Der Versand erfolgt in Isolierbehältern aus Styropor.</p>  <p>Mehr Infos...</p>	<p><b>Einfach Zahlungsmöglichkeiten</b></p> 
---	---	---	---

<a href="#">Wahurst, Frankisch</a>	<a href="#">Dry Aged Beef</a>	<a href="#">Fränkisches</a>	<a href="#">Schlachtküchlein</a>	<a href="#">Käsefleisch Pakete</a>	<a href="#">Dosen (Wurst)</a>	<a href="#">Dosen</a>
						
<a href="#">Suppe (Dosen)</a>	<a href="#">Schinken, Salami &amp; Co.</a>	<a href="#">Portionswürstchen</a>	<a href="#">Aufschnitt</a>	<a href="#">Kochschinken &amp; Kalber Braten</a>	<a href="#">Würstchen und mehr ...</a>	<a href="#">Rein Rind-Pute</a>
						
<a href="#">Geschenke</a>	<a href="#">Schweinereisch</a>	<a href="#">Gellen</a>	<a href="#">Rindfleisch</a>	<a href="#">Korb / Lamm / Kanarienvogel</a>	<a href="#">Geflügel</a>	<a href="#">Fertiggerichte</a>
						
<a href="#">Käse, Salate, Soßen</a>	<a href="#">Brot, Semmeln, Gebäck</a>	<a href="#">Interessantes</a>	<a href="#">ProblemLösen</a>	<a href="#">Kochpakete</a>	<a href="#">Für Hobby Metzger</a>	
						

**Preise und Versandkosten**

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

**Haltbarkeit**

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

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

## Kennenlernpakete

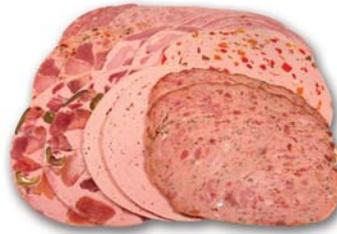
Die Kennenlernpakete sind ein idealer Querschnitt durch unser gesamtes Sortiment. Ideal für Neukunden zum einfach mal „querbeet“ testen.

**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.

## Aufschnitt

7-8 Sorten „querbeet“  
aus unserem Brühwurstsortiment



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

Nr. 0050

**3.65 Euro**

## Fränkische Bratwurst

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



(1215 g – Paket)  
**Haltbar:** siehe einzelne Produkte

Nr. 2012

**16.00 Euro**

## Kennenlernpaket - Klein

Je 100 g roher Schinken,  
Haussalami, Bierschinken

1 abgepackte Kalbsleberwurst  
1 Ring Fleischwurst  
1 Dose Jagdwurst



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

Nr. 2990

**17.95 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)



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

Nr. 2995

**31.35 Euro**

## Fränkisches Geräuchertes

**Unsere geräucherten fränkischen Spezialitäten in einem Paket:**

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



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

Nr. 2200

**27.00 Euro**



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 **21.25 Euro**

### Schweinefilet

Für Fondue  
in Würfel



(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 **13.45 Euro**

### Putenbrustfilet

Für Fondue  
in Würfel



(250 g)

**Haltbar:** 4 Tage b. +4°C

Nr. 0672 **6.20 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 **43.85 Euro**

### T-Bone Steak



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

Nr. 0620 **28.25 Euro**

### Rinderkotelett



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

Nr. 0621 **14.20 Euro**

### Rib-eye-Steak

Mit Knochen



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

Nr. 0604 **18.00 Euro**

### Flat Iron Steak

Bugblatt ohne Sehnen



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

Nr. 1631 **43.80 Euro**

### Rinderfilet

Am Stück



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

Nr. 1650 **43.30 Euro**

### Roastbeef

Scheibe



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

Nr. 0623 **12.45 Euro**

### Hochrippe

Am Stück



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

Nr. 0605 **89.85 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 **15.65 Euro**

### Roastbeef

Stück



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

Nr. 0622 **38.95 Euro**

### Rib-eye-Steak



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

Nr. 0603 **18.55 Euro**

### Kronfleisch

Rind



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

Nr. 0685 **10.65 Euro**

### Nierenzapfen

Rind (Onglet)



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

Nr. 1685 **10.85 Euro**

### Bavette

Rind



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

Nr. 1687 **17.35 Euro**

### Deckerle Rind

Kachelfleisch/Spinne



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

Nr. 0665 **4.55 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

**64.75 Euro**

## Leiterle

Rinderripps



(750 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0607

**8.45 Euro**

## Bürgermeisterstück



(1000 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0646

**19.85 Euro**

## Rinderbrustbraten

Brisket



(1250 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

Nr. 1619 **34.20 Euro**

## Rinderhüfte

breit



(1250 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

Nr. 1644 **53.70 Euro**

## Blattschulter



(1000 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

Nr. 1630 **19.35 Euro**

## Gulasch-Rind



(250 g – Portion)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0645 **4.55 Euro**

## Roulade



(150 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. +4°C

Nr. 0643 **4.60 Euro**

## Rinderbraten

mager



(1500 g – Stück)

Nr. 1642 **30.90 Euro**

## Sauerbraten

eingelegt



(1500 g – Stück)

Nr. 1634 **30.90 Euro**

## Spickbraten



(1500 g – Stück)

Nr. 1635 **30.90 Euro**

## Rinderbraten mager

(750 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

Nr. 0642 **15.45 Euro**

## Sauerbraten eingel.

(750 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

Nr. 0634 **15.55 Euro**

## Spickbraten

(750 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

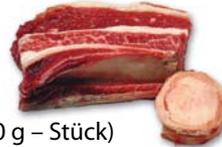
Nr. 0635 **15.55 Euro**

### 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 **5.20 Euro**

### Suppenknochen nur zum Fleisch dazu



(500 g – 4-5 Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. +4°C

Nr. 0606 **0.95 Euro**

### Hochrippe

Leicht durchwachsen



(750 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

Nr. 0602 **9.75 Euro**

### Rinderbrust mit Knochen

mit Knochen



(1250 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 1617 **14.15 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 **26.40 Euro**

### Ochsenschwanz große Stücke

große Stücke



(500 g – Stücke)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0617 **8.55 Euro**

### Rinderbrust



(750 g – Stück)

Nr. 1618 **11.65 Euro**

### Rinderbrust

(375 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

Nr. 0618 **5.85 Euro**

### Mäusle Wade

Wade



(1000 g – Stück)

Nr. 1637 **14.45 Euro**

### Mäusle

(500 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

Nr. 0637 **7.25 Euro**

### Blattschulter



(1000 g – Stück)

Nr. 1630 **19.35 Euro**

### Blattschulter

(500 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +4°C

Nr. 0630 **9.65 Euro**

### Geschnetzeltes

vom Kalb



(200 g – Portion)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0745 **5.70 Euro**

### Kalbskotelett



(500 g – 2 Stück)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0721 **23.80 Euro**

### Kalbsschnitzel



(175 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0743 **7.55 Euro**

### Kalbsfilet



(650 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0750 **34.25 Euro**

### Kalbstafelspitze



(375 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0741 **14.50 Euro**

### Kalbssteak



(250 g – 2 Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0723 **15.75 Euro**

### Kalbhüfte

Mageres Bratenstück



(750 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0744 **28.20 Euro**

### Kalbsnuss



(750 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0742 **28.40 Euro**

### Kalbshaxe

Hintere



(1750 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0747 **40.95 Euro**

### Kalbsbrust

Mit Tasche zum Füllen



(1500 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0718 **34.70 Euro**

### Kalbsrollbraten

mit Schweineniere



(1000 g – Stück)

Nr. 1715 **22.80 Euro**

### Kalbsrollbraten

mit Schweineniere

(500 g – Stück)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0715 **11.50 Euro**

### Kalbsrollbraten



(1000 g – Stück)

Nr. 1705 **23.25 Euro**

### Kalbsrollbraten

(500 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0705 **11.65 Euro**

### Lammkotelett



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

Nr. 0571 **12.55 Euro**

### Lammrücken



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

Nr. 1571 **55.80 Euro**

### Lammkeule



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

Nr. 0574 **37.85 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 **10.00 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 **4.55 Euro**

### Lammkeulenscheibe



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

Nr. 0578 **11.70 Euro**

### Kaninchen

ganz



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

Nr. 0790 **30.95 Euro**

### Kaninchenrücken

Mit Knochen



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

Nr. 0791 **18.05 Euro**

### Kaninchenkeule



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

Nr. 0794 **9.90 Euro**

### Kaninchen- bauchlappen



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

Nr. 0797 **3.40 Euro**

### Kaninchenschulter

Vorderlauf



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

Nr. 0796 **5.00 Euro**

### Kaninchenrückenfilet



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

Nr. 0795 **9.75 Euro**

### Kaninchenleber



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

Nr. 0799 **1.70 Euro**

### Hähnchen



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

Nr. 0690 **18.05 Euro**

### Hähnchenschlegel



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

Nr. 0694 **4.00 Euro**

### Hähnchenbrustfilet



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

Nr. 0691 **6.45 Euro**

### Hähnchenflügel



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

Nr. 0699 **2.25 Euro**

### Putenoberkeule mit Knochen



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

Nr. 0675 **13.15 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 **13.80 Euro**

### Putenflügel



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

Nr. 1679 **7.55 Euro**

### Putenschnitzel



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

Nr. 0673 **2.50 Euro**

### Putenbrustfilet



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

Nr. 1673 **6.10 Euro**

### Putenhals



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

Nr. 1677 **6.50 Euro**

### Hähnchenfüße



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

Nr. 1694 **0.80 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 **0.75 Euro**

### Putenleber



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

Nr. 0669 **2.05 Euro**

### Putenherzen



(50 g – 1 Stück)  
**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1670 **0.65 Euro**



### Gans



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

Nr.0660 **96.00 Euro**

### Gans

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

Nr. 1660 **115.25 Euro**

### Gans

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

Nr. 1659 **73.95 Euro**

### Babypute

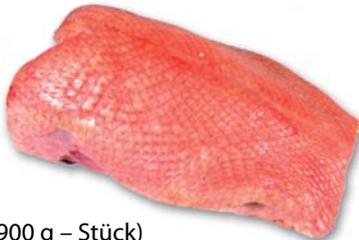
Andere Größen  
jederzeit möglich

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

Nr. 0668 **85.30 Euro**

### Gänsebrust

Doppelt, mit Knochen



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

Nr. 0661 **45.75 Euro**

### Gänsebrustfilet



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

Nr.0662 **26.95 Euro**

### Gänsekeule



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

Nr. 0664 **20.00 Euro**

### Ente



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

Nr. 0680 **47.85 Euro**

### Entenbrust



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

Nr. 0681 **16.60 Euro**

### Entenkeule



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

Nr. 0684 **10.45 Euro**

### Kalbsleber



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

Nr. 0789 **5.65 Euro**

### Kalbsbries



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

Nr. 0785 **7.95 Euro**

### Kalbsherz



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

Nr. 0788 **6.55 Euro**

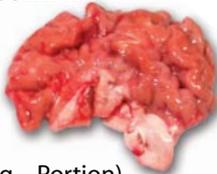
### Kalbsbäckchen



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

Nr. 0784 **6.20 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 **6.65 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 – Portion)  
**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0689 **1.75 Euro**

### Bullenhoden



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

Nr. 0686 **3.70 Euro**

### Rinderherz



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

Nr. 0688 **12.40 Euro**

### Rinderbacken



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

Nr. 1684 **10.50 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 **7.95 Euro**

### Ochsenmaul



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

Nr. 1682 **11.40 Euro**

### Kuttel gekocht



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

Nr. 1683 **10.35 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



(400 g – Becher)

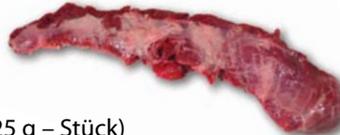
**Haltbar:** 3 Monate bei max. +16°C

Nr. 1426

**4.20 Euro**

### Kronfleisch

Schwein



(125 g – Stück)

**Haltbar:** 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1580

**1.30 Euro**

### Leberknödel



(200 g – Becher)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0591

**2.15 Euro**

Alle Artikel dieser Doppelseite 26/27 innerhalb der angegeben Zeitspanne verbrauchen.

**Nur durcherhitzt verzehren.**

### Schweinezunge



(275 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0599

**2.05 Euro**

### Schweineherz



(350 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0588

**1.55 Euro**

### Schweineniere

ausgeschnitten



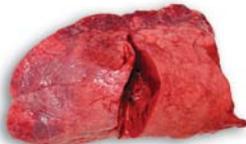
(125 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0593

**0.95 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

**1.65 Euro**

### Schweinenetz

Fettnetz



(75 g – Stück)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0581

**1.65 Euro**

### Schweinemagen

abgebunden



(Stück)

**Haltbar:** 28 Tage max +4°C

Nr. 1598 **4.35 Euro**

### Tümpfele

Schweinebutte



(Stück)

**Haltbar:** 28 Tage max +4°C

Nr. 1599 **2.75 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**

### Schweineblase



(Stück)

**Haltbar:** 28 Tage max +4°C

Nr. 1592 **1.65 Euro**

### Brät mit Speisesalz

für Füllungen,...



(200 g – Becher)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0406 **2.05 Euro**

### Brät mit Pökelsalz



(500 g – Becher)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0408 **4.30 Euro**

### Nitritpökelsalz



(500 g – Beutel)

**Haltbar:** 8 Monate

Nr. 1499 **0.70 Euro**

## WurstKurs

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

(Details Seite 109)

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 **6.75 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 **5.00 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 **0.95 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 **1.55 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 13.20 Euro

## Probiertüte Schweinefleisch

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

(2150 g – Stück)  
**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C



Nr. 2500

27.95 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

22.25 Euro

## Hals

gepökelt/geräuchert

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



Nr. 0260 6.55 Euro

## Pulled Pork

Schweineschulter  
ohne Schwarte

(3500 g – Stück)  
**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C



Nr. 0533

34.70 Euro

## Pulled Pork

Schweinehals  
ohne Knochen

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



Nr. 1533

35.55 Euro

## Backe

gepökelt/geräuchert

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



Nr. 1574 8.90 Euro

### Bauernkotelett

mit Fettrand



(275 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0526

**2.80 Euro**

### Kotelett



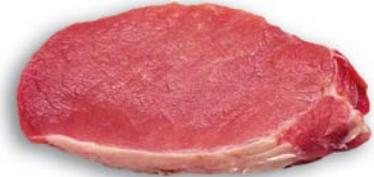
(200 g – Stück)

**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

**5.00 Euro**

### Tomahawk-Steak

Schwein



(325 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1521

**3.30 Euro**

### Schnitzel

Oberschale



(175 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0543

**2.25 Euro**

### Schweinebauch

natur



(150 g – Scheibe)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0513

**1.50 Euro**

### Schweinehals

natur



(175 g – Scheibe)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0503

**2.10 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

**11.30 Euro**

### Schweinefilet



(550 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0550

**10.85 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 **3.00 Euro**

### Schweinerücken

mit Speck und Schwarte



(750 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1522 **10.40 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 **13.80 Euro**

### Kotelettrippis

Leiterle



(350 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0527 **3.20 Euro**

### Secreto

Fledermausstück



(400 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0508 **5.10 Euro**

### Schäufelrlesdeckel



(150 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0531 **1.65 Euro**

### Gulasch

gemischt



(250 g – Portion)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0546 **3.75 Euro**

### Hackfleisch

gemischt



(250 g – Portion)

**Haltbar:** 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0556 **2.50 Euro**

### Hals mit Knochen



(1000 g – Stück)

Nr. 1501 **8.55 Euro**

### Hals ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Nr. 1502 **11.85 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 **5.95 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 **9.55 Euro**

### Minihaxe



(600 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0549 **6.30 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 **3.30 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 **6.10 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](http://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

19.30 Euro

### Zubereitung:

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

### Über Nacht durchziehen lassen.

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

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

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

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

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

## Portionsschäufelerle mit Schwarte



(1500 g – 3 Portionen)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1530 12.75 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



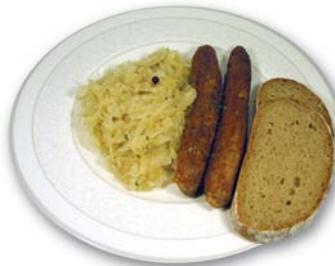
(75 g – 3 Würstchen)

**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 **0.95 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

**1.60 Euro**

### Fleischsalat



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

Nr. 0803

**1.95 Euro**

### Schweizer Wurstsalat



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

Nr. 0810

**2.25 Euro**

### Stadtwurst mit Musik



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

Nr. 0814

**5.10 Euro**

### Pressack mit Musik

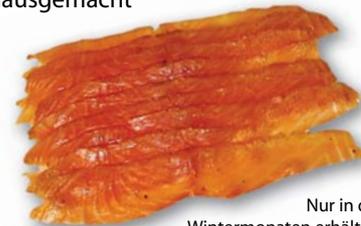


(350 g – Becher)  
**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0815

**5.10 Euro**

### Lachs geräuchert hausgemacht



Nur in den  
Wintermonaten erhältlich

(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

**2.75 Euro**

### Bratwurstsulze



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

Nr. 1191

**2.60 Euro**

### Stadtwurstsulze einfach



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

Nr. 1188

**2.60 Euro**

### Stadtwurstsulze hausmacher



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

Nr. 1189

**2.60 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

**4.65 Euro**

### Roulade

gefüllt mit ger. Bauch, Zwiebeln  
und Gurke



(250 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0443

**6.85 Euro**

### Hals gefüllt

mit Gemüse  
(Lauch/Karotten)



(1000 g – Stück)

**Haltbar:** 4 Tage b. +4°C

Nr. 1504 **12.45 Euro**

### Hals gefüllt

nach Art des Hauses  
(Bauch, Zwiebeln  
und Speck)



(1000 g – Stück)

**Haltbar:** 4 Tage b. +4°C

Nr. 1505 **12.45 Euro**

### Fleischspieß

Schaschlik



(250 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. +4°C

Nr. 0403 **3.75 Euro**

### Fleischkühle

gebraten



(300 g – 3 Stück)

**Haltbar:** 5 Tage b. +4°C

Nr. 0417 **5.75 Euro**

### Schäufelre

gebraten mit Soße



(375 g – Portion)

**Haltbar:** 7 Tage b. +4°C

Nr. 0153 **6.65 Euro**

### Schnitzel

paniert



(175 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0413 **2.75 Euro**

### Cordon bleu

Schwein, paniert

(250 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0421 **4.45 Euro**

### Fleischkäse

roh



(1000 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089 **9.30 Euro**

### Pizzakäse

roh

(1000 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1091 **9.30 Euro**

### Leberkäse grob

roh



(1000 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1095 **9.55 Euro**

### Zwiebelkäse

roh

(1000 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1097 **9.55 Euro**

### Schweinehals

gewürzt



(175 g – Scheibe)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0504 **2.25 Euro**

### Schweinehüfte

gewürzt



(150 g – Scheibe)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0564 **2.00 Euro**

### Schweinebauch

gewürzt



(150 g – Scheibe)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0514 **1.55 Euro**

### Rindersteak

gewürzt



(250 g – Stück)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0624 **12.45 Euro**

### Schäufellesscheibe

Fränkisches „Steak“



(175 g – Scheibe)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0534 **2.15 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 **2.55 Euro**

### Rinderbratwurst

grob – rein Rind



(450 g – 5 Paar)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017 **10.30 Euro**

### Bratwurst

frisch



(450 g – 5 Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1011 **5.60 Euro**

### Bratwurst

feinzerkleinert



(100 g – Paar)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0016 **1.65 Euro**

### Bratwurstschnecke

mittelgrob



(120 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0014 **2.30 Euro**

### Grillwürstchen

mittelgrob



(240 g – 6 Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015 **3.65 Euro**

### Gyrosspieß

(Schwein)



(175 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0400

**3.30 Euro**

### Cordon Bleu- Spieß

(Schwein)



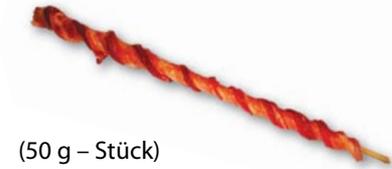
(150 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0404

**3.10 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

**2.10 Euro**

### Probiertüte Grillen

**Je eine Scheibe:**

Hals und Bauch gewürzt  
3 Grillwürstchen



(445 g – Stück)

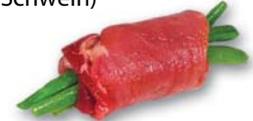
**Haltbar:** siehe einzelne Produkte

Nr. 2504

**5.65 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

**4.05 Euro**

### Hawaiispießchen

Hähnchenbrust m. Ananas



(50 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0698

**1.30 Euro**

### Putenspießchen

mit Gemüse



(50 g – Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0678

**1.25 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

**3.35 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](http://www.umdiewurst.de/produktinfo.php)  
Einfach nur die Artikelnummer eingeben und die Artikelinfos aufrufen.

**Stellen Sie Ihre Bratwürste selber her:**

# WURST ERLEBNIS

 (Details Seite 114)

## Unsere selbst errechneten Analysewerte mit der Software [www.nuts.at](http://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

**11.20 Euro**

## Grillwürstchen

mittelgroß



(240 g – 6 Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015

**3.65 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

**20.00 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

**18.00 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 **16.00 Euro**

## Bratwurstgehäck



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

Nr. 0554 **2.35 Euro**

## Gewürz

für unsere fränkische  
Bratwurst



(100 g – Tüte)  
**Haltbar:** 3 Monate

Nr. 2983 **3.35 Euro**

## Bratwurst geräuchert



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

Nr. 0341 **3.00 Euro**

## Bratwurst gebraten



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

Nr. 1411 **5.65 Euro**

## Bratwurst frisch



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

Nr. 1011 **5.60 Euro**

## Bratwurst frisch



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

Nr. 1012 **11.20 Euro**

## Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)\*

Nr. 0311 **2.45 Euro**

## Bratwürste gebraten



(450 g – Dose)\*

Nr. 0391 **6.50 Euro**

## Bratwürste sauer



(550 g – Dose)\*

Nr. 0394 **4.80 Euro**

## Bratwurstsulze



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

Nr. 1191 **2.60 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

**10.65 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 **1.890 Euro**

**Rüssele\***  
gekocht



(150 g – Stück)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

0104 **1.75 Euro**

**Kopffleisch\***  
mager



(75 g – Stück)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0105 **1.40 Euro**

**Kraut\***  
gekocht



(250 g – Portion)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0422 **1.00 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 **2.30 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

18.70 Euro

## Blutwurst

geräuchert



(150 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +16°C

Nr. 0202

1.95 Euro

## Leberwurst

geräuchert



(130 g – Stück)

**Haltbar:** 10 Tage b. +16°C

Nr. 0203

2.05 Euro

## Presssack

einfach



(150 g – Scheibe)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0204

1.55 Euro

## Sulzpresssack



(150 g – Scheibe)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0206

2.00 Euro

## Presssack

rot



(150 g – Scheibe)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0205

2.00 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

6.10 Euro

## Stadtwurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

6.40 Euro

## Stadtwurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

6.40 Euro

## Stadtwurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1009

2.60 Euro

## Stadtwurst

ungeräuchert

(180 g – Miniringle)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.60 Euro

### Weißwürste



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

Nr. 0006

**2.25 Euro**

### Gelbwurst



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

Nr. 1036

**3.30 Euro**

### Gelbwurst

im Naturdarm



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

Nr. 1037

**5.70 Euro**

### Wollwürste

Oberländer



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

Nr. 1006 **4.15 Euro**

### Obatzter



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

Nr.0913 **4.30 Euro**

### Griebenschmalz



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

Nr.0425 **2.15 Euro**

### Kartoffelsalat

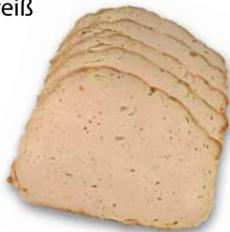


(200 g – Portion)  
**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr.0423 **1.60 Euro**

### Fleischkäse

weiß



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

Nr. 0086 **1.45 Euro**

### Bratwurst

feinzerkleinert



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

Nr. 0016 **1.65 Euro**

### Fleischkäse

zum Selberbacken



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

Nr. 1089 **9.30 Euro**

### Kloßteig



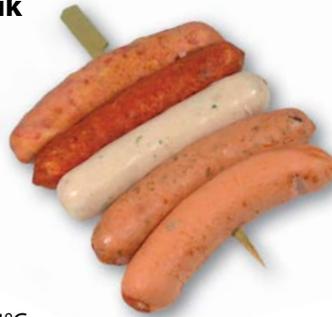
(750 g – Beutel)  
**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0424 **2.70 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

**2.25 Euro**

### Käsewürstchen



(150 g – Paar)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0001

**2.40 Euro**

### Wiener



(100 g – Paar)

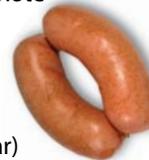
**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0007

**1.65 Euro**

### Knacker

Bockwurst/Rote



(175 g – Paar)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0003

**2.55 Euro**

### Feuerwürstchen

Debrecziner



(100 g – Paar)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0004

**1.65 Euro**

### Bockwurst

ohne Haut



(275 g – 3 Stück)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0002

**4.35 Euro**

### Fleischwurst

Stadt wurst einfach



(450 g – Ring)

Nr. 0008

**5.85 Euro**

### Stadt wurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

**6.40 Euro**

### Stadt wurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

**6.40 Euro**

### Fleischwurst

ungeräuchert, weiß

(450 g – Ring)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0018

**5.90 Euro**

### Fleischwurst

Stadt wurst einfach

(180 g – Miniringle)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1008

**2.35 Euro**

### Stadt wurst

hausmacher

(180 g – Miniringle)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1009

**2.60 Euro**

### Stadt wurst

ungeräuchert

(180 g – Miniringle)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

**2.60 Euro**

## Knoblauchstangerl



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

Nr. 0024 **3.65 Euro**

## Bierkugel



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

Nr. 1022 **3.75 Euro**

## Gelbwurst



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

Nr. 1036 **3.30 Euro**

## Bierschinken



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

Nr. 1044 **5.10 Euro**

## Unser Sortiment

- ◆ Champignonwurst
- ◆ Putenjagdwurst
- ◆ Paprikawurst
- ◆ Jagdwurst
- ◆ Schinkenwurst
- ◆ Zwiebelmettwurst
- ◆ Kalbsleberwurst
- ◆ Leberwurst grob

## Jagdwurst



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

Nr. 1043 **1.75 Euro**

## Probiertüte Portionswürstchen



### Je eine Miniwurst:

- ◆ Champignonwurst
- ◆ Paprikawurst
- ◆ Jagdwurst
- ◆ Schinkenwurst
- ◆ Zwiebelmettwurst
- ◆ Kalbsleberwurst
- ◆ Leberwurst grob

(700 g – Stück)  
**Haltbar:** siehe einzelne Produkte

Nr. 2040

**12.35 Euro**

## Schinkenwurst

feinzerkleinert Lyoner



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

Nr. 1048 **1.65 Euro**

## Zwiebelmettwurst



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

Nr. 0343 **1.85 Euro**

## Paprikawurst



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

Nr. 1055 **1.90 Euro**

## Champignonwurst



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

Nr. 1056 **1.90 Euro**

## Kalbsleberwurst



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

Nr. 1209 **1.90 Euro**

## Leberwurst grob



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

Nr. 1208 **1.40 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 **2.00 Euro**

### Schinkenwurst marmoriert



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

Nr. 0047 **2.00 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 **1.65 Euro**

### Bierschinken



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

Nr. 0044 **1.85 Euro**

### Presskopf mit Gurken



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

Nr. 0027 **1.65 Euro**

### Olivenwurst



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

Nr. 0059 **2.15 Euro**

### Paprikawurst



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

Nr. 0055 **1.90 Euro**

### Gemüsewurst



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

Nr. 0054 **1.90 Euro**

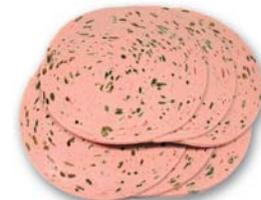
### Champignonwurst



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

Nr. 0056 **1.90 Euro**

### Schnittlauchwurst



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

Nr. 0058 **1.90 Euro**



### Käsebierwurst



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

Nr. 0021 **1.90 Euro**

### Bierwurst mit Senfkörnern



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

Nr. 0022 **1.90 Euro**

### Wilder Kaiser Kochsalami



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

Nr. 0023 **1.90 Euro**

### Schinkenkrakauer



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

Nr. 0025 **2.05 Euro**

### Jagdwurst



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

Nr. 0043 **1.75 Euro**

### Kräuterjagdwurst



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

Nr. 0042 **1.75 Euro**

### Berliner Jagdwurst mit Senf



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

Nr. 0034 **1.75 Euro**

### Kümmeljagdwurst



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

Nr. 0035 **1.75 Euro**

### Zwiebelkäse



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

Nr. 0087 **1.50 Euro**

### Leberkäse



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

Nr. 0085 **1.50 Euro**

### Pizzakäse



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

Nr. 0081 **1.45 Euro**

### Fleischkäse

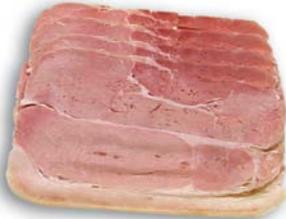


(100 g – aufgeschnitten)  
**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0088 **1.45 Euro**

### Schinken

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

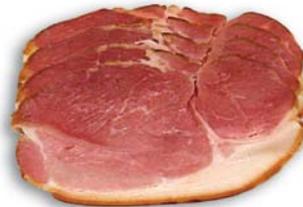
**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0266

**2.05 Euro**

### Vorderschinken

heiß geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0263

**1.95 Euro**

### Kasseler

gekochtes Ripple



(200 g – Stück)

**Haltbar:** 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0261

**2.70 Euro**

### Kochschinken

rund



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0267

**2.25 Euro**

### Kaiserfleisch

gebraten



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0269

**2.05 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

**11.60 Euro**

### Rinderzunge

gepökelt gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0270

**2.15 Euro**

### Ochsenmaul

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0272

**2.35 Euro**

### Texasbauch

(125 g – Scheibe)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0162

**2.50 Euro**

### Hals gebraten

(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0160

**2.05 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)

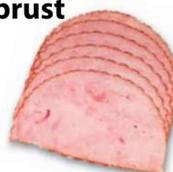
**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1017

**10.30 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

**1.95 Euro**

### Krakauer

gekocht



(450 g – Ring)

**Haltbar:** 7 Tage b. max +4°C

Nr.0010

**7.85 Euro**

### Dt. Corned beef



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr.0196

**2.40 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

**1.90 Euro**

### Tatarwürstchen



(100 g – Stück)

**Haltbar:** 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0355

**2.30 Euro**

### Dt. Corned beef



(190 g – Dose)\*

Nr.0296

**4.40 Euro**

### Putengeschnetzeltes



(400 g – Dose)\*

Nr.0397

**5.60 Euro**

### Hähnchengulasch



(400 g – Dose)\*

Nr.0399

**5.80 Euro**

\*Haltbarkeit ohne Kühlung: 8 Monate

REIN Rind/Pute

51

### Gulasch



(400 g – Dose)\*

Nr. 0385 **5.40 Euro**

### Tafelspitz



(400 g – Dose)\*

Nr. 0381 **6.70 Euro**

### Rouladen



(400 g – Dose)\*

Nr. 0383 **6.90 Euro**

### Sauerbraten



(400 g – Dose)\*

Nr. 0384 **6.50 Euro**

### Schweinefilet



(400 g – Dose)\*

Nr. 0380 **6.40 Euro**

### Sauce Bolognaise



(400 g – Dose)\*

Nr. 0396 **5.00 Euro**

### Chili con Carne



(400 g – Dose)\*

Nr. 0395 **5.20 Euro**

### Lasagne



(400 g – Dose)\*

Nr. 0379 **5.50 Euro**

### Schweinebraten



(400 g – Dose)\*

Nr. 0390 **5.50 Euro**

### Schweinehaxe



(400 g – Dose)\*

Nr. 0387 **5.40 Euro**

### Schäufelrle



(400 g – Dose)\*

Nr. 0389 **5.30 Euro**

### Nieren



(400 g – Dose)\*

Nr. 0392 **5.10 Euro**

### Kuttel



(400 g – Dose)\*

Nr. 0393 **5.40 Euro**

### Herz



(400 g – Dose)\*

Nr. 0388 **5.10 Euro**

### Krautwickerle



(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 **4.80 Euro**

### Weißwürste



(550 g – Dose)\*

Nr. 0376 **4.85 Euro**

### Wiener



(550 g – Dose)\*

Nr. 0377 **5.20 Euro**

### Schaschlik



(550 g – Dose)\*

Nr. 0382 **6.00 Euro**

### Currywurst rot-weiß



(550 g – Dose)\*

Nr. 0378 **5.40 Euro**

### Kartoffelsalat



(400 g – Dose)\*

Nr. 0283 **3.00 Euro**

### Kartoffelgemüse



(300 g – Dose)\*

Nr. 0282 **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**

### Gemüsewurst



(190 g – Dose)\*

Nr. 0274 **3.50 Euro**

### Paprikawurst



(190 g – Dose)\*

Nr. 0275 **3.50 Euro**

### Champignonwurst



(190 g – Dose)\*

Nr. 0276 **3.50 Euro**

### Olivenwurst



(190 g – Dose)\*

Nr. 0279 **4.00 Euro**

### Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)\*

Nr. 0311 **2.45 Euro**

### Eisbein



(175 g – Dose)\*

Nr. 0302 **2.35 Euro**

### Geschenkkarton

passend für  
4 Dosen



(Stück)

Nr. 0300 **1.65 Euro**

### Leberwurst grob



(190 g – Dose)\*

Nr. 0308 **2.45 Euro**

### Schmalzfleisch



(190 g – Dose)\*

Nr. 0310 **2.45 Euro**

### Kochsalami



(190 g – Dose)\*

Nr. 0333 **3.50 Euro**

### Mannheimer



(190 g – Dose)\*

Nr. 0317 **3.15 Euro**

### Kalbsleberwurst



(190 g – Dose)\*

Nr. 0309 **3.40 Euro**

### Jagdwurst



(190 g – Dose)\*

Nr. 0313 **3.20 Euro**

### Stadtwurst hausmacher



(190 g – Dose)\*

Nr. 0314 **2.70 Euro**

### Schinkenwurst Lyoner



(190 g – Dose)\*

Nr. 0318 **3.10 Euro**

### Bierwurst



(190 g – Dose)\*

Nr. 0332 **3.50 Euro**

### Presssack



(190 g – Dose)\*

Nr. 0304 **2.40 Euro**

### Sulzpresssack



(190 g – Dose)\*

Nr. 0306 **2.45 Euro**

### Leberpresssack



(190 g – Dose)\*

Nr. 0307 **2.45 Euro**

### Kümmelpresssack weiß



(190 g – Dose)\*

Nr. 0316 **2.80 Euro**

## Minidosen

Unsere kleinsten Dosen  
sind ideal für Allein-  
stehende Personen.

**1 Dose = 1 Portion**

### Bratwurst mini



(125 g – Dose)\*

Nr. 0321 **1.70 Euro**

### Bierwurst mini



(125 g – Dose)\*

Nr. 0322 **2.45 Euro**

### Jagdwurst mini



(125 g – Dose)\*

Nr. 0323 **2.35 Euro**

### Blutwurst mini



(125 g – Dose)\*

Nr. 0324 **1.55 Euro**

### Leberwurst mini grob



(125 g – Dose)\*

Nr. 0328 **1.70 Euro**

### Kalbsleberwurst mini



(125 g – Dose)\*

Nr. 0329 **2.45 Euro**

### Schinkenwurst mini



(125 g – Dose)\*

Nr. 0338 **2.20 Euro**

## Böbel – mehr als EINE Wurst

Unsere 3 meistverkauften  
Wurstsorten in einer Dose

**Bratwurstgehäck, Stadtwurst  
und Presssack**

(190 g – Dose)\*

Nr. 0120



**4.40 Euro**

### Schmalzfleisch mini



(125 g – Dose)\*

Nr. 0330 **1.70 Euro**

### Stadtwurst mini



(125 g – Dose)\*

Nr. 0334 **2.00 Euro**

### Rohpolnische



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

Nr. 0350 **1.60 Euro**

### 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 **2.40 Euro**

### Haussalami



(200 g – Portionswurst)  
**Haltbar:** 28 Tage

Nr. 1240 **4.90 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 **1.75 Euro**

### Chilischlange



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

Nr. 0345 **1.75 Euro**

### Zwiebelmettwurst



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

Nr. 0343 **1.85 Euro**

### Salami

luftgetrocknet



(150 g – Stück)  
**Haltbar:** 28 Tage

Nr. 1252 **4.15 Euro**

### Krakauer

roh



(350 g – Ring)

Nr. 0238 **6.95 Euro**

### Krakauer roh

(175 g – ½ Ring)  
**Haltbar:** 28 Tage

Nr. 1238 **3.50 Euro**

### Mettwurst

feinzerkleinert



(180 g – Portionswurst)

Nr. 0348 **2.00 Euro**

### Mettwurst feinzerkl.

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

Nr. 1348 **1.00 Euro**

### Mettwurst

grob



(270 g – Portionswurst)

Nr. 0349 **4.30 Euro**

### Mettwurst grob

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

Nr. 1349 **2.20 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

11.05 Euro

**Schinken, roh**  
geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 14 Tage

Nr. 0366 2.70 Euro

**Schinken, roh**  
geräuchert

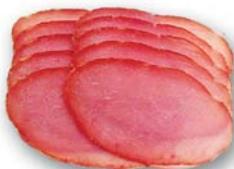


(300 g – Stück)

**Haltbar:** 28 Tage

Nr. 0368 8.00 Euro

**Lachsschinken**



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 14 Tage

Nr. 0369 2.80 Euro

**Schinken, roh**  
in Streifen



(150 g – Becher)

**Haltbar:** 14 Tage b. +16°C

Nr. 1367 3.40 Euro

**Bauch**

geräuchert, ohne Knorpel



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 14 Tage

Nr. 0364

2.80 Euro

**Speck**

geräuchert



(200 g – Stück)

**Haltbar:** 28 Tage

Nr. 1363 1.90 Euro

**Bauch**

geräuchert



(200 g – Stück)

**Haltbar:** 28 Tage

Nr. 0361 3.45 Euro

**Zigeunerkochsalami**



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 14 Tage

Nr. 0245 2.45 Euro

**Pfeffersalami**



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 14 Tage

Nr. 0244 2.80 Euro

**Haussalami**



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 14 Tage

Nr. 0240 2.45 Euro

**Salami**

mediterran



(100 g – aufgeschnitten)

**Haltbar:** 14 Tage

Nr. 0230 2.45 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)

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**

### Dinkelbrot



(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



Nr. 0825 1.25 Euro

### Krapfen

Gefüllt mit Hagebutten-  
marmelade



Nr. 0834 1.00 Euro

### Mandelrolle



Nr. 0838 1.25 Euro

### Nusschnecke



Nr. 0854 1.10 Euro

### Granatsplitter



(Stück)

Nr. 0830 1.30 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 1.75 Euro

### Lebkuchen

mit Zuckerguß



Nr. 1850 1.75 Euro

### Stollen



(500 g – Stück)

Nr. 0858 4.25 Euro

### Appenzeller Käse



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

Nr. 0925 **2.55 Euro**

### Pinocchio

Tomaten-Pinienkerne



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

Nr. 1930 **2.60 Euro**

### Dornfelder

mit Rotwein



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

Nr. 1931 **2.60 Euro**

### Der Wilde

mit Bärlauch



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

Nr. 1933 **5.05 Euro**

### Der Schwatte

mit Pfeffer



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

Nr. 1934 **5.05 Euro**

### Kümmelchen

mit Kümmel



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

Nr. 1935 **5.05 Euro**

### Kräuterling

mit Schnittlauch



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

Nr. 1936 **5.05 Euro**

### Bambino

mit ital. Kräutern



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

Nr. 1937 **2.60 Euro**

### Apollo

mit griechischen Kräutern



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

Nr. 1938 **2.60 Euro**

### Räucherling

geräucherter Hartkäse



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

Nr. 1939 **5.05 Euro**

### Kleiner Roter

natur



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

Nr. 1940 **5.05 Euro**

### Sonnenkäse

mit Curryrinde



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

Nr. 1941 **5.05 Euro**

### Wüstling

mit weißem Pfeffer



(175 g – ½ kleiner Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1942 **5.05 Euro**

### Basi-Knobi

mit Basilikum-Knoblauch



(90 g – ½ Mini-Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1943 **2.60 Euro**

### Der Freche

mit Senf und Pfeffer



(175 g – ½ kleiner Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1944 **5.05 Euro**

### Weihnachtskäse

natur (nur Nov./Dez.)



(175 g – ½ kleiner Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1960 **5.05 Euro**

### Höllenkäse

mit Chili



(90 g – ½ Mini-Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1945 **2.60 Euro**

### Bockshornjäger

mit Bockshornkleesamen



(175 g – ½ kleiner Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1946 **5.05 Euro**

### Gusto

mit Pestomischung



(90 g – ½ Mini-Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1947 **2.60 Euro**

### Pistazie-Mandel

(nur Nov./Dez.)



(175 g – ½ kleiner Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1961 **5.05 Euro**

### Der Süße

mit Ananas-Mandel



(90 g – ½ Mini-Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1948 **2.60 Euro**

### Paprikakäse

mit Paprika



(175 g – ½ kleiner Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1955 **5.05 Euro**

### Curcubi

mit Kürbiskernen



(175 g – ½ kleiner Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1956 **5.05 Euro**

### Hasel-/Walnuss

(nur Nov./Dez.)



(175 g – ½ kleiner Laib)

**Haltbar:** 14 Tage b. +4°C

Nr. 1962 **5.05 Euro**

### Obatzter



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

Nr. 0913 **4.30 Euro**

### Pikanter Frischkäse mit ger. Bauch



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

Nr. 0901 **3.65 Euro**

### Camembert Blüten



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

Nr. 1926 **5.55 Euro**

### Camembert natur



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

Nr. 1921 **5.55 Euro**

### Knoblauchfrischkäse



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

Nr. 0910 **3.35 Euro**

### Radieschen- frischkäse



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

Nr. 0903 **3.35 Euro**

### Schabzieger Herzen mit Schabziegerklee



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

Nr. 1927 **6.90 Euro**

### Camembert Pfeffer



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

Nr. 1924 **5.55 Euro**

### Karotten/Lauch- frischkäse



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

Nr. 0904 **3.35 Euro**

### Frühlingsfrischkäse mit Paprika



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

Nr. 0905 **3.35 Euro**

### Cranberry-Ecke



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

Nr. 1922 **3.45 Euro**

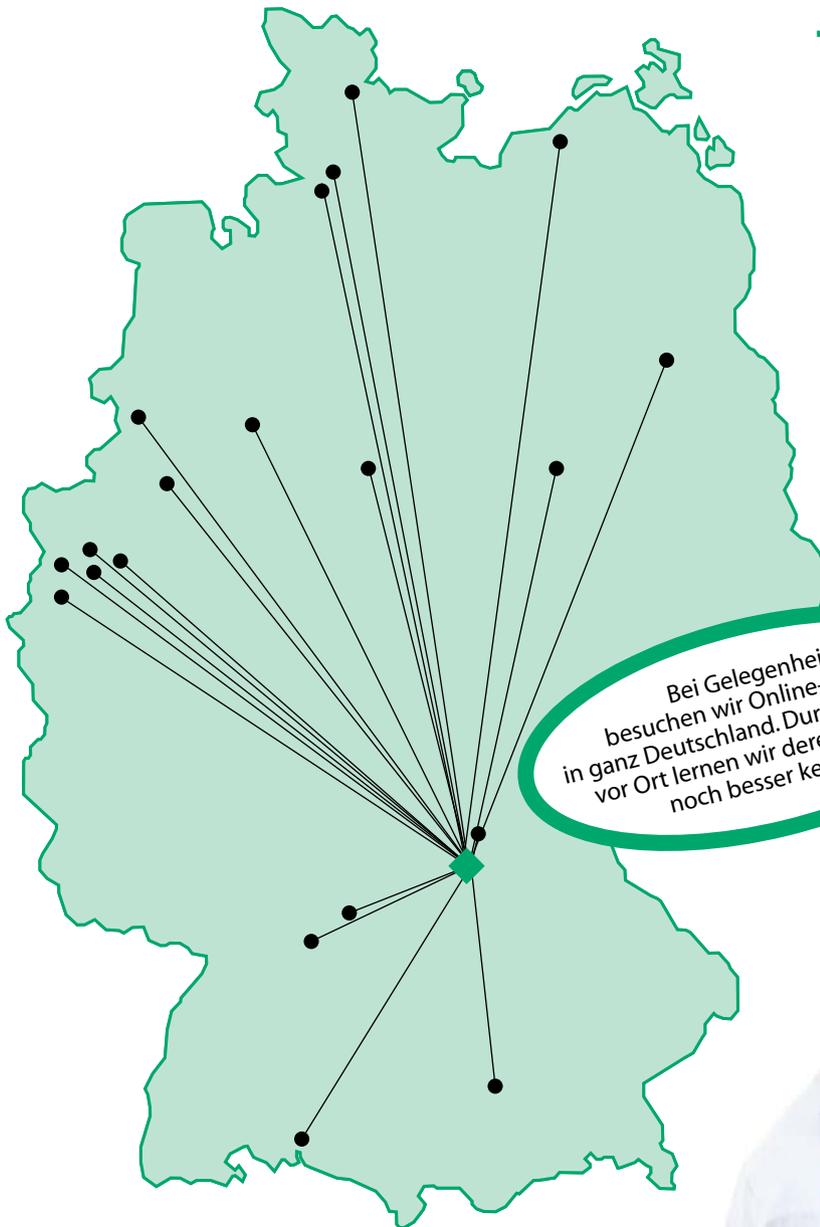
### Camembert Kräuter



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

Nr. 1925 **5.55 Euro**

## 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
22844	Norderstedt
24340	Eckernförde
29351	Eldingen-Bargfeld
31840	Hess.Oldendorf
40597	Düsseldorf
41747	Viersen
47228	Duisburg
48527	Nordhorn
51381	Leverkusen
53115	Bonn
59269	Beckum
72218	Wildberg
74189	Weinsberg
76703	Kraichtal
78465	Konstanz
81243	München
90459	Nürnberg
99099	Erfurt





**Unsere Wurst ist weltweit unterwegs :-)**

Plitvice





Brüssel



Krim



Norwegen



Dubrovnik

## Wohin ist unsere Wurst mit Ihnen gereist?

Wir freuen uns über Fotos an [info@umdieWurst.de](mailto:info@umdieWurst.de)



Venedig



Österreich

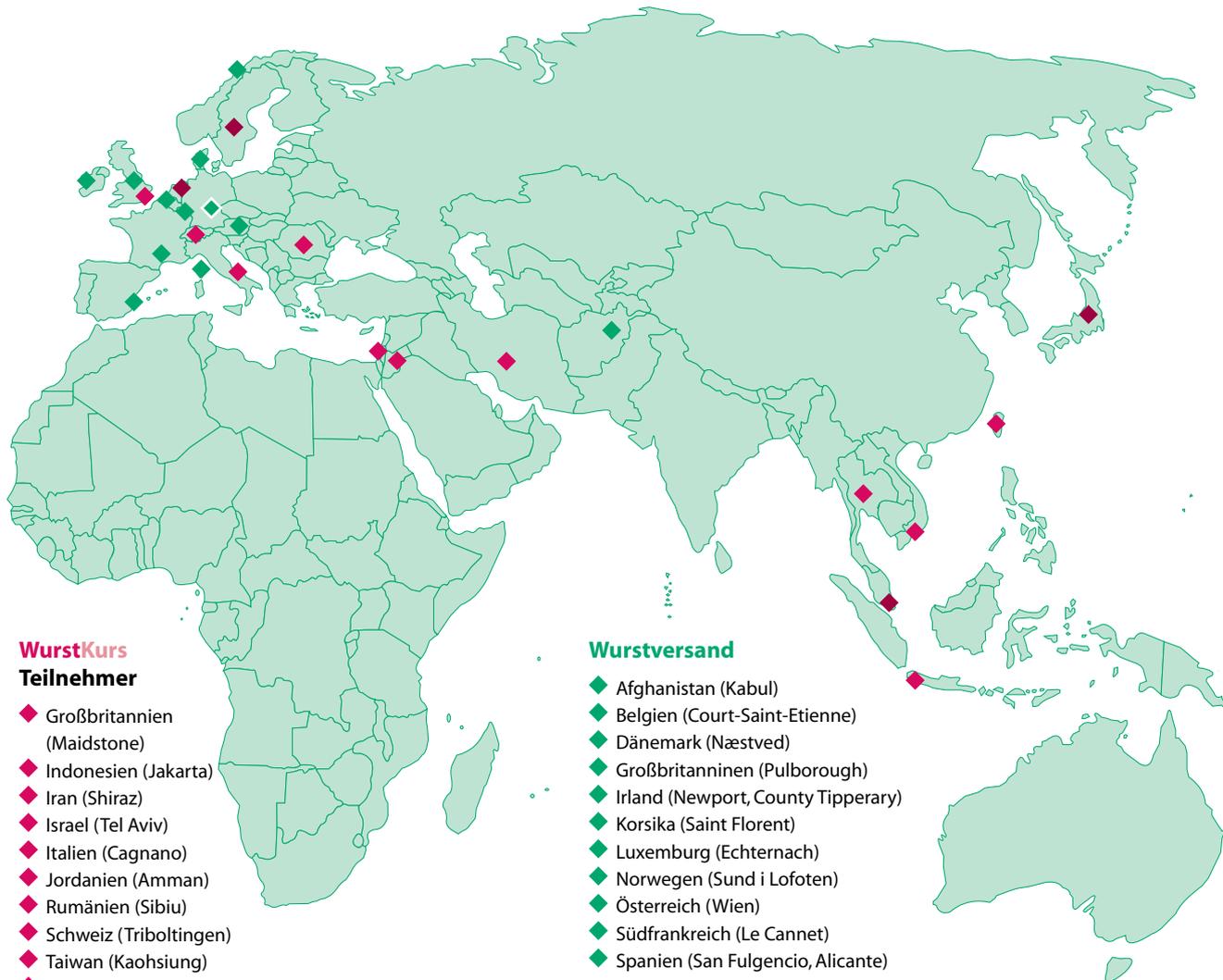


Island



Moskau





**WurstKurs  
Teilnehmer**

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

**Wurstversand**

- ◆ Afghanistan (Kabul)
- ◆ Belgien (Court-Saint-Etienne)
- ◆ Dänemark (Næstved)
- ◆ Großbritannien (Pulborough)
- ◆ Irland (Newport, County Tipperary)
- ◆ Korsika (Saint Florent)
- ◆ Luxemburg (Echternach)
- ◆ Norwegen (Sund i Lofoten)
- ◆ Österreich (Wien)
- ◆ Südfrankreich (Le Cannet)
- ◆ Spanien (San Fulgencio, Alicante)

**WurstErlebnis Teilnehmer**

- ◆ Japan
- ◆ Niederlande
- ◆ Schweden
- ◆ Singapur

### 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

### 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. Für **Geflügel und Innereien** ist das angegebene Datum ein Verbrauchsdatum. D. h. bis zu diesem Datum muss die Ware **durcherhitzt** und **verzehrt** sein.

## 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.

# 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! 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 75.**



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](http://www.wieland-vieh-fleischhandel.de)

**Hofkäserei Wellie**



Familie Wellie stellt im Sauerland viele Käsevariationen aus hofeigener Milch selbst her. Weitere Infos Seite 60  
[www.hofkaeserei-wellie.de](http://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](http://www.besh.de)

**Kaninchenfarm Schriever**  
27432 Bremervörde

Der Familienbetrieb von Sven Söhl hat sich auf Kaninchenhaltung spezialisiert.  
[www.kaninchenfleisch.de](http://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 58  
[www.baekerei-konditorei-paul.de](http://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 24  
[www.dangelhof.de](http://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](http://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](http://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 8. Auflage.

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

[www.tinek.net](http://www.tinek.net)

### Ladenbau:



BRUST+PARTNER  
UNTERNEHMENSGRUPPE



Harald Brust

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

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

**Ergebnis: Ein „saustarker“ NEUER Böbel!**

[www.brust-partner.de](http://www.brust-partner.de)

### Küchenumbau



Imme Vogel

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

[www.immenwerk.de](http://www.immenwerk.de)



### Ludwig Gilch:

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



### Max Köber:

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



### Florian Michna:

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.



### **Guisseppina Saglibene:**

Seit März 2014 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  
Frischkäsevariationen her.

## Kundenfeedback Online-Shop ✓

### Professionell und dennoch individuell

Hallo Herr Böbel!  
Ihr Paket kam bereits gestern hier an, alles noch gut gekühlt.  
Vielen Dank für die Zusammenstellung.

#### Weshalb ich besonders gern bei Ihnen einkaufe:

Die Abwicklung ist zügig, professionell und dennoch wird man individuell beraten. Das Gefühl der Anonymität wie bei anderen Online-Shops kommt hier nicht auf, und das hat man eher selten.

Habe mal in Ihrem Auftragsarchiv gestöbert – von Hühnerfüssen bis konserviertem Schweinehirn haben Sie alle Sonderwünsche Ihrer Kunden erfüllt!

Da war ja mein nordfranzösisches 'Pontjevlesh' der Sch'tis eine Ihrer kleineren Übungen.

Sende herzliche Grüße an Sie, Ihre Frau und Ihr Team !

**Gitta Henning aus 68163 Mannheim**

### „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**

### Von Herzen ein dickes Lob

Sehr geehrte Frau Böbel,  
sehr geehrter Herr Böbel,

das Paket ist wohlbehalten und pünktlichst bei uns angekommen. Verpackung und Inhalt haben alle unsere Hoffungen und Erwartungen übertroffen. Endlich gibt es bei uns wieder die Wurst- und Fleischwaren auf dem Tisch, welche wir als gebürtige Süddeutsche kennen und lieben.

Leider ist es uns hier nördlich des „Weißwurstäquators“ in den letzten Jahren nicht möglich gewesen, selbst nach intensivster Suche bei sämtlichen „Dorf-Metzgern mit eigener Schlachtereie, solche Wurstwaren zu bekommen, wie wie sie uns vorstellen. Nun endlich war es soweit!

Tja, natürlich hat das Ganze einen großen Haken: Das Paket war in Windeseile leer geräumt und auch vertilgt und die ganze Familie weigert sich nun, wieder andere Wurst zu essen und verlangt nach mehr.....

Selbst der geplante Bergwander-Urlaub in Österreich wird schon mit Ihrem Dosenbrät ausgeplant! Etwas anderes kommt nicht in Frage!

Von Herzen ein dickes Lob  
und beste Grüße aus der Eifel

**Familie Lauinger aus 53506 Hönningen**

**Weitere Feedbacks  
auf unserer Internetseite.**

[www.feedback-shop.umdieWurst.de](http://www.feedback-shop.umdieWurst.de)



## Lieferadresse:

Name				
Straße				
PLZ		Ort		
Telefon				
Bestelldatum			Unterschrift	

## Liefertermin nur Wursttaxi



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

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

Lieferdatum

## Empfehlen Sie uns:

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

Name				
Straße				
PLZ		Ort		

**Postversand** nur nach Vorkasse

Versandtermin

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.  
Wir weisen auf unsere AGB's und den Datenschutz hin. (Katalogseite 82)

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  
IBAN 51 7645 0000 0221 0555 36  
BIC BYLADEM1SRS  
(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](mailto:info@umdieWurst.de)

## Preisänderungen möglich.

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

(seit Drucklegung November 2014)

# 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!**

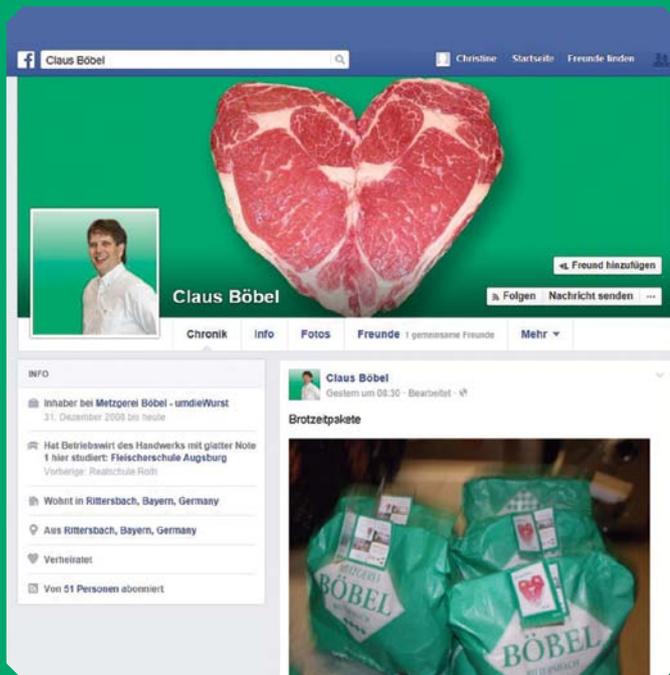
Wir verkaufen hochwertige Ware zu einem fairen Preis. Gleiche Ware kostet für jeden Kunden den gleichen Preis.

**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.**



## 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](http://www.facebook.com/umdieWurst)  
[www.youtube.com/umdieWurst](http://www.youtube.com/umdieWurst)

**per Newsletter Anmeldung über**

[www.newsletter.umdieWurst.de](http://www.newsletter.umdieWurst.de)

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



# Schweinchensammlung

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

Das erste gemeinsame Schwein kauften beide auf der Hochzeitsreise.

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

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

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



## Presseberichte

**Im Januar 2014 waren wir Thema einer Reportage im Wirtschaftsmagazin „Geld um Leben“ im Bayerischen Fernsehen:**

Ist die fränkische Wursttradition in Gefahr? Wir machen uns auf die Suche.  
In Rittersbach, etwa 30 Kilometer von Nürnberg, arbeitet und lebt ein Kämpfer für die Wurst:  
Claus Böbel, 43. Er nimmt den drohenden Verfall der fränkischen Wurstkultur nicht einfach so hin.  
Fleischwaren sind hier einzigartig in Geschmack und Qualität,  
das will Claus Böbel bewahren – und greift zu ganz neuen Methoden.  
Neben dem traditionellen Laden verkauft er über das Internet, wirbt über Facebook.  
Das hat ihm bereits den Spitznamen 'Social-Media-Metzger' eingebracht



## 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](http://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:**

### ◆ Zeitschriften:

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.

- ◆ Die Zeitschrift **Impulse** beschreibt im August 2014 wie die langsame Internetverbindung unserer Geschäftstätigkeit beeinflusst.

- ◆ 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:

Die Initiative „Antrieb Mittelstand“ (Dt. Telekom, Microsoft, Nokia u.a.) hat über unsere Internetstrategie einen Film für die Webseite [www.mittelstand-die-macher.de](http://www.mittelstand-die-macher.de) produziert.

Vorgestellt werden dort beispielgebende Unternehmer, die erfolgreiche Schritte ins digitale Zeitalter gegangen sind.



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## der Firma Metzgerei Claus Böbel

### §1 Geltung gegenüber Unternehmern und Begriffsdefinitionen

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

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

### §2 Zustandekommen eines Vertrages, Speicherung des Vertragstextes

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

(2) Im Falle des Vertragsschlusses kommt der Vertrag mit

Metzgerei Claus Böbel

Claus Böbel

Ritterstraße 9, D-91166 Georgensgmünd-Rittersbach  
Handwerksrolle Nr. 111251

Registergericht Handwerkskammer Mittelfranken  
zustande.

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

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

### Die Bestellung erfolgt in folgenden Schritten:

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

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

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

### §3 Preise, Versandkosten, Zahlung, Fälligkeit

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

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

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

### §4 Lieferung

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

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

### §5 Eigentumsvorbehalt

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

### §6 Widerrufsrecht des Kunden als Verbraucher:

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

### Widerrufsbelehrung, Widerrufsrecht

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

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

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns

### Metzgerei Claus Böbel

Claus Böbel

Ritterstraße 9, D-91166 Georgensgmünd-Rittersbach

E-Mail [info@umdiewurst.de](mailto:info@umdiewurst.de)

Telefax 09172-668954

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

### Widerrufsfolgen

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

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

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

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

### Ende der Widerrufsbelehrung

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

### §8 Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsregelungen.

### §9 Vertragsprache

Als Vertragssprache steht ausschließlich Deutsch zur Verfügung.

### §10 Kundendienst

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

**Telefon: 09172-488**

**Telefax: 09172-668954**

**E-Mail: [info@umdiewurst.de](mailto:info@umdiewurst.de)  
zur Verfügung.**

Stand der AGB Juli 2014  
Gratis AGB erstellt von agb.de

# 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](http://www.umdiewurst.de/katalog)

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

Art.-Nr.	€/100g	Zutaten	Art.-Nr.	€/100g	Zutaten					
0001	1,60	Sf+Rf 55%, Käse 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0404	2,07	Sf, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Käse, Champignons					
0006	1,50	Sf 58%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge, Sw	0425	1,23	Sp, Zwiebel, Apfel					
0007	1,65	Sf+Rf 70%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0433	2,10	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr, Tomate					
0008	1,30	wie 0007	0437	2,00	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Bohnen					
0009	1,42	Sf+Rf 85%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0504	1,29	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr					
0015	1,63	Sf 84 %, Wa, Sp, Sa, Gw, Dx, Gv	0514	0,97	wie 504					
0022	1,90	Sf+Rf 77%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0535	1,90	Sf, Sa, Gw, Gv					
0023	1,90	Sf+Rf 80%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0554	1,05	wie 1012					
0025	2,05	Sf+Rf 93%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0564	1,33	wie 504					
0036	1,65	Sf 59%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge	0591	1,08	Le, Sp, Sa, Gw, Gv, Kr, Me, Eipulver					
0042	1,75	Sf+Rf 86%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Kr	0624	4,98	Rf, Sa, Gw, Gv					
0043	1,75	Sf+Rf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0674	2,04	Gf, Sa, Gw, Gv					
0044	1,85	Sf+Rf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0678	2,50	Gf, Sa, Gw, Brokkoli, Karotten					
0047	2,00	Sf+Rf 60%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0698	2,60	Gf, Sa, Gw, Ananas					
0048	1,65	Sf+Rf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0803	0,98	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0054	1,90	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	1,90	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	1,90	Sf+Rf 50%, Champignons 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0862	0,41	Me, Wa, Sa, Gw, He, Dinkel, Sonnenblumenk., Leinsamen					
0081	1,45	Sf+Rf 50%, Paprika, Champignons, Käse, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Kr	0866	0,33	Me, Wa, Sa, Gw, He					
0085	1,50	Sf+Rf 58%, Wa, Sp, Le., Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0880		Me, Wa, He, Sa, Ao, Sojalecithin					
0087	1,50	Sf+Rf 87%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0882		siehe 0880					
0088	1,45	Sf+Rf 63%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0896		Me, Wa, Kürbiskeerne., He, Sa, Ao, Sojalecithin,					
0102	1,03	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	0921	1,68	70 % Fett i.d.Tr.					
0103	1,27	Sf, Sp, Le, Sa, Gw, Gv	0931	1,30	45 % Fett i.d.Tr.					
0142	2,10	Gf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1008	1,31	wie 0008					
0143	1,95	Gf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1009	1,44	wie 0009					
0144	2,00	Gf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1011	1,24	wie 1012					
0148	1,90	Gf 42%, Wa, Öl, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1012	1,24	Sf 97%, Sa, Gw, Gv					
0202	1,30	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw, Ra	1017	2,29	Rf 97%, Sa, Gw, Gv					
0203	1,30	Sf Sp, Le, Sa, Gw, Gv, Ra	1022	1,88	wie 0022					
0205	1,33	Sf 80%, Br, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	1036	1,65	wie 0036					
0210	1,75	Zunge (60%), Br, Sp, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, nA	1043	1,75	wie 0043					
0216	1,50	Sf 80%, Br, Np, Gw, Gv, Ao, Sw	1048	1,65	wie 1048					
0230	2,45	Sf (hergest. aus 145 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na	1055	1,88	wie 0055					
0240	2,45	Sf+Rf (hergest. aus 145 g), Sp, Sa, Gw, Dx, Gv, nA, Ra, Kn, Na, Lactose	1056	1,88	wie 0056					
0251	2,18	Sf (hergest. aus 154 g), Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na, Nc, Lactose	1188	1,30	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	1,30	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0263	1,95	wie 0267	1190	1,38	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra, Es					
0266	2,05	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1191	1,30	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es					
0267	2,25	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Ra	1208	1,40	wie 103					
0302	1,34	Sf 87%, Wa, Sa, Gw, Gv	1209	1,90	Sf 42%, Kalbfleisch 5%, Br, Sp, Le, Np, Gw, Dx, Gv, Em					
0304	1,26	wie 0205	1238	2,00	wie 0240					
0308	1,29	wie 0103	1240	2,45	wie 0240					
0309	1,79	wie 1209	1252	2,77	Sf (hergest. aus 154 g), Np, Gw, Gv, GdL, Na					
0311	1,29	wie 1012	1411	2,35	wie 1012					
0312	1,12	wie 0012	2000	1,64	siehe einzelne Artikel					
0313	1,68	wie 0043	2010	1,48	siehe einzelne Artikel					
0314	1,42	wie 0009 (ohne Ra)	2040	1,65	siehe einzelne Artikel					
0318	1,63	wie 0048	2050	1,82	siehe einzelne Artikel					
0332	1,84	wie 0022 (ohne Ra)	2100	1,10	siehe einzelne Artikel					
0341	1,71	Sf (hergest. aus 110 g), Sa, Gw, Gv, Ra	2360	2,13	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	1,11	Sf Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ra, Sc, Lactose, Rum								
0349	1,59	Sf (hergest. aus 118 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra								
0361	1,73	Sf (hergest. aus 125 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc								
0364	2,80	wie 0361								
0366	2,70	Sf (hergest. aus 160 g), Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc								
0368	2,67	wie 0366								
0369	2,80	Sf (hergest. aus 160 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc								
0381	1,68	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	1,63	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Es, Me, St								
0385	1,35	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St								
0389	1,33	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St								
0390	1,38	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St								
0391	1,44	wie 1012								
0394	0,87	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es								
0395	1,30	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark								
0396	1,25	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Karotten, Tomatenmark								
0397	1,40	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne								
0399	1,45	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Champignons, Paprika, Sahne								
0400	1,89	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	4,56	0650	8,69	0742	3,79
			0484	1,91	0574	3,03	0660	1,86	0743	4,31
			0501	0,86	0588	0,44	0661	5,08	0745	2,85
			0502	1,19	0589	0,66	0664	5,28	0747	2,34
			0503	1,20	0593	0,76	0673	2,00	0750	5,27
			0511	0,80	0599	0,75	0676	1,84	0789	3,23
			0513	1,00	0602	1,30	0678	2,50	0790	1,72
			0517	1,00	0617	1,71	0680	1,68	0791	3,01
			0520	1,67	0618	1,56	0681	4,15	0794	2,83
			0521	0,95	0620	5,65	0684	3,80	1208	1,40
			0523	1,40	0621	4,06	0685	1,42	1673	2,03
			0526	1,02	0622	5,19	0686	1,48	2000	1,64
			0530	0,81	0623	4,98	0690	1,03	2010	1,48
			0532	0,89	0630	1,93	0691	2,35	2011	0,68
			0537	0,51	0634	2,07	0694	1,33	2040	1,65
			0543	1,29	0635	2,07	0699	0,90	2050	1,82
			0546	1,50	0637	1,45	0705	2,33	2100	1,10
			0547	0,64	0638	1,24	0715	2,30	2360	2,13
			0549	1,05	0641	3,52	0718	2,31	2394	0,69
			0550	1,97	0642	2,06	0721	4,76	2502	1,01
			0556	1,00	0643	3,07	0723	6,30	2600	3,05

Suchen Sie unsere beiden  
meistverkauften Artikel  
„Bratwurst“ und „Schäuferle“



## Sonderwünsche werden Wurst

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

**Fragen Sie uns an: [info@umdieWurst.de](mailto:info@umdieWurst.de) oder 09172-488**

# WURSTmixx.de

Ganz nach Geschmack  
„Wurst + Einlage“



+



# WURSTMiXX

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

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

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

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

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

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



+



## Firmenwurst

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

**Wir produzieren Ihnen das!**

## Original bay. Weißwürste

weiß-blau  
außen mit Lebensmittelfarbe



(150 g – Paar)

**Haltbar:** 4 Tage bei max. +4°C

Nr. 0066

2.75 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

**8.00 Euro**

### Mini-Fleischkäse weiß

Mild im Geschmack,  
dadurch besonders gut passend  
zu süßlichen Komponenten



(250 g)

**Mindestbestellmenge:** 1 Stück



**Nr. 7076**

Preis inklusive Wunschzutaten

**8.00 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

**16.10 Euro**

### Frischkäse (natur)

Creziger Frischkäse verfeinert mit...



(175 g)

**Mindestbestellmenge:** 1 Stück



**Nr. 7905**

Preis inklusive Wunschzutaten

**5.90 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



# WURSTBRIEF®.DE

Geschmackvolle Grußkarten  
und Geschenke



# WURSTBRIEF®

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

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

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

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

## So einfach geht's

- ◆ Motiv auswählen
- ◆ Grußtext und Empfängeradresse angeben
- ◆ Wir versenden zum Wunschtermin
- ◆ Bestellung per Bestellkarte, als FAX, telefonisch unter: **Tel. 09172 - 488**

oder im Internet:

## WURSTBRIEF.DE

Hier finden Sie auch viele weitere Motive.

## Salamiblume



(Gewicht: 75 g)

**Haltbar:** 10 Tage

Nr. 3240

**11.11 Euro**

## Glückwunsch

Mit Ihrer Wunschzahl



(Gewicht: 50 g)\*

Nr. 3249

**14.44 Euro**

## Prost!



(Gewicht: 75 g)\*

Nr. 3267

**17.77 Euro**

## Geburtstagstorte

Name und Zahl Ihrer Wahl



(Gewicht: 75 g)\*

Nr. 3269

**22.22 Euro**

## Ich liebe Dich...



(Gewicht: 90 g)\*

Nr. 3343

**19.99 Euro**

### Mein Schatz

Name nach Wahl



(Gewicht: 75 g)\*

Nr. 3243 **19.99 Euro**

### Gute Besserung



(Gewicht: 75 g)\*

Nr. 3268 **16.66 Euro**

### Frohes Fest



(Gewicht: 75 g)\*

Nr. 3555 **22.22 Euro**

### Weihnachtsstiefel



(Gewicht: 75 g)\*

Nr. 3553 **16.66 Euro**

### Häuschen



(Gewicht: 5 g)\*

Nr. 3001 **8.88 Euro**

### Brautpaar



(Gewicht: 100 g)\*

Nr. 3299 **22.22 Euro**

### „Kleines Lächeln“



(Gewicht: 7g)\*

Nr. 3030 **7.77 Euro**

### Blümchen



(Gewicht: 20 g)\*

Nr. 3040 **11.11 Euro**

### Einladung



(Gewicht: 35 g)\*

Nr. 3272 **14.44 Euro**

**Herzliche Grüße  
Herzlichen Dank**



(Gewicht: 100 g)\*

**Nr. 4048 17.50 Euro**

**Perlenkette für Dich**



(Gewicht: 200 g)\*

**Nr. 4344 25.00 Euro**

**Frohes Fest**



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

**Nr. 4555 47.50 Euro**

## **Darf´s ein bisschen mehr sein?**

- ◆ **Kulinarische Geschenkidee**  
mit dem „gewissen Etwas“
- ◆ **Passend für (fast) jeden Anlass**
- ◆ **Große Auswahl von herzhaft fränkischen**  
bis weihnachtlichen Genüssen
- ◆ **Individuelle Note durch Grußkarten**  
mit Ihrem individuellen Text

**Bilder zeigen Beispiele.**

Geringfügige Abweichungen hinsichtlich Wurstwaren  
und Anordnungen sind möglich.

Die Dekoration ist abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit.

**Weihnachtsbäumchen**

Lachsschinken und  
luftgetrockneter  
Schinken



(Gewicht: 200 g)\*

**Nr. 4055 17.50 Euro**

**Minibox  
Herzlichen  
Glückwunsch**

Zahl nach  
Wunsch



(Gewicht: 100 g)\*

**Nr. 4049 18.00 Euro**

## Gerne erstellen wir kulinarische Geschenke nach Ihren Wünschen.

### Beratung dazu

- ◆ Persönlich im Laden
- ◆ Telefonisch unter 09172-488
- ◆ Per Mail: [info@umdieWurst.de](mailto:info@umdieWurst.de)

### Für eine Beratung sind folgende Infos von Ihnen hilfreich:

- ◆ Anlass
- ◆ Preisvorstellung
- ◆ Bevorzugte Produkte

### Happy Birthday

Zahl nach  
Wahl



(Gewicht: 1200 g)\*

Nr. 4249

**40.00 Euro**

### Minibox Sternchen Duo



(Gewicht: 225 g)\*

Nr. 4054

**22.50 Euro**

### DANKE



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

Nr. 4248

**37.50 Euro**

### Original Fränkische Brotzeit



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

Nr. 4341

**32.50 Euro**

### Appetithappen



(Gewicht: 950 g)\*

Nr. 4346

**35.00 Euro**

## Steak Geschenk

Je ein Porterhouse- und T-Bone-Steak  
in Geschenkfolie



(1150 g – Paket)  
**Haltbar:** 10 Tage bei max. +4°C

**Nr. 4620** **72.00 Euro**

## Böbel-Sonst Nichts

Unsere Spezialitäten



(925 g – Paket)  
**Haltbar:** 28 Tage

**Nr. 0469** **25.50 Euro**



**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** **6.10 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** **6.10 Euro**





**Salamistiefel**  
in Geschenkfolie



(400 g – Stück)  
**Haltbar:** 28 Tage

**Nr. 4239**      **12.50 Euro**

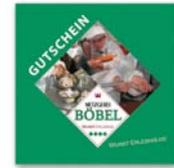
**Schinken**  
in Geschenkfolie



(1000 g – Stück)  
**Haltbar:** 28 Tage

**Nr. 4366**      **29.00 Euro**

**Gutschein**  
**WURST**  
**ERLEBNIS**



**Gültigkeitsdauer:** 3 Jahre

**Nr. 9468**      **72.00 Euro**

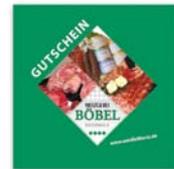
**Geschenkteller mit Bargeld**  
Preis ohne Bargeld



(1200 g – Stück)\*

**Nr. 4998**      **27.00 Euro**

**Geschenk**  
**Gutschein**



**Gültigkeitsdauer:** 2 Jahre

**Nr. 0468**      **nach Wunsch**

**Geschenkteller**  
zum Geburtstag



(1650 g – Stück)\*

**Nr. 4976**      **32.50 Euro**

**Geschenkteller**  
Frühling



(1300 g – Stück)\*

**Nr. 4975**      **32.50 Euro**

**Weihnachtsgeschenk**  
auf Sisal Stern



(800 g – Stück)\*

**Nr. 4950**      **20.00 Euro**

**Geschenkteller**  
weihnachtlich



(2750 g – Stück)\*

**Nr. 4955**      **64.00 Euro**

**Bierflasche**  
mit Wurstwaren



(450 g – Stück + 0,5 l)\*

**Nr.4984**      **15.00 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 114/115)

**Tagestour:**

Bratwurstwanderung (siehe Seite 118)

**„On Tour“:**

Wir kommen zu Ihnen (siehe Seite 119)

## Individuelle Wurst:

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

## Individuelle Verpackung:

**Auch individuelle Verpackungen sind schon bei relativ kleiner Menge möglich:**

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

## Es muss nicht immer ein Teller oder Korb sein!

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

**So ist jede Form und jeder Text möglich!**

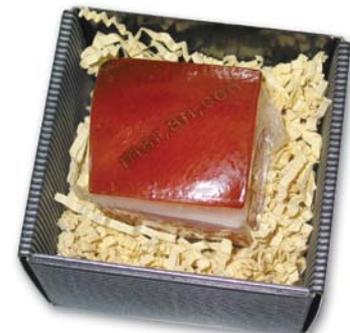


## Der Logo-Schinken

**Ihr Branding auf der Schwarte**



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





Wurst VQrtrag.de

**ERFOLGSREZEPTE**

rund +knackig



## 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“

### Erfolgsrezept Claus Böbel:

**BUNTER Vogel  
statt GRAUE Maus!**

#### Zeitbedarf

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

#### Vergütung

- ◆ **Bis 30 Minuten** 456,78 Euro
- ◆ **Bis 1,5 Stunden** 910,11 Euro
- ◆ **Bis 4 Stunden** 1213,14 Euro
- ◆ **Tagessatz** 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 beklagt, ist nicht klug. Besser ist es, sich auf den Sturm vorzubereiten und ruhigere 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:**

**08./09. März 2015**

**08./09. November 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**



### **Claus Böbel kommt auch zu Ihnen:**

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



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

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

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

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

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**



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

# 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:** 1 Schulungstag umfasst 4 Zeitstunden

## Kursgebühren inkl. MwSt:

1 Tag	350,- Euro
2 Tage	600,- Euro
3 Tage	800,- Euro
4 Tage	950,- Euro
5 Tage	1050,- Euro

**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 (Juli 2014)

Quereinsteiger wollen ein besonderes Produkt entwickeln. Haben (fast) keine Ahnung von Wurstherstellung. Aber ein Ziel, einen Traum.

Nach einigen Schritten "Learning by Doing" halten Sie eine professionelle Hilfestellung für angebracht.

### ◆ Schulung in der Metzgerei:

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

## Interesse des Teilnehmers (November 2013)

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

### ◆ Schulung in der Metzgerei:

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

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



## 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).

## 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.

## Und noch ein Tipp:

Ausrüstung für Hobby Metzger finden Sie online auf [www.hausschlachtebedarf.de](http://www.hausschlachtebedarf.de)

Auf Wunsch verkaufen wir auch benötigte Gewürze/Därme in Kleinmengen um zu Hause das Gelernte umzusetzen



## German Sausage-Course

### Learn how to make your own Wurst

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

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

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

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

### Number of participants

Individual sessions

### Dates

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

### Services

#### Participate in production:

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

## German-Bratwurst-Sausage Event

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

### Guided tours of the butchery

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

### Not just watching and eating

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

### Tasting

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

### Number of participants

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

**Price Euro 72,00 /adult**

### Services

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

### Dates

Available dates can be found on page 116







# WURST ERLEBNIS KINDERGEBURTSTAG

## Das Erlebnis für Kinder ab 7 Jahren:

Eine unvergessliche Geburtstagsfeier  
Abgestimmt auf das Alter der Kinder gestalten wir das

## WURST ERLEBNIS.

Mit passender Schutzkleidung dürfen die „kleinen Teilnehmer“ Fleisch schneiden. Dann wird das Gewürz abgewogen und anschließend kommt der begehrteste Teil: Das Mischen von Fleisch und Gewürzen.

Und dann darf jeder seine eigene Bratwurst einfüllen. Zum Abschluß gibt es dann Bratwurstsemeln für alle.

## Preis:

200 Euro für Gruppen bis 7 Kinder (7-12 Jahre)

Jedes weitere Kind 25 Euro

Eine erwachsene Begleitperson kostenfrei

## Dauer:

ca. 2 ½ Stunden

## Leistungen:

- ◆ Wurstherstellung mit den Kindern
- ◆ Bratwurstsemmel und Getränke
- ◆ 2 Bratwürste zum Mitnehmen
- ◆ Bratwurstherzchen als Wurstbrief-Grußkarte verschicken

## Termine

Nach Vereinbarung



# WURST ERLEBNIS

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

Fleisch schneiden, Gewürze wiegen, Maschinen wie Fleischwolf und Kutter bedienen, Wurstmasse einfüllen,... Anschließend bekommen Sie die von Ihnen hergestellte Wurst als 6-Gang Menü in der Bratwurst-Erlebnis-Küche serviert

## **Agnes Weimer aus 96117 Lichteneiche**

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

## **Stephan Hilper aus 80689 München**

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



# Beliebteste Variante

## Fränkische Bratwurst

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

## Auf Anfrage weitere Varianten wie z.B.

### **Bayerischer Leberkäse**

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

### **Rittersbacher Preßsack**

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

### **Gelbwurst/Lyoner**

Sie bekommen erklärt wie das Unternehmen „Metzgerei“ funktioniert:

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

### **Weißwurst**

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

# FAKTEN

## Teilnehmerzahl:

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

**Preis:** 72,00 Euro pro Person, zzgl. Getränke

## Leistungen:

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

**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](http://WWW.WURSTERLEBNIS.DE)

# GRUPPEN/FIRMEN/VEREINE

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

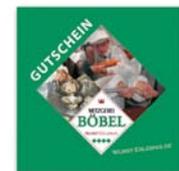
An diesem Wunschtermin stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Programm für Ihren Betriebs- oder Vereinsausflug zusammen.

**TERMINE**  
finden Sie auf Seite 116



## Gutschein

WURST ERLEBNIS



**Gültigkeitsdauer:** 3 Jahre

Nr. 9468

**72.00 Euro**

Freitags Beginn: 18.30 Uhr	Samstags Beginn: 15.30 Uhr	Sonntags Beginn: 12.30 Uhr
09. Januar	10. Januar	
16. Januar	17. Januar	18. Januar
30. Januar		01. Februar
06. Februar	07. Februar	08. Februar
27. Februar	28. Februar	01. März
13. März	14. März	15. März
20. März	21. März	22. März
10. April	11. April	12. April
24. April	25. April	26. April
08. Mai	09. Mai	10. Mai
29. Mai	30. Mai	31. Mai
12. Juni	13. Juni	14. Juni
26. Juni	27. Juni	28. Juni
10. Juli	11. Juli	12. Juli
24. Juli	25. Juli	26. Juli
28. August	29. August	30. August
18. September	19. September Wanderung	
25. September	26. September	27. September
09. Oktober	10. Oktober	11. Oktober
23. Oktober	24. Oktober	25. Oktober
13. November	14. November	15. November
27. November	28. November	29. November
04. Dezember	05. Dezember	06. Dezember

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

# WURST ERLEBNIS TAGUNG/WORKSHOP

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

**Basis ist unser klassisches WurstErlebnis „Fränkische Bratwurst“ (siehe Seite 114/115)**

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

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

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

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

**Teilnehmer:** bis max. 35 Personen  
**Dauer :** von 1 Stunde bis zum 2 Tagesprogramm  
**Ort:** in der Metzgerei in Rittersbach  
oder bei Ihnen vor Ort (siehe Seite 119)

**Fragen Sie einfach nach Ihrem individuellen Programm.**

- ◆ Persönlich im Laden
- ◆ Telefonisch unter 09172-488
- ◆ Per Mail: [WurstErlebnis@umdieWurst.de](mailto:WurstErlebnis@umdieWurst.de)

**SIEMENS**



# 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 für Einzelpersonen:

**Samstag 19. September 2015, 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)

**90,00 Euro**

### Preis pro Teilnehmer

(Hygienekleidung, Material, Verkostung, Zertifikat)

**9,00 Euro**

### Schulungspreis/Stunde

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

**90,00 Euro**

### Fahrtkosten/Entfernungs-km

(inkl. Zeit)

**0,90 Euro**

### Hilfskraft (Assistenten)/Stunde

(kann auch von Ihnen gestellt werden)

**45,00 Euro**

Die Preise sind inkl. 19 % Mehrwertsteuer





2015

METZGEREI  
**BÖBEL**  
RITTERSBACH

umdieWurst.de