

2016

Ihre Metzgerei – Vor Ort UND im Internet

Ausgezeichnet als „IHK-Zukunftshändler 2015“
für die Verknüpfung von stationärem UND digitalem Verkauf (Seite 135)



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



WWW.

Echtes Metzgerwerk



**Endlich haben wir es zu 100% geschafft:
Alle unsere Wurstwaren sind aus eigener Herstellung.**

Kunden können sich zu 100% darauf verlassen, dass wir und unsere Mitarbeiter an allen Wurstwaren selbst Hand angelegt haben.

Echtes Metzgerhandwerk eben.

Von A wie Aufschnitt bis Z wie Zungenwurst
Von A wie Anschnitt bis Z wie Zipfel

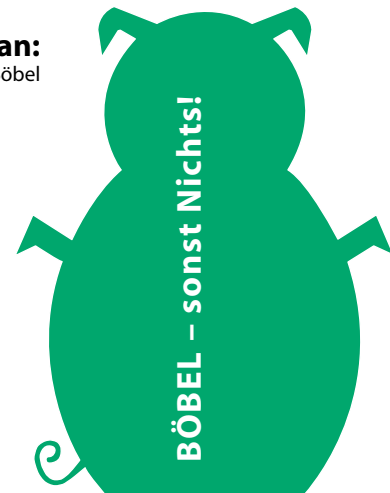
„Dä gleicheä Dregg im andern Schächteleä“

*So sagt der Franke, wenn identische Ware nur anders aufgemacht wird.
Bezogen auf Wurstwaren heißt das Handeln, Wurstwaren einkaufen
und weiter verkaufen. Und das ist **nicht** unser Ding.*

Wir konzentrieren uns auf das, was **HAND**werk ausmacht: **EIGENE** Herstellung.

Und genau dafür steht unser Slogan:

Auf dieser Basis bauen wir die Zukunft der Metzgerei Böbel
(siehe Katalogrückseite)



umdieWurst.de

Öffnungszeiten

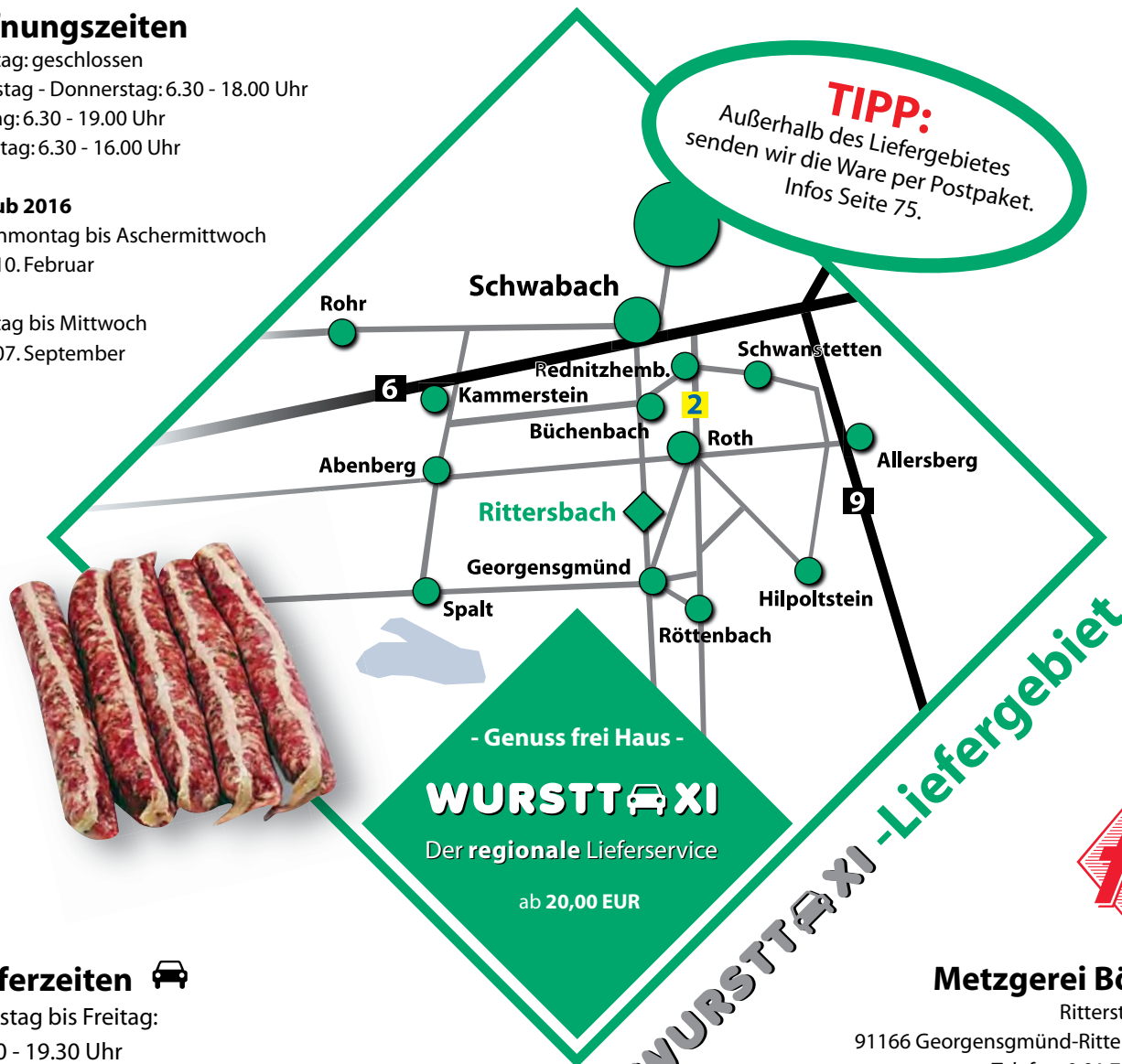
Montag: geschlossen
Dienstag - Donnerstag: 6.30 - 18.00 Uhr
Freitag: 6.30 - 19.00 Uhr
Samstag: 6.30 - 16.00 Uhr

Urlaub 2016

Rosenmontag bis Aschermittwoch
08. - 10. Februar

Montag bis Mittwoch
05. - 07. September

TIPP:
Außerhalb des Liefergebietes
senden wir die Ware per Postpaket.
Infos Seite 75.



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

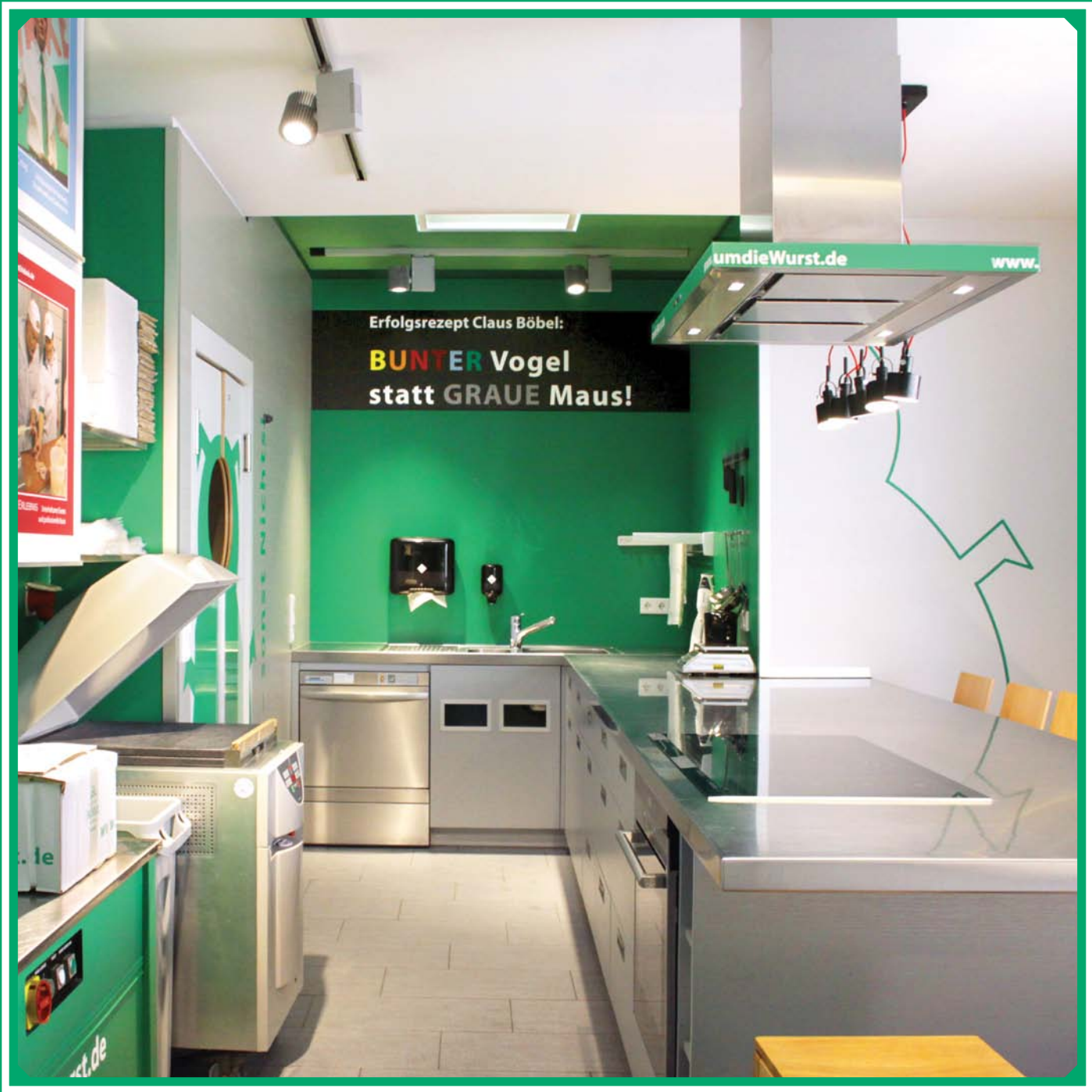


facebook.com/umdieWurst

Anfahrt

03





Wir versenden mit DHL und UPS

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

DHL: Lieferung an Packstationen
Weltweiter Expressversand
(Aufpreis je nach Region auf Anfrage)

UPS: Spätere Abholzeit bei uns,
dadurch auch Versand eiliger Bestellungen kurzfristig möglich
Express-Versand mit garantierter Zustellung
innerhalb Deutschlands am Folgetag (Di-Fr) bis 12.00 Uhr
(Aufpreis dafür 9,90 Euro)

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

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



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





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 verkaufter 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 – Backwaren – Käse

An allen anderen Artikeln haben wir SELBST Hand angelegt.

BÖBEL – sonst Nichts!

Das Geschenk typisch fränkisch – typisch Böbel

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

- ◆ Je eine Dose
Bratwurstgehäck
Stadturst 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 Fleischeri-
Fachverkäuferin (Metzgerei Berg, Spalt).
Schließt als 2. Bundessiegerin ab.

1994

Auszeichnung als vorbildlicher
Ausbildungsbetrieb vom
Deutschen-Fleischer-Verband.

1997

Metzgerei geht ins Internet

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

2003

Goldener Meisterbrief für Willy Böbel.

2004

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

2006

Erste Fernsehreportage über den Betrieb
(bis heute 34 Beiträge)

2007

Start des Online-Verkaufs.

2008

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

2009

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



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«



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*



VIELFALT & KREATIVITÄT
die »beeindruckt«



BERATUNG & SERVICE
der es »bringt«

WURSTTAXI
WURST ERLEBNIS

Metzgerei Böbel

13

Ihre Metzgerei im Internet

[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 [suchen](#)

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



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

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



Metzgermeister Claus Böbel

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

Unsere aktuelle Empfehlung



Fränkisches Geruchertes [»»](#)

Service Artikel-Schnellsuche

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

[suchen](#)

Info Frische-Garantie

Kühlelemente. Der Versand erfolgt in Isolierbehältern aus Styropor.



Mehr Infos...

Einfach Zahlungsmöglichkeiten



Preise und Versandkosten

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

Haltbarkeit

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

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

Salami Aufschnitt



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

Nr. 0250 **2.90 Euro**

Aufschnitt

7-8 Sorten „querbeet“
aus unserem Brühwurstsortiment



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

Nr. 0050 **3.75 Euro**

Fränkische Bratwurst

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



(2455 g – Paket)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2012 **33.90 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 **18.00 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 **31.60 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 **28.00 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 **21.40 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 **13.80 Euro**

Putenbrustfilet

Für Fondue
in Würfel



(250 g)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

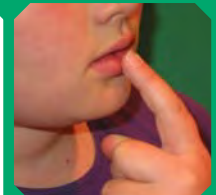
Nr. 0672 **6.50 Euro**

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 **45.65 Euro**

T-Bone Steak



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0620 **29.40 Euro**

Rinderkotelett



(350 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0621 **14.85 Euro**

Rib-eye-Steak

mit Knochen



(450 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0604 **18.85 Euro**

Filetsteak

mit Knochen



(275 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0649 **13.95 Euro**

Rinderfilet

am Stück



(500 g)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1650 **44.25 Euro**

Roastbeef

Scheibe



(250 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0623 **12.90 Euro**

Rib-Eye

am Stück



(2500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0605 **94.20 Euro**

Filetgeschnetzeltes



(200 g – geschnetzelt)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1651 **13.40 Euro**

Rinderfilet



(180 g – Scheibe)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0650 **16.00 Euro**

Roastbeef

Stück



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0622 **40.40 Euro**

Rib-eye-Steak



(325 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0603 **19.10 Euro**

Sie möchten Ihr Steak anders?

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

Tomahawk-Steak



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1621 **42.40 Euro**

Hüftsteaks

Rind



(350 g – 3 Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0644 **17.40 Euro**

Rinderbrustbraten

Brisket



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1619 **34.80 Euro**

Flat Iron Steak

Bugblatt ohne Sehnen



(1250 g – 2 Stücke)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1631 **45.05 Euro**

Flaches „Filet“

Teres Major



(400 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0633 **12.25 Euro**

Deckerle Rind

Kachelfleisch/Spinne



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0665 **4.85 Euro**

Nierenzapfen

Rind (Onglet)



(700 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1685 **11.05 Euro**

Kronfleisch

Rind



(700 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0685 **10.15 Euro**

Bavette

Rind



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1687 **17.70 Euro**

Leiterle-Rind



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0627 **3.35 Euro**

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

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

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

Probiertüte Rindfleisch

Je ein Stück zum Kurzbraten, Braten und Kochen:

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

(2125 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. max +4°C



Nr. 2600

66.90 Euro

Rinderripps

aus der Querrippe



(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

20.40 Euro

Falsches Filet



(1500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0636 **31.40 Euro**

Rinderhüfte

breit



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1644 **56.45 Euro**

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 1630 **19.90 Euro**

Gulasch-Rind



(250 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0645 **4.70 Euro**

Roulade



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0643 **4.60 Euro**

Rinderbraten

mager



(1500 g – Stück)

Nr. 1642 **31.70 Euro**

Rinderbraten mager

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0642 **15.85 Euro**

Sauerbraten

eingelegt



(1500 g – Stück)

Nr. 1634 **31.70 Euro**

Sauerbraten eingel.

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0634 **15.85 Euro**

Spickbraten



(1500 g – Stück)

Nr. 1635 **31.70 Euro**

Spickbraten

(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0635 **15.85 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 **5.35 Euro**

Suppenknochen nur zum Fleisch dazu



(500 g – 4-5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. +4°C

Nr. 0606 **1.10 Euro**

Hochrippe

Leicht durchwachsen



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0602 **9.95 Euro**

Rinderbrust mit Knochen

mit Knochen



(1250 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 1617 **14.45 Euro**

Beinscheibe



(650 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0638 **8.40 Euro**

Tafelspitz



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0641 **26.40 Euro**

Ochsenchwanz

große Stücke



(500 g – Stücke)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0617 **8.90 Euro**

Rinderbrust



(750 g – Stück)

Nr. 1618 **11.85 Euro**

Rinderbrust

(375 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0618 **5.95 Euro**

Mäusle

Wade



(1000 g – Stück)

Nr. 1637 **14.75 Euro**

Mäusle

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0637 **7.40 Euro**

Blattschulter



(1000 g – Stück)

Nr. 1630 **19.90 Euro**

Blattschulter

(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +4°C

Nr. 0630 **9.95 Euro**

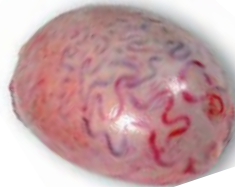
Rinderleber



(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 **3.95 Euro**

Rinderherz



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

Nr. 0688 **12.40 Euro**

Rinderbacken



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

Nr. 1684 **8.70 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**

Rindertalg



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

Nr. 0682 **1.65 Euro**

Rindertalg ausgelassen



(500 g – Becher)
Haltbar: 3 Monate

Nr. 0428 **3.60 Euro**

Ochsenziemer



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

Nr. 1686 **5.80 Euro**

Achillessehne (Beef-Tendon)



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

Nr. 1638 **3.30 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 **24.55 Euro**

Kalbsschnitzel



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0743 **7.80 Euro**

Kalbsfilet



(650 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0750 **35.15 Euro**

Kalbstafelspitze



(375 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0741 **14.75 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**

Kalbsrücken

am Stück



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0722 **42.35 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**

Kalbsbrust

Mit Tasche
zum Füllen



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0718 **34.70 Euro**

Kalbsschäufelre



(2500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0731 **57.85 Euro**

Kalbsschulter



(1250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0732 **31.40 Euro**

Kalbshaxe

Vordere



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0737 **25.80 Euro**

Kalbsrippchen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0711 **12.25 Euro**

Kalbsskleinfleisch



(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0707 **2.15 Euro**

Kalbsschwanz



(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0717 **7.15 Euro**

Kalbssmilz



(600 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1781 **3.50 Euro**

Kalbsleber



(175 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0789 **6.55 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 – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0784 **6.40 Euro**

Kalbshirn



(175 g – Portion)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1795 **2.75 Euro**

Kalbsfuß



(1000 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0786 **7.20 Euro**

Kalbsslunge



(175 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0787 **1.95 Euro**

Kalbsniere



(300 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0792 **6.45 Euro**

Lammkotelett



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

Nr. 0571 **12.75 Euro**

Lammrücken

Lammkarree



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

Nr. 1571 **56.65 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 **10.30 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**

Lammleber



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

Nr. 0579 **4.55 Euro**

Lammbäckchen



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

Nr. 1573 **3.95 Euro**

Zicklein

im Ganzen/zerlegt



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

Nr. 0569 **192.75 Euro**

Lammgelinge



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

Nr. 1579 **8.30 Euro**

Wildfleisch

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

Hirschkeule

zum Braten



(1000 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0964 **34.70 Euro**

Hirschrücken

ohne Knochen



(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0962 **31.80 Euro**

Hirschgulasch



(250 g – Portion)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0966 **7.60 Euro**

Rehrücken

mit Knochen



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0971 **39.90 Euro**

Rehrücken

ohne Knochen



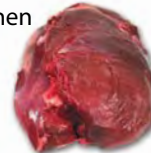
(500 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0972 **39.35 Euro**

Rehkeule

ohne Knochen



(750 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0975 **35.55 Euro**

Rehgulasch



(250 g – Portion)

Haltbar: 10 Tage b. m. +4°C

Nr. 0976 **7.60 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**

Kaninchenbauchlappen



(150 g – 2 Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0797 **4.70 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 **19.10 Euro**

Hähnchen

gepökelt-geräuchert



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

Nr. 1690 **19.10 Euro**

Hähnchenschlegel



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

Nr. 0694 **4.25 Euro**

Hähnchenunterkeule



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

Nr. 0697 **2.90 Euro**

Hähnchenoberkeule



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

Nr. 0695 **2.10 Euro**

Hähnchenbrustfilet



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

Nr. 0691 **6.90 Euro**

Hähnchenflügel



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

Nr. 0699 **2.25 Euro**

Hähnchenleber



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

Nr. 1689 **1.40 Euro**

Hähnchenherzen



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

Nr. 1688 **1.05 Euro**

Hähnchenfüße



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

Nr. 1694 **0.85 Euro**

Hähnchenhaut



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

Nr. 1691 **4.00 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

14.20 Euro

**Auf Wunsch
gibt es die
ganzen Tiere auch
schwerer/leichter**

Putenbrustfilet



(300 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1673

6.45 Euro

Putenflügel



(725 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1679

7.75 Euro

Babypute

Andere Größen
jederzeit möglich

(4500 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0668

85.30 Euro

Putenschnitzel



(125g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0673

2.65 Euro

Putenhals



(675 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1677

7.30 Euro

Putenleber



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0669

3.20 Euro

Putenherz



(50 g – 1 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1670

1.00 Euro

Putenmagen



(150 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1675

2.50 Euro

Gans
groß



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

Nr. 1660 **115.25 Euro**

Gans



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

Nr.0660 **96.05 Euro**

Gans
klein



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

Nr. 1659 **73.95 Euro**

Gänsebrust
Doppelt, mit Knochen



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

Nr. 0661 **96.05 Euro**

Gänsebrustfilet



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

Nr.0662 **27.45 Euro**

Gänsekeule



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

Nr. 0664 **20.60 Euro**

Ente



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

Nr. 0680 **49.55 Euro**

Entenbrust



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

Nr. 0681 **17.10 Euro**

Entenkeule



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

Nr. 0684 **10.45 Euro**

Schweinefett



(250 g – Tüte)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 0426

1.20 Euro

Schweineleber



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0589

1.25 Euro

Schweineleber

gewolft



(175 g – Becher)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C



Nr. 0590

1.15 Euro

Grieben

Grammerl



(400 g – Becher)

Haltbar: 3 Monate bei max. +16°C

Nr. 1426

4.45 Euro

Kronfleisch

Schwein



(125 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 1580

1.35 Euro

Leberknödel



(200 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0591

2.15 Euro

Innereien dieser Seite innerhalb der angegebenen Zeitspanne verbrauchen.

Nur durcherhitzt verzehren.

Schweinezunge



(275 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0599

2.15 Euro

Schweineherz



(350 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0588

1.65 Euro

Schweineniere

ausgeschnitten



(125 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0593

1.00 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

1.30 Euro

Schweinemilz



(250 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 **4.95 Euro**

Tümpfele

Schweinebutte



(Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1599 **3.05 Euro**

Krausen

Abgebunden für Blutwurst



(5 Stück)

Haltbar: 28 Tage max +4°C

Nr. 1597 **4.15 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 **8.20 Euro**

Schweineblut



(1000 g – Beutel)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0594 **2.75 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: 3 Monate b. +4°C

Nr. 1592 **1.95 Euro**

Brät mit Speisesalz

für Füllungen,...



(200 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0406 **2.10 Euro**

Brät mit Pökelsalz



(500 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0408 **4.45 Euro**

Nitritpökelsalz



(500 g – Beutel)

Haltbar: 3 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 115)

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 **4.30 Euro**

Wurstfleisch

Schweinebauch



(500 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1587 **3.75 Euro**

Wurstfleisch Rind

mager



(500 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1654 **6.55 Euro**

Wurstfleisch Kalb

mager



(500 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1754 **11.65 Euro**

Speck frisch



(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0583 **1.20 Euro**

Schmeer



(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0582 **0.70 Euro**

Schweinekopf



(2000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0585 **5.50 Euro**

Schweinefüße



(500 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0586 **1.30 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 **1.70 Euro**

Schweinemaske



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1583 **7.00 Euro**

Micker (Darmfett)



(300 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1594 **1.50 Euro**

Schweinebacke

fett



(750 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1584 **6.90 Euro**

Schweineschwarte



(250 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0596 **0.80 Euro**

Spanferkelrücken

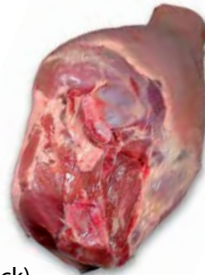
mit Knochen und Schwarte



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

Nr. 0482 **26.60 Euro**

Spanferkelkeule



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

Nr. 0484 **54.10 Euro**

Spanferkelrollbraten

Schulter



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

Nr. 0483 **19.55 Euro**

Spanferkelkotelett



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

Nr. 0481 **17.80 Euro**

Spanferkelkotelett

gewürzt



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

Nr. 1481 **6.10 Euro**

Spanferkelschäuferle



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

Nr. 1483 **11.50 Euro**

Spanferkel

ganz



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

Nr. 0480 **126.70 Euro**

Spanferkelhaxe

vordere



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

Nr. 0487 **3.50 Euro**

Spanferkelkrone



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

Nr. 1482 **29.35 Euro**

Halbes Schwein

Wunschgemäß verpackt
nach telefonischer Absprache

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



Nr. 1500

275.90 Euro

Backschinken roh

Zum Backen/Braten

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



Nr. 0559 13.50 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

28.55 Euro

Schäufelrle

gepökelt/geräuchert

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



Nr. 0529 14.90 Euro

Probiertüte Schweinebraten

4 verschiedene Bratenstücke vom Schwein:
500 g Hals ohne Knochen, 1 Minihaxe,
500 g Bauch mit Knochen und 2 Stückchen Schälrippchen

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



Nr. 2502

22.90 Euro

Hals

gepökelt/geräuchert

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



Nr. 0260 6.65 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

36.35 Euro

Backe

gepökelt/geräuchert

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



Nr. 1574 9.05 Euro

Bauernkotelett

mit Fettrand



(275 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0526

2.90 Euro

Kotelett



(200 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0521

1.95 Euro

Schweinerückensteak



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0523

2.15 Euro

T-Bone Steak (Schwein)

Filetkotelett



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0520

5.10 Euro

Tomahawk-Steak

Schwein



(425 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1521

4.40 Euro

Krustensteak

Schwein



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1526

2.60 Euro

Secreto

Fledermausstück



(400 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0508

5.55 Euro

Schäufelrlesdeckel



(150 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0531

1.65 Euro

Flanksteak

Schwein



(125 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1588

1.35 Euro

Kotelett Dry-Aged



(375 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0528

12.50 Euro

Schweinebauch

natur



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0513

1.55 Euro

Schweinehals

natur



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0503

2.15 Euro

Schnitzel

Oberschale



(175 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0543

2.30 Euro

Deckerle Schwein



(100 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0565

1.20 Euro

Immer wieder haben wir auch Fleisch vom Mangalitzza-Schwein.

Fragen Sie nach dem nächsten Termin per Telefon oder Mail.

Alternativ können Sie sich auch auf der Webseite informieren.

Schweinefilet

Medaillons



(550 g – Scheiben)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1550

11.45 Euro

Schweinefilet



(550 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0550

11.00 Euro

Bauch

mit Knochen



(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0511 **4.15 Euro**

Schälrippchen

fleischig



(300 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0517 **3.10 Euro**

Schweinerücken

mit Speck und Schwarte



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1522 **10.60 Euro**

Schweinerücken

ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0522 **14.40 Euro**

Ribs Saint Louis

ohne Knorpel



(1000 g – Strang)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1517 **14.25 Euro**

Kotelettrippis

Leiterle



(350 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0527 **3.30 Euro**

Kronenbraten



(1500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1520 **15.20 Euro**

Schweineknochen

zum mitbraten



(500 g – Tüte)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0507 **1.50 Euro**

Gulasch

gemischt



(250 g – Portion)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0546 **3.90 Euro**

Hackfleisch

gemischt



(250 g – Portion)

Haltbar: 2 Tage b. max +4°C

Nr. 0556 **2.55 Euro**

Hals mit Knochen



(1000 g – Stück)

Nr. 1501 **8.85 Euro**

Hals ohne Knochen



(1000 g – Stück)

Nr. 1502 **12.15 Euro**

Hals mit Knochen

(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0501 **4.45 Euro**

Hals ohne Knochen

(500 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0502 **6.10 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

6.45 Euro

Pig Wing

Minihäxle



(225 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1549

3.65 Euro

Schweinebäckchen



(110 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0584

3.35 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

6.55 Euro

Portionsschäuferle

mit Schwarte



(1500 g – 3 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1530

13.65 Euro

Krustenbraten

Schulter



(750 g – Stück)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0532

6.85 Euro

Schäufelerle gebraten

Fränkisches „Nationalgericht“

Zutaten (4 Personen):

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

Beilagen:

Kartoffelklöße oder Kartoffelsalat sowie Blaukraut und Salate der Saison

Nährwerte pro Portion/Person:

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

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

Schäufelerle mit Kloß und Soße

4 Portionen roh

Zum selbst Kochen

4 Schäufelerlewürfel
Gewürz
1 Kloßteig
Instant Soße
Rezept



(2250 g – Kochpaket)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 2530

21.00 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.

WURST ERLEBNIS SCHÄUFELERLE

Der „Böblische“ Kochkurs

(Seite 126)

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

Soße wie folgt binden und verfeinern:

Zuerst die Soße und das Gemüse durch ein Sieb passieren.

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

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

Saure Bratwürste

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

Dazu passt Weißbrot, Schwarzbrot oder eine Semmel

Gebratene Bratwürste

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

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

21.50 Euro

Kochpaket Gebratene Bratwürste für 4 Personen

Frische Bratwürste mit Kraut und Brot

10 frische Bratwürste
1 kg gekochtes Kraut
1 Krustenbrot 750 g

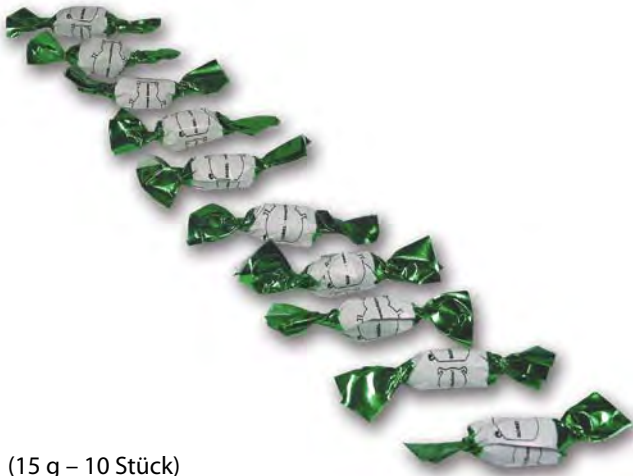


(2650 g – Kochpaket)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 2011

18.95 Euro

Bratwurst-Bonbons



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

Nr. 4941

2.00 Euro

Bratwurstpralinen



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

Nr. 7777

9.60 Euro

Gewürz

für unsere fränkische
Bratwurst



(100 g – Tüte)
Haltbar: 3 Monate

Nr. 2983 **3.35 Euro**

Bratwurstgehäck



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

Nr. 0554 **2.45 Euro**

Bratwurst geräuchert



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

Nr. 0341 **3.15 Euro**

Bratwurst gebraten



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

Nr. 1411 **6.00 Euro**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 0311 **2.50 Euro**

Bratwürste gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391 **6.60 Euro**

Bratwürste sauer



(550 g – Dose)*

Nr. 0394 **4.90 Euro**

Bratwurstsulze



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

Nr. 1191 **2.70 Euro**

Probiertüte Fränkische Bratwürste

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



(2455 g – Paket)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2012

33.90 Euro

Bratwurst frisch



(900 g – 10 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1012

11.70 Euro

Bratwurst geräuchert



(175 g – Paar)

Haltbar: 14 Tage max +16°C

Nr. 0341

3.15 Euro

Bratwurst „dry aged“, luftgetrocknet



(125 g – Paar)

Haltbar: 14 Tage b. max +16°C

Nr. 0340

4.15 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 Bündel. Der Bündel ist die dünne, äußere Fettschicht des Schweinedarms.

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

TIPP: „Bestens geeignet zum Grillen“

Kurze Herstellungsinfo

Unsere fränkischen Bratwürste werden aus magerem und durchwachsenem Schweinefleisch hergestellt.

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

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

Fertig ist die fränkische Bratwurst.

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

Stellen Sie Ihre Bratwürste selber her:

WURST ERLEBNIS

 (Details Seite 120)

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

100 g (roh) enthalten durchschnittlich:

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

Zutaten:

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

Bratwurst

frisch



(450 g – 5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1011

5.85 Euro

Grillwürstchen

mittelgroß



(240 g – 6 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1015

3.70 Euro



WurstErlebnis-Teilnehmerin

Probiertüte Schlachtschüssel*

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

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



(965 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 2100

11.25 Euro

Schlachtschüssel
gibt es immer Dienstags

Blut und Leberwürste
ab 11.30 Uhr

alles andere ab 7.00 Uhr.

Wurstsuppe



(1000 g – Tüte)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0099

3.85 Euro

Blutwurst*
frisch



(175 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0102

1.85 Euro

Leberwurst*
frisch



(150 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0103

1.90 Euro

Rüssele*
gekocht



(150 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

0104

1.80 Euro

Kopffleisch*
mager



(75 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0105

1.45 Euro

Kraut*
gekocht



(250 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0422

1.10 Euro

Kesselsuppe*
Fleischbrühe



(1000 g – Tüte)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0100

3.30 Euro

Salzknöchle*
gekocht



(500 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0108

3.80 Euro

Bauch gekocht*
Kesselfleisch



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0101

2.35 Euro

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

Schlachtschüssel

Schweinehals

gewürzt



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0504 **2.30 Euro**

Schweinehüfte

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0564 **2.05 Euro**

Schweinebauch

gewürzt



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0514 **1.60 Euro**

Rindersteak

gewürzt



(250 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0624 **12.90 Euro**

Schäufellesscheibe

Fränkisches „Steak“



(200 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0534 **2.20 Euro**

Haxenscheibe

Bayerisches „Grillsteak“



(175 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0548 **1.85 Euro**

Putenschnitzel

gewürzt



(125 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0674 **2.70 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 **5.85 Euro**

Bratwurst

feinzerkleinert



(100 g – Paar)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0016 **1.70 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 **3.70 Euro**

Gyrosspieß

(Schwein)



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0400

3.45 Euro

Cordon Bleu- Spieß

(Schwein)



(150 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0404

3.15 Euro

Grillfackel



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0535

1.15 Euro

Grillzöpfchen



(100 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0433

2.15 Euro

Probiertüte Grillen

Je eine Scheibe:

Hals und Bauch gewürzt
3 Grillwürstchen



(445 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2504

5.90 Euro

Hirtenröllchen

(Schwein)



(75 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0437

1.55 Euro

Filetspieß

Schweinefilet



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0415

4.10 Euro

Hawaiispießchen

Hähnchenbrust m. Ananas



(50 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0698

1.40 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

1.15 Euro

Gemüsespieß

Champignon-Paprika-Tomate



(75 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0445

1.15 Euro

Miniripps

mariniert



(350 g – Becher)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0519

3.45 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

4.85 Euro

Roulade

gefüllt mit ger. Bauch, Zwiebeln
und Gurke



(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0443

6.95 Euro

Hals gefüllt

mit Gemüse
(Lauch/Karotten)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 1504 **13.00 Euro**

Hals gefüllt

nach Art des Hauses
(Bauch, Zwiebeln
und Speck)



(1000 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. +4°C

Nr. 1505 **13.00 Euro**

Fleischspieß

Schaschlik



(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. +4°C

Nr. 0403 **3.90 Euro**

Fleischkühle

gebraten



(300 g – 3 Stück)

Haltbar: 5 Tage b. +4°C

Nr. 0417 **5.90 Euro**

Schäufelre

gebraten mit Soße



(375 g – Portion)

Haltbar: 7 Tage b. +4°C

Nr. 0153 **7.20 Euro**

Schnitzel

paniert



(175 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0413 **2.80 Euro**

Cordon bleu

Schwein, paniert

(250 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0421 **4.55 Euro**

Fleischkäse

roh



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1089 **9.55 Euro**

Pizzakäse

roh

(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1091 **9.85 Euro**

Leberkäse grob

roh



(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1095 **9.85 Euro**

Zwiebelkäse

roh

(1000 g – Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1097 **9.85 Euro**

Kartoffelsalat



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

Nr. 0423

1.65 Euro

Fleischsalat



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

Nr. 0803

2.00 Euro

Schweizer Wurstsalat



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

Nr. 0810

2.75 Euro

Stadtwurst mit Musik



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

Nr. 0814

5.30 Euro

Pressack mit Musik



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

Nr. 0815

5.30 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

2.85 Euro

Bratwurstsulze



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

Nr. 1191

2.70 Euro

Stadtwurstsulze einfach



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

Nr. 1188

2.70 Euro

Stadtwurstsulze hausmacher



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

Nr. 1189

2.70 Euro

Probiertüte Fränkisch

Eine Auswahl unserer Spezialitäten:

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

(1260 g – Stück)

Haltbar: siehe einzelne Produkte



Nr. 2010

19.10 Euro

Blutwurst geräuchert



(150 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +16°C

Nr. 0202

2.00 Euro

Leberwurst geräuchert



(130 g – Stück)

Haltbar: 10 Tage b. +16°C

Nr. 0203

2.10 Euro

Presssack einfach



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0204

1.60 Euro

Sulzpresssack



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0206

2.05 Euro

Presssack rot



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0205

2.05 Euro

Kümmelpresssack weiß



(150 g – Scheibe)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0216

2.35 Euro

Zungenwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0210

1.80 Euro

½ Schäuferle mit Schwarte



(750 g – Stück, 2 Portionen)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0530

6.55 Euro

Stadtwurst hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009

6.55 Euro

Stadtwurst hausmacher

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 1009

2.65 Euro

Stadtwurst ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019

6.55 Euro

Stadtwurst ungeräuchert

(180 g – Miniringle)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 1019

2.65 Euro

Weißwürste



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

Nr. 0006 **2.30 Euro**

Wollwürste

Oberländer



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

Nr. 1006 **4.20 Euro**

Gelbwurst



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

Nr. 1036 **3.35 Euro**

Gelbwurst

im Naturdarm



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

Nr. 1037 **5.80 Euro**

Bierkugel



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

Nr. 1022 **3.90 Euro**

Obatzter



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

Nr. 0913 **4.40 Euro**

Griebenschmalz



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

Nr. 0425 **2.20 Euro**

Kartoffelsalat

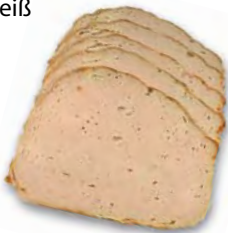


(200 g – Portion)
Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 0423 **1.65 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 **1.70 Euro**

Fleischkäse

zum Selberbacken



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

Nr. 1089 **9.55 Euro**

Kloßteig



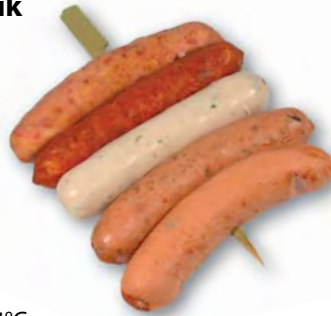
(750 g – Beutel)
Haltbar: 7 Tage b. max +4°C

Nr. 0424 **2.75 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 2.30 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 2.60 Euro

Feuerwürstchen

Debrecziner



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

Nr. 0004 1.70 Euro

Bockwurst

ohne Haut



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

Nr. 0002 4.40 Euro

Fleischwurst

Stadt wurst einfach



(450 g – Ring)

Nr. 0008 5.95 Euro

Stadt wurst

hausmacher



(450 g – Ring)

Nr. 0009 6.55 Euro

Stadt wurst

ungeräuchert



(450 g – Ring)

Nr. 0019 6.55 Euro

Fleischwurst

ungeräuchert, weiß

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

Nr. 0018 6.05 Euro

Fleischwurst

Stadt wurst einfach

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

Nr. 1008 2.40 Euro

Stadt wurst

hausmacher

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

Nr. 1009 2.65 Euro

Stadt wurst

ungeräuchert

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

Nr. 1019 2.65 Euro

Leberwurst grob



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

Nr. 0208 **2.80 Euro**

Kalbsleberwurst



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

Nr. 0209 **3.75 Euro**

Gelbwurst



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

Nr. 1036 **3.35 Euro**

Bierschinken



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

Nr. 1044 **5.15 Euro**

Knoblauchstangerl



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

Nr. 0024 **3.75 Euro**

Jagdwurst



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

Nr. 1043 **1.30 Euro**

Schinkenwurst

feinzerkleinert Lyoner



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

Nr. 1048 **1.35 Euro**

Zwiebelmettwurst



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

Nr. 0343 **1.40 Euro**

Probiertüte Portionswürstchen



Je eine
Miniwurst:

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

(525 g – Stück)
Haltbar: siehe einzelne Produkte

Nr. 2040 **9.95 Euro**

Paprikawurst



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

Nr. 1055 **1.60 Euro**

Champignonwurst



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

Nr. 1056 **1.60 Euro**

Kalbsleberwurst



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

Nr. 1209 **1.55 Euro**

Leberwurst grob



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

Nr. 1208 **1.15 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 **1.70 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 **1.90 Euro**

Presskopf mit Gurken



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

Nr. 0027 **1.75 Euro**

Olivenwurst



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

Nr. 0059 **2.25 Euro**

Paprikawurst



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

Nr. 0055 **1.95 Euro**

Gemüsewurst



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

Nr. 0054 **1.95 Euro**

Champignonwurst



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

Nr. 0056 **1.95 Euro**

Schnittlauchwurst



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

Nr. 0058 **1.95 Euro**

Käsebierwurst



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

Nr. 0021 **2.15 Euro**

Bierwurst mit Senfkörnern



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

Nr. 0022 **1.95 Euro**

Wilder Kaiser Kochsalami



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

Nr. 0023 **1.95 Euro**

Schinkenkrakauer



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

Nr. 0025 **2.10 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 **1.50 Euro**

Schinken

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0266

2.10 Euro

Vorderschinken

heiß geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0263

2.00 Euro

Kasseler

gekochtes Ripple



(200 g – Stück)

Haltbar: 4 Tage b. max +4°C

Nr. 0261

2.75 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 **11.90 Euro**

Rinderzunge

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0270

2.25 Euro

Ochsenmaul

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0272

2.40 Euro

Texasbauch

(125 g – Scheibe)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0162

2.55 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**

Rindersalami



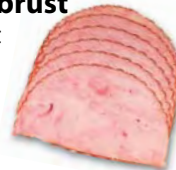
(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 14 Tage b. +4°C

Nr. 0246 **3.20 Euro**

Putenbrust

gekocht



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0142 **2.15 Euro**

Putenjagdwurst



(100 g – aufgeschnitten)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0143 **2.00 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 **2.45 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 **1.95 Euro**

Tatarwürstchen



(100 g – Stück)

Haltbar: 5 Tage b. max +4°C

Nr. 0355 **2.35 Euro**

Dt. Corned beef



(190 g – Dose)*

Nr. 0296 **4.50 Euro**

Putengeschnetzeltes



(400 g – Dose)*

Nr. 0397 **5.70 Euro**

Hähnchengulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0399 **5.90 Euro**

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 8 Monate

REIN Rind/Pute

Gulasch



(400 g – Dose)*

Nr. 0385 **5.50 Euro**

Tafelspitz



(400 g – Dose)*

Nr. 0381 **6.85 Euro**

Rouladen



(400 g – Dose)*

Nr. 0383 **7.00 Euro**

Sauerbraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0384 **6.70 Euro**

Schweinefilet



(400 g – Dose)*

Nr. 0380 **6.50 Euro**

Sauce Bolognese



(400 g – Dose)*

Nr. 0396 **5.10 Euro**

Chili con Carne



(400 g – Dose)*

Nr. 0395 **5.30 Euro**

Lasagne



(400 g – Dose)*

Nr. 0379 **5.60 Euro**

Schweinebraten



(400 g – Dose)*

Nr. 0390 **5.60 Euro**

Schweinehaxe



(400 g – Dose)*

Nr. 0387 **5.50 Euro**

Schäufelrle



(400 g – Dose)*

Nr. 0389 **5.50 Euro**

Nieren



(400 g – Dose)*

Nr. 0392 **5.20 Euro**

Kuttel



(400 g – Dose)*

Nr. 0393 **5.50 Euro**

Herz



(400 g – Dose)*

Nr. 0388 **5.20 Euro**

Krautwicklerle



(400 g – Dose)*

Nr. 0386 **5.60 Euro**

Bratwürste

gebraten



(450 g – Dose)*

Nr. 0391 **6.60 Euro**

Bratwürste

sauer



(550 g – Dose)*

Nr. 0394 **4.90 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 **6.10 Euro**

Currywurst rot-weiß



(550 g – Dose)*

Nr. 0378 **5.40 Euro**

Kartoffelsalat



(400 g – Dose)*

Nr. 0283 **3.30 Euro**

Kartoffelgemüse



(300 g – Dose)*

Nr. 0282 **3.30 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 **3.60 Euro**

Paprikawurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0275 **3.60 Euro**

Champignonwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0276 **3.60 Euro**

Olivenwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0279 **4.10 Euro**

Bratwurstgehäck



(190 g – Dose)*

Nr. 0311 **2.50 Euro**

Eisbein



(175 g – Dose)*

Nr. 0302 **2.40 Euro**

Geschenkkarton

passend für
4 Dosen



(Stück)

Nr. 0300 **1.65 Euro**

Leberwurst grob



(190 g – Dose)*

Nr. 0308 **2.50 Euro**

Schmalzfleisch



(190 g – Dose)*

Nr. 0310 **2.50 Euro**

Kochsalami



(190 g – Dose)*

Nr. 0333 **3.60 Euro**

Mannheimer



(190 g – Dose)*

Nr. 0317 **3.25 Euro**

Kalbsleberwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0309 **3.50 Euro**

Jagdwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0313 **3.25 Euro**

Stadtwurst hausmacher



(190 g – Dose)*

Nr. 0314 **2.75 Euro**

Schinkenwurst Lyoner



(190 g – Dose)*

Nr. 0318 **3.15 Euro**

Bierwurst



(190 g – Dose)*

Nr. 0332 **3.60 Euro**

Presssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0304 **2.50 Euro**

Sulzpresssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0306 **2.50 Euro**

Leberpresssack



(190 g – Dose)*

Nr. 0307 **2.50 Euro**

Kümmelpresssack weiß



(190 g – Dose)*

Nr. 0316 **2.90 Euro**

Minidosen

Unsere kleinsten Dosen
sind ideal für Allein-
stehende Personen.

1 Dose = 1 Portion

Bratwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0321 **1.75 Euro**

Bierwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0322 **2.50 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 **2.50 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 **1.75 Euro**

Stadtwurst mini



(125 g – Dose)*

Nr. 0334 **2.00 Euro**

Rohpolnische



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

Nr. 0350 **1.65 Euro**

Pfeffersäckchen

Mittelgrob mit
Pfefferkörnern



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

Nr. 0347 **1.75 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 **5.15 Euro**

Scharfe Stange



(175 g – Portionswurst)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0255 **3.70 Euro**

Pfefferlinge



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

Nr. 0344 **1.80 Euro**

Chilischlange



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

Nr. 0345 **1.80 Euro**

Zwiebelmettwurst



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

Nr. 0343 **1.40 Euro**

Salami

luftgetrocknet



(150 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1252 **4.15 Euro**

Krakauer

roh



(350 g – Ring)

Nr. 0238 **7.05 Euro**

Krakauer roh

(175 g – ½ Ring)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1238 **3.55 Euro**

Mettwurst

feinzerkleinert



(180 g – Portionswurst)

Nr. 0348 **2.05 Euro**

Mettwurst feinzerkl.

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

Nr. 1348 **1.05 Euro**

Mettwurst

grob



(270 g – Portionswurst)

Nr. 0349 **4.40 Euro**

Mettwurst grob

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

Nr. 1349 **2.25 Euro**

Salami
mediterran



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0230

2.55 Euro

Bauch geräuchert
ohne Knorpel



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0364

2.95 Euro

Bauch
geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0361

3.65 Euro

Haussalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0240

2.60 Euro

Pfeffersalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0244

2.80 Euro

Schinken, roh
geräuchert



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0366

2.75 Euro

Schinken, roh
geräuchert



(300 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0368

8.40 Euro

Zigeunerkochsalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0245

2.50 Euro

Walnußsalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0247

3.20 Euro

Lachsschinken



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0369

3.15 Euro

Schweinehals
luftgetrocknet



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 0372

3.25 Euro

Fenchelsalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0248

3.20 Euro

Olivensalami



(100 g – aufgeschnitten)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 0249

3.20 Euro

Schinken, roh
in Streifen



(150 g – Becher)
Haltbar: 14 Tage

Nr. 1367

3.60 Euro

Speck
geräuchert



(200 g – Stück)
Haltbar: 28 Tage

Nr. 1363

2.15 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

Waldtaler Lochkäse



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

Nr. 0931 **1.95 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 **4.40 Euro**

Pikanter Frischkäse mit ger. Bauch



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

Nr. 0901 **3.70 Euro**

Camembert Blüten



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

Nr. 1926 **5.65 Euro**

Camembert natur



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

Nr. 1921 **5.65 Euro**

Knoblauchfrischkäse



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

Nr. 0910 **3.45 Euro**

Radieschen- frischkäse



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

Nr. 0903 **3.45 Euro**

Schabzieger Herzen mit Schabziegerklee



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

Nr. 1927 **7.05 Euro**

Camembert Pfeffer



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

Nr. 1924 **5.65 Euro**

Karotten/Lauch- frischkäse



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

Nr. 0904 **3.45 Euro**

Frühlingsfrischkäse mit Paprika



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

Nr. 0905 **3.45 Euro**

Cranberry-Ecke



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

Nr. 1922 **3.55 Euro**

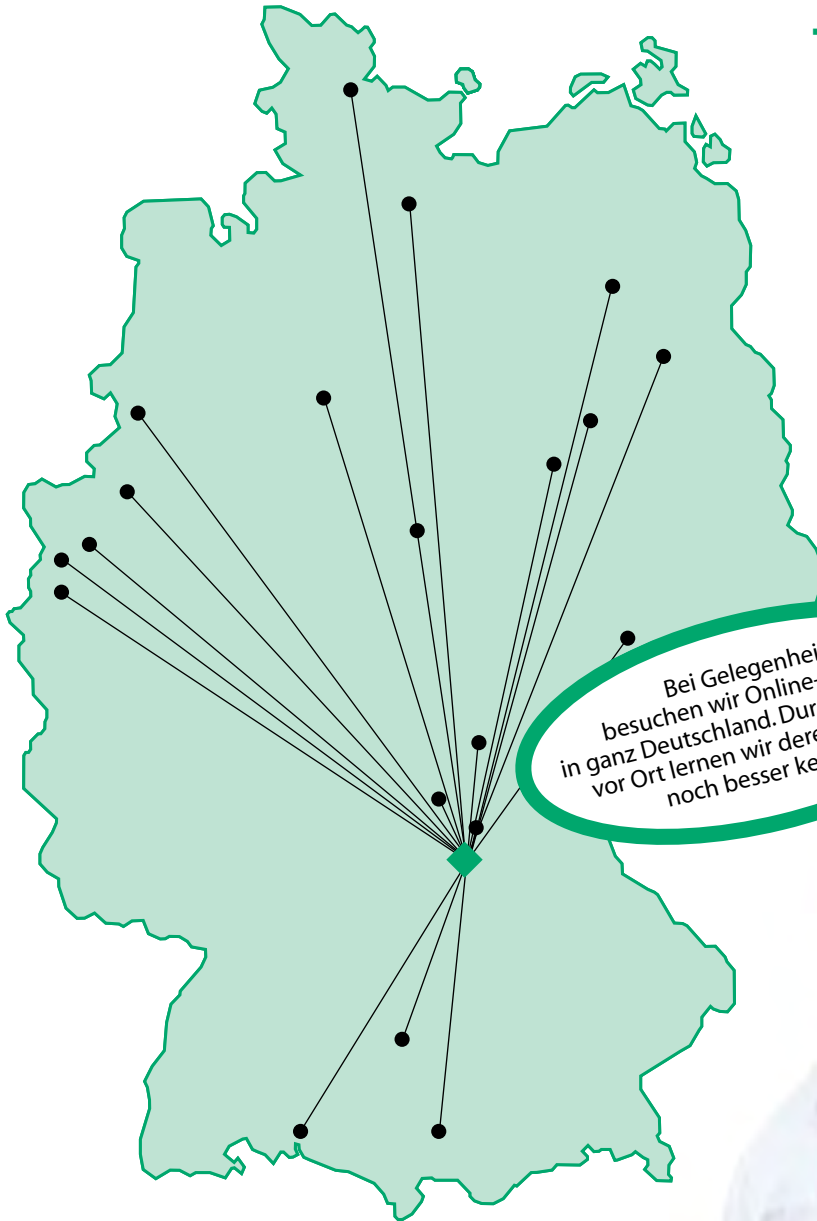
Camembert Kräuter



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

Nr. 1925 **5.65 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.

06193	Wettin-Löbejün
08258	Markneukirchen
17207	Röbel
10969	Berlin
21423	Winsen/Luhe
24340	Eckernförde
37539	Bad Grund
40597	Düsseldorf
45481	Mühlheim-Mintard
48527	Vechta
49377	Nordhorn
51381	Leverkusen
53115	Bonn
72829	Engstingen
78465	Konstanz
82401	Rottenbuch
90459	Nürnberg
91085	Weisendorf
95500	Heinersreuth
99099	Erfurt





Asturien/Spanien



Brüssel



Krim



Himeji (Japan)



Dubrovnik

Wohin ist unsere Wurst mit Ihnen gereist?

Wir freuen uns über Fotos an info@umdieWurst.de



Irland



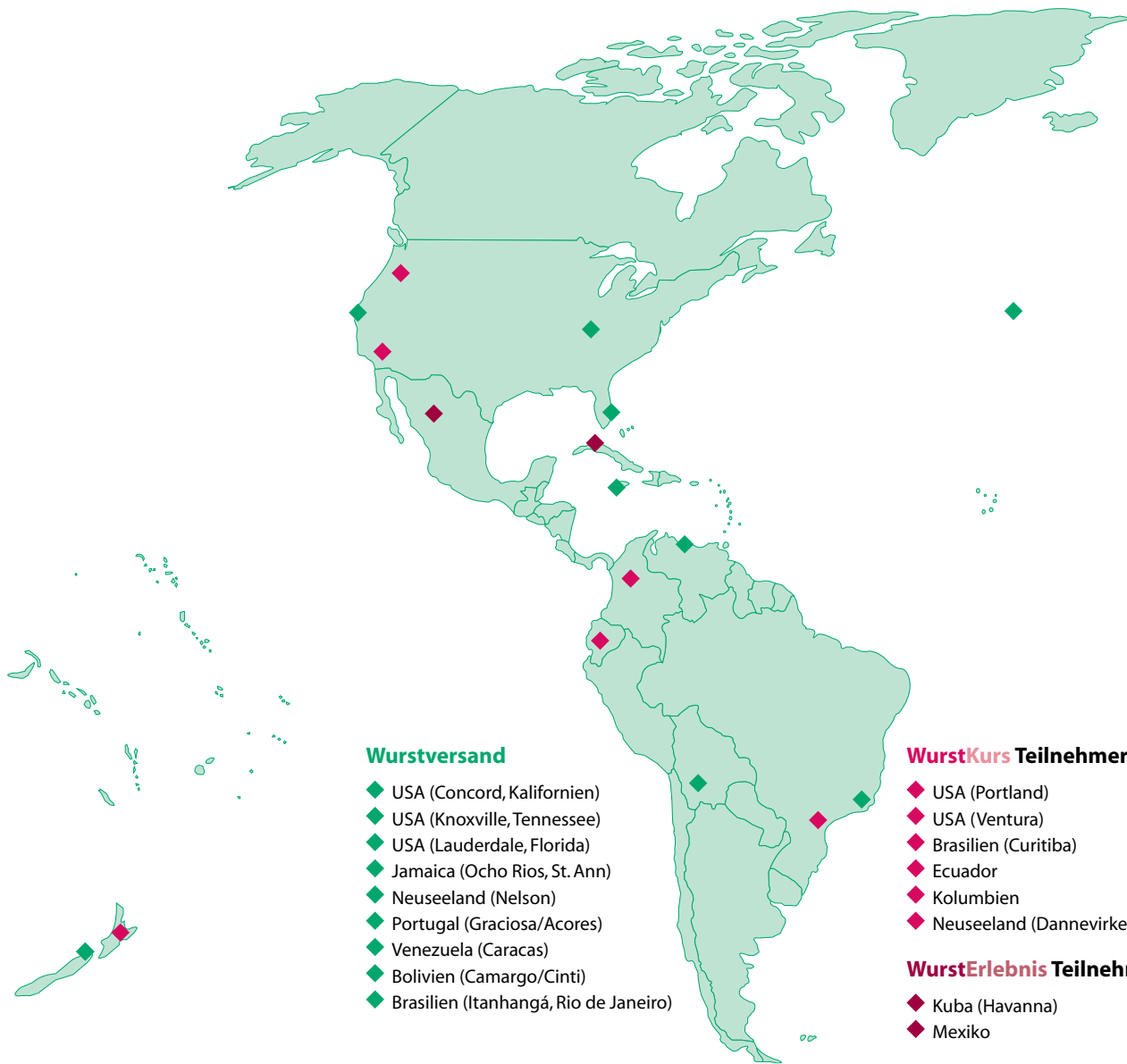
Niederlande

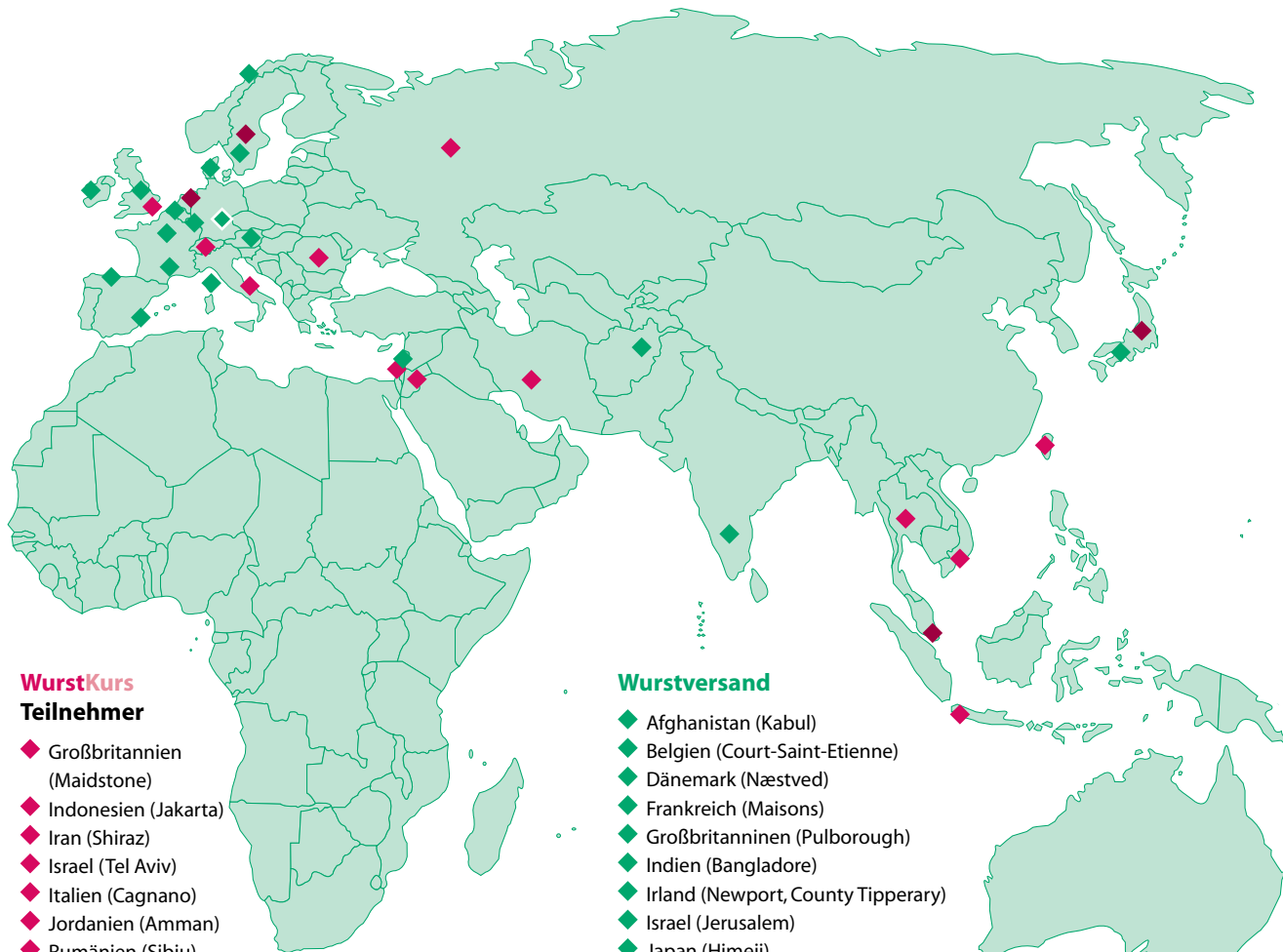


Orihuela Costa



Moskau





**Wurstkurs
Teilnehmer**

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

WurstErlebnis Teilnehmer

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

Wurstversand

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

Haltbarkeit unserer Produkte

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

Die Haltbarkeit unserer Produkte ist abhängig von :

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

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 „naturbellensener“, 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 Zusteltermin. Wenn Sie auf „Nummer sicher“ gehen wollen, geben Sie zwei Tage vor dem Zusteltermin an.

Infos zum Auslandsversand auf Seite 81.



Karton leer



mit Styroporplatten



Kühlpflichtige Artikel



Ware ohne Kühlung dazu



Kühlakku rein



Luftpolster rein



Verschließen mit Styropor



Versandfertiges Paket



Ludwig Gilch:

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



Max Kößer:

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



Florian Michna:

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



Andrea Hanzlik:

Teilzeitkraft am Nachmittag.
„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.

Sie wollen Teil unseres Teams sein

**Wir freuen uns
auf Ihre Initiativbewerbung:**

**Ausbildung in Produktion und Verkauf
Fleischerei-Fachverkäufer/-in
Metzger/in
Praktikant**



Marie Böbel:

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



Katharina Böbel:

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

Lieferanten

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

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

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

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

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

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

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

Hofkäserei Wellie



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

Weitere Infos Seite 66
www.hofkaeserei-wellie.de



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

Bäckerei Paul, 91186 Büchenbach



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

Weitere Infos Seite 64
www.baekerei-konditorei-paul.de



Obst- und Gemüse Reichel, 90449 Nürnberg

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



Kaninchenfarm Schriever, 27432 Bremervörde



Der Familienbetrieb von Sven Söhl hat sich auf Kaninchenhaltung spezialisiert.



www.kaninchenfleisch.com

Vieh- und Fleischhandel Wieland 91785 Pleinfeld-Kleinweingarten



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

www.wieland-vieh-fleischhandel.de

Neckermann-Fleisch, 97239 Aub

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



www.neckermann-aub.de

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, 74529 Wolpertshausen



Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall AG

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

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

www.besh.de

Dangelhof, 89174 Altheim/Alb



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

Weitere Infos Seite 28

www.dangelhof.de



Dienstleister

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

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

Internet:

INTERNETLÖSUNGEN
clever-web



Thomas Bruttel kümmert sich um unsere Internetseiten.

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

www.clever-web.de

Grafische Gestaltung/Werbemittel:

TINE KLUSSMANN ://



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

Paradebeispiel unserer Zusammenarbeit ist aber dieser Wurstkatalog in der mittlerweile 9. Auflage.

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

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

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

Lieferadresse:

Name					
Straße					
PLZ				Ort	
Telefon					
Bestelldatum	Unterschrift				

Empfehlen Sie uns:

Ja, bitte senden Sie den Katalog an:

Name					
Straße					
PLZ				Ort	

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Wir weisen auf unsere AGB's und den Datenschutz hin. (Katalogseite 88)

Liefertermin nur Wursttaxi



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

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

Lieferdatum

Postversand nur nach Vorkasse
Versandtermin

Bitte
freimachen
0,45 EUR



Metzgerei Claus Böbel

Ritterstraße 9
91166 Georgensmünd-Rittersbach



Folgende Varianten der Bezahlung bieten wir Ihnen:

- ◆ **Kreditkarte (Master oder Visa)**
Im Internet geben Sie auf der verschlüsselten Seite unseres Partners „Worldpay“ die erforderlichen Daten ein
- ◆ **Vorkasse**
Überweisung auf folgendes Konto
Kontoinhaber: Metzgerei Claus Böbel
IBAN DE51 7645 0000 0221 0555 36
BIC BYLADEM1SRS
(Sparkasse Mittelfranken Süd)
- ◆ **Nachnahme**
Zuzüglich Nachnahmegebühr von 5,00 Euro
- ◆ **Auf Rechnung**
Diesen Service bieten wir nur Stammkunden ab der 3. Bestellung.
- ◆ **Bankeinzug**
Diesen Service bieten wir für alle Laden/ **WURSTTAXI**-Kunden sofort. Bei Internet/Telefonbestellungen nur für Stammkunden (ab der 3. Bestellung)
- ◆ **Barzahlung**
in unserem Laden bzw. bei der **WURSTTAXI**-Auslieferung
- ◆ **PayPal**
Senden Sie den Rechnungsbetrag an info@umdieWurst.de

Preisänderungen möglich.

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

(seit Drucklegung August 2015)

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!

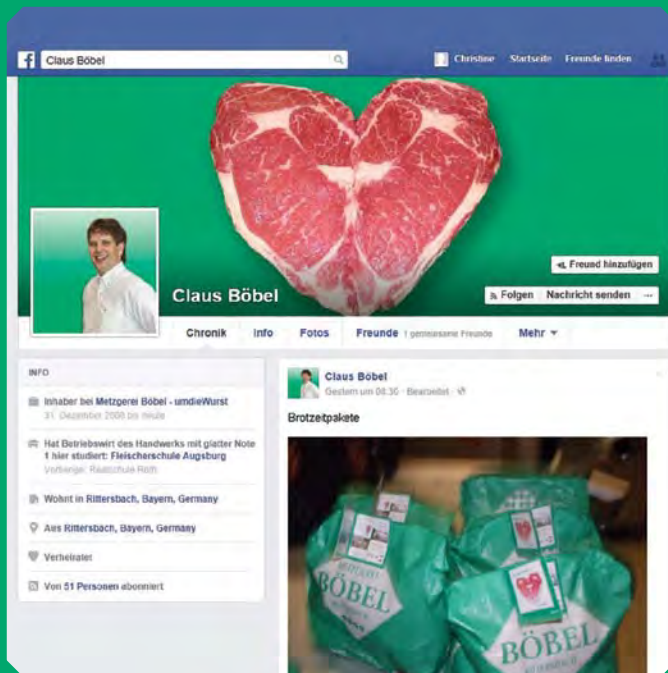
Wir verkaufen hochwertige Ware zu einem fairen Preis. Gleiche Ware kostet für jeden Kunden den gleichen Preis.

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
www.youtube.com/umdieWurst

per Newsletter Anmeldung über

www.newsletter.umdieWurst.de

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



Schweinchensammlung

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

Das erste gemeinsame Schwein kauften beide auf der Hochzeitsreise.

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

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

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



Presseberichte

Im Januar 2015 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



„Das Wunder von Rittersbach“

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

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

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

Der Film ist online auf **www.telekom.de/Wirtschaftswunder** zu sehen.

Von 2004 bis 2015 waren wir
34 mal im Fernsehen.

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

Dazu noch mehr als 40 Radioberichte,
ca. 90 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 unsere 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 produziert.

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



Warum verwenden wir Zusatzstoffe?

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

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

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

Nitritpökelsalz (Speisesalz und Konservierungsstoff Natriumnitrit E250)

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

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

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

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

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

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

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

Art.-Nr.	€100g	Zutaten	Art.-Nr.	€100g	Zutaten					
0001	1,60	Sf+Rf 55%, Käse 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0404	2,10	Sf, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Käse, Champignons					
0006	1,53	Sf 58%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge, Sw	0425	1,26	Sp, Zwiebel, Apfel					
0007	1,65	Sf+Rf 70%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0433	2,15	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr, Tomate					
0008	1,32	wie 0007	0437	2,07	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Bohnen					
0009	1,46	Sf+Rf 85%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra	0504	1,31	Sf, Sa, Gw, Gv, Kr					
0015	1,63	Sf 84 %, Wa, Sp, Sa, Gw, Dx, Gv	0514	0,97	wie 504					
0022	1,95	Sf+Rf 77%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0535	1,90	Sf, Sa, Gw, Gv					
0023	1,95	Sf+Rf 80%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0554	1,05	wie 1012					
0025	2,10	Sf+Rf 93%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Ra	0564	1,37	wie 504					
0036	1,70	Sf 59%, Wa, Sa, Gw, Dx, Gv, Ge	0591	1,08	Le, Sp, Sa, Gw, Gv, Kr, Me, Eipulver					
0042	1,75	Sf+Rf 86%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge, Kr	0624	5,16	Rf, Sa, Gw, Gv					
0043	1,75	Sf+Rf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0674	2,16	Gf, Sa, Gw, Gv					
0044	1,90	Sf+Rf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0678	2,50	Gf, Sa, Gw, Brokkoli, Karotten					
0047	2,00	Sf+Rf 60%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0698	2,80	Gf, Sa, Gw, Ananas					
0048	1,65	Sf+Rf 42%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0803	1,00	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0054	1,95	Sf+Rf 59%, Gemüse 15%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0825		Me, Wa, Apfel, Zucker, Margarine, Sa, Vollei, Gw,					
0055	1,95	Sf+Rf 48%, Paprika 11%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0856		Me, Wa, Zucker, Butter, Sa, Gw, He, Kakaop., Milch					
0056	1,95	Sf+Rf 50%, Champignons 15%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0862	0,41	Me, Wa, Sa, Gw, He, Dinkel, Sonnenblumenk., Leinsamen					
0081	1,45	Sf+Rf 50%, Paprika, Champignons, Käse, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Kr	0866	0,33	Me, Wa, Sa, Gw, He					
0085	1,50	Sf+Rf 58%, Wa, Sp, Le., Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0880		Me, Wa, He, Sa, Ao, Sojalecithin					
0087	1,50	Sf+Rf 87%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	0882		siehe 0880					
0088	1,50	Sf+Rf 63%, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge	0896		Me, Wa, Kürbiskeerne., He, Sa, Ao, Sojalecithin,					
0102	1,06	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	0921	1,68	70 % Fett i.d.Tr.					
0103	1,27	Sf, Sp, Le, Sa, Gw, Gv	0931	1,95	45 % Fett i.d.Tr.					
0142	2,15	Gf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1008	1,33	wie 0008					
0143	2,00	Gf 88%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1009	1,47	wie 0009					
0144	2,00	Gf 91%, Wa, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1011	1,30	wie 1012					
0148	1,95	Gf 42%, Wa, Öl, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, GdL, Zs, Ge	1012	1,30	Sf 97%, Sa, Gw, Gv					
0202	1,33	Sf 47%, Sp, Bl, Sa, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw, Ra	1017	2,29	Rf 97%, Sa, Gw, Gv					
0203	1,30	Sf Sp, Le, Sa, Gw, Gv, Ra	1022	1,95	wie 0022					
0205	1,37	Sf 80%, Br, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Kr, nA, Sw	1036	1,68	wie 0036					
0210	1,80	Zunge (60%), Br, Sp, Bl, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, nA	1043	1,73	wie 0043					
0216	1,57	Sf 80%, Br, Np, Gw, Gv, Ao, Sw	1048	1,80	wie 1048					
0230	2,55	Sf (hergest. aus 145 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na	1055	2,13	wie 0055					
0240	2,60	Sf+Rf (hergest. aus 145 g), Sp, Sa, Gw, Dx, Gv, nA, Ra, Kn, Na, Lactose	1056	2,13	wie 0056					
0251	2,18	Sf (hergest. aus 154 g), Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Na, Nc, Lactose	1188	1,35	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0255	2,11	Sf (hergest. aus 140 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Na, Nc	1189	1,35	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Sw, We, Ra, Es					
0263	2,00	wie 0267	1190	1,43	Sf, Rf, Wa, Sp, Np, Gw, St, Dx, Gv, Em, Ao, Zs, Ge, Ra, Es					
0266	2,10	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge	1191	1,35	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es					
0267	2,25	Sf 97%, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ge, Ra	1208	1,53	wie 103					
0302	1,37	Sf 87%, Wa, Sa, Gw, Gv	1209	2,07	Sf 42%, Kalbfleisch 5%, Br, Sp, Le, Np, Gw, Dx, Gv, Em					
0304	1,32	wie 0205	1238	2,03	wie 0240					
0308	1,32	wie 0103	1240	2,58	wie 0240					
0309	1,84	wie 1209	1252	2,77	Sf (hergest. aus 154 g), Np, Gw, GdL, Na					
0311	1,32	wie 1012	1411	2,50	wie 1012					
0312	1,14	wie 0012	2000	1,67	siehe einzelne Artikel					
0313	1,71	wie 0043	2010	1,52	siehe einzelne Artikel					
0314	1,45	wie 0009 (ohne Ra)	2040	1,42	siehe einzelne Artikel					
0318	1,66	wie 0048	2050	1,85	siehe einzelne Artikel					
0332	1,89	wie 0022 (ohne Ra)	2100	1,17	siehe einzelne Artikel					
0341	1,80	Sf (hergest. aus 110 g), Sa, Gw, Gv, Ra	2360	2,18	siehe einzelne Artikel					
0343	1,28	Sf 96%, Np, Gw, Dx, Ao, Ge, Na								
0344	1,35	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	Art.-Nr.	€100g	Art.-Nr.	€100g	Art.-Nr.	€100g	Art.-Nr.	€100g
0345	1,45	Sf (hergest. aus 115 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0482	2,66	0571	4,64	0650	8,89	0742	3,79
0348	1,14	Sf Sp, Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Ra, Sc, Lactose, Rum	0484	1,97	0574	3,03	0660	1,92	0743	4,46
0349	1,63	Sf (hergest. aus 118 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ao, Zs, Ge, Ra	0501	0,89	0588	0,47	0661	5,08	0745	2,85
0361	1,83	Sf (hergest. aus 125 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0502	1,22	0589	0,71	0664	5,49	0747	2,34
0364	2,95	wie 0361	0503	1,23	0593	0,80	0673	2,12	0750	5,41
0366	2,75	Sf (hergest. aus 160 g), Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0511	0,83	0599	0,78	0676	1,89	0789	3,74
0368	2,73	wie 0366	0513	1,03	0602	1,33	0678	2,50	0790	1,72
0369	2,85	Sf (hergest. aus 160 g), Np, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc	0517	1,03	0617	1,78	0680	1,80	0791	3,01
0381	1,71	Rf, 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0520	1,70	0618	1,59	0681	4,28	0794	2,83
0382	1,11	Sf Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Sc, Me, St, Tomatenmark	0521	0,98	0620	5,88	0684	3,48	1208	1,53
0383	1,75	Sf+Rf 55% Rohgewicht, Wa, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ao, Kr, Sc, Me, St	0523	1,43	0621	4,24	0685	1,45	1673	2,15
0384	1,68	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Es, Me, St	0526	1,05	0622	5,39	0686	1,58	2000	1,67
0385	1,38	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St	0530	0,87	0623	5,16	0690	1,09	2010	1,52
0389	1,38	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0532	0,91	0630	1,99	0691	2,51	2011	0,72
0390	1,40	Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Me, St	0537	0,51	0634	2,13	0694	1,42	2040	1,42
0391	1,47	wie 1012	0543	1,31	0635	2,13	0699	0,90	2050	1,85
0394	0,89	Sf, Wa, Sa, Gw, Gv, Sw, We, Es	0546	1,56	0637	1,48	0705	2,33	2100	1,17
0395	1,33	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark	0547	0,64	0638	1,29	0715	2,30	2360	2,18
0396	1,28	Sf+Rf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Kr, Sc, Me, St, Karotten, Tomatenmark	0549	1,08	0641	3,52	0718	2,31	2394	0,74
0397	1,43	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Sahne	0550	2,00	0642	2,11	0721	4,91	2502	1,04
0399	1,48	Gf 53% Rohgewicht, Wa, Sa, Gw, Gv, Sc, Me, St, Champignons, Paprika, Sahne	0556	1,02	0643	3,07	0723	6,30	2600	3,15
0400	1,97	Sf, Np, Sa, Gw, Dx, Gv, Ra, Sc, Zwiebel								

Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Firma Metzgerei Claus Böbel

§1 Geltung gegenüber Unternehmern und Begriffsdefinitionen

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

Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer 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 Sendungsverkauf 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

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 Verfallsdatum überschritten.

§8 Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsregelungen.

§9 Vertragsprache

Als Vertragssprache steht ausschließlich Deutsch zur Verfügung.

§10 Kundendienst

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

Telefon: 09172-488

Telefax: 09172-668954

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

Stand der AGB Juli 2015
Gratis AGB erstellt von agb.de

Tipps zum Fremdgehen

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

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

Fleischerei Leggedör in 26826 Weener
www.leggedör.de

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

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

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

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

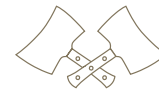
Fleischerei Höhl in 04821 Brandis
www.fleischerei-hoehl.de



Jenseits vom Tellerrand.



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.



Metzgerei David
seit 1924



Sonderwünsche werden Wurst

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

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

WURSTmixx.de

Ganz nach Geschmack
„Wurst + Einlage“



+



WURSTMiXX

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

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

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

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

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

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



+



Firmenwurst

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

Wir produzieren Ihnen das!

Original bay. Weißwürste

weiß-blau
außen mit Lebensmittelfarbe



(150 g – Paar)

Haltbar: 4 Tage bei max. +4°C

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

Die komplette Geschmacksvielfalt finden Sie im Internet unter

WURSTMiXX.de

Nr. 0066

3.00 Euro

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



(750 g)

Mindestbestellmenge: 1 Stück



Nr. 7505

Preis inklusive Wunschzutaten

16.10 Euro

Frischkäse (natur)

Cremiger 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

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 **5.40 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

13.00 Euro

Schinken

in Geschenkfolie



(1000 g – Stück)

Haltbar: 28 Tage

Nr. 4366

29.50 Euro

Gutschein

**WURST
ERLEBNIS**



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

77.00 Euro

Geschenkteller mit Bargeld

Preis ohne Bargeld



(1200 g – Stück)*

Nr. 4998

27.50 Euro

Geschenk Gutschein



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 0468

nach Wunsch

Geschenkteller

zum Geburtstag



(1650 g – Stück)*

Nr. 4976

33.00 Euro

Geschenkteller

Frühling



(1300 g – Stück)*

Nr. 4975

33.00 Euro

Weihnachtsgeschenk

auf Sisal Stern



(800 g – Stück)*

Nr. 4950

21.00 Euro

Geschenkteller

weihnachtlich



(2750 g – Stück)*

Nr. 4955

64.50 Euro

Bierflasche

mit Wurstwaren



(450 g – Stück + 0,5 l)*

Nr.4984

15.50 Euro

*Haltbarkeit ohne Kühlung: 7 Tage

Geschenke

103

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 120/121)

Tagestour:

Bratwurstwanderung (siehe Seite 124)

„On Tour“:

Wir kommen zu Ihnen (siehe Seite 125)

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

Erfolgsrezept Claus Böbel:

**BUNTER Vogel
statt GRAUE Maus!**

Zeitbedarf

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

Vergütung

- ◆ **Bis 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-/Bäckerei-)Betrieb und hilft Ihnen mit Tipps und Tricks aus seinem Erfahrungsschatz.

Dabei legt er besonderen Wert auf folgendes:

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

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

Feedback

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

Metzgermeister Müller Sebastian aus Lindau

Der Clevere Metzger

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

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

Das Buch hat folgende Kapitel:

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



Der Schlüssel zu Ihrem Erfolg

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

Wenn es in Ihrem Betrieb Probleme gibt, hilft es deshalb nicht, sich zu beschweren. Ein Kapitän, der den Sturm bekämpft, ist nicht klug. Besser ist es, sich auf den Sturm vorzubereiten und 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. November 2015
28./29. Februar 2016
06./07. November 2016

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:
Schäuferle 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 mitnehmen. 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 Kollege, Hobby Metzger, Selbstvermarkter oder einfach nur interessierter Wurstliebhaber:

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

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

Leistungen:

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

Dauer: 1 Schultag 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:

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

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

Danish Soesanto Halim aus Indonesien

ZIEL ERREICHT

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

Joerg Braese aus Maidstone ME14 3BH (GB)



Beispiele

Interesse des Teilnehmers (Frühling/Sommer 2015)

Aufbau einer Wurstproduktion im Großraum Moskau.

Schulung in der Metzgerei

Wissensvermittlung in 5 Modulen im Zeitraum von 6 Monaten:

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

Interesse des Teilnehmers (Juli 2014)

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

◆ Schulung in der Metzgerei:

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

Interesse des Teilnehmers (November 2013)

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

◆ Schulung in der Metzgerei:

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

Interesse des Teilnehmers (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).

Und noch ein Tipp:

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

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

Foto unten links: Erklärung am „großen Kutter“

Foto unten rechts: Übung an mitgebrachtem „kleinen Kutter“



German Sausage-Course

Learn how to make your own Wurst

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

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

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

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

Number of participants

Individual sessions

Dates

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

Services

Participate in production:

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

German-Bratwurst-Sausage Event

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

Guided tours of the butchery

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

Not just watching and eating

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

Tasting

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

Number of participants

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

Price Euro 77,00 /adult

Services

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

Dates

Available dates can be found on page 122





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: 77,00 Euro pro Person, zzgl. Getränke

Leistungen:

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

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

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 122



Gutschein

WURST ERLEBNIS



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

77.00 Euro

Freitags Beginn: 18.30 Uhr	Samstags Beginn: 15.30 Uhr	Sonntags Beginn: 12.30 Uhr
13. November 2015	14. November 2015	15. November 2015
27. November 2015	28. November 2015	29. November 2015
04. Dezember 2015	05. Dezember 2015	06. Dezember 2015
08. Januar	09. Januar	10. Januar
29. Januar	30. Januar	31. Januar
19. Februar	20. Februar	21. Februar
04. März (Schäuferte)	05. März (Schäuferte)	06. März (Schäuferte)
18. März	19. März	20. März
01. April	02. April	03. April
15. April	16. April	17. April
29. April	30. April	01. Mai
20. Mai	21. Mai	22. Mai
03. Juni (Schäuferte)	04. Juni (Schäuferte)	05. Juni (Schäuferte)
17. Juni	18. Juni	19. Juni
01. Juli	02. Juli	03. Juli
29. Juli	30. Juli	31. Juli
26. August	27. August	28. August
16. September (Schäuferte)	17. September (Schäuferte)	18. September (Schäuferte)
23. September	24. September	25. September
07. Oktober	08. Oktober	09. Oktober
28. Oktober	29. Oktober	30. Oktober
11. November	12. November	13. November
25. November	26. November	27. November

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 120/121)

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

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

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

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

Teilnehmer: bis max. 35 Personen
Dauer : von 1 Stunde bis zum 2 Tagesprogramm
Ort: in der Metzgerei in Rittersbach
oder bei Ihnen vor Ort (siehe Seite 125)

Fragen Sie einfach nach Ihrem individuellen Programm.

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

SIEMENS



krenzers kreativstrategie



CORTAL CONSORS
BNP PARIBAS

WURST ERLEBNIS WANDERUNG

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

Buchbar in 3 Varianten:

1) Georgensgmünd

(Wanderung ca. 4 km eben)

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

2) Roth

(Wanderung ca. 6,5 km kleine Steigung)

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

3) Abenberg

(Wanderung ca. 6,5 km stärkere Steigung)

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

Teilnehmerzahl:

Ab 5 Personen, maximal 25 Personen

Preis: 75.00 Euro/Person

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

Termin für Gruppen:

Jederzeit nach individueller Absprache

BRATWURST – sonst Nichts!

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

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

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

- ◆ 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



WURST ERLEBNIS SCHÄUFERLE

Der „Böblische“-Kochkurs

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

Flocken von geräuchertem Säuferle auf Blattsalat

Erklärung: Warum halten rohe Räucherwaren ohne Kühlung?

Spanferkelschäuferle gekocht (gepökelt/ungepökelt)

Erklärung: Wie verändert Pökelsalz Geschmack und Farbe?

„Rinderschäuferle“ als Sauerbraten mit Semmelknödel

Erklärung: Sauerbratensoße wie zu Omas Zeiten

Schäuferlesdeckel paniert mit Kartoffelsalat

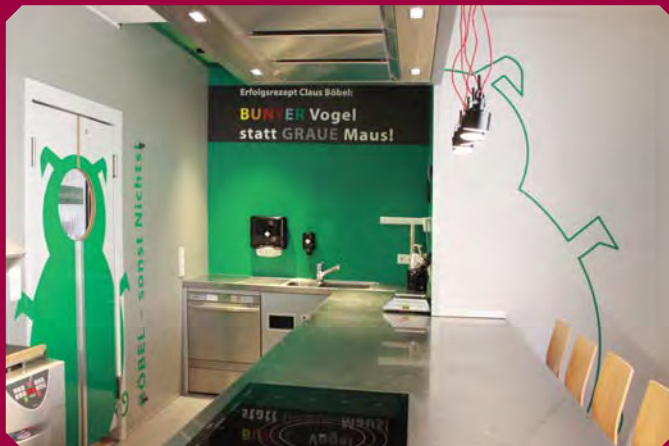
Erklärung: Wie erhalte ich eine krosse Panade?

Schäuferlesscheiben kurzgebraten dry-aged vs. Frisch

Erklärung: Wie verändert dry-aged Geschmack und Zartheit?

Schäuferle mit Kloß und Soße

Erklärung: Schweinbraten traditionell fränkisch



FAKTEN

Teilnehmerzahl:

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

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

Leistungen:

- ◆ Metzgereiführung
- ◆ Verschiedene Zubereitungsarten von Schäufelrle
- ◆ Schäufelrlesmenü in der neuen „Böbel-Küche“
Getränke werden extra verrechnet
- ◆ Teilnahmeurkunde
- ◆ Quiz mit Preis für den Sieger
- ◆ Grußkarte vom **WURST ERLEBNIS**

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

Dauer:

Metzgereiführung/Verschiedene Zubereitungsarten von Schäufelrle
ca. 2 ½ Stunden, Essen 1 ½ -2 Stunden

**Änderungen möglich,
Aktuelle Infos im Internet**

WWW.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 122



Gutschein

WURST ERLEBNIS



Gültigkeitsdauer: 3 Jahre

Nr. 9468

77.00 Euro

Wir freuen uns über IHR handschriftliches
Feedback für den nächsten Wurstkatalog
Schreiben Sie uns.

Danke

Monika und
Claus Böbel



von HSB-Cartoon

Feisch vom "Böbel" immer wieder gerne
immer wieder gut.

Egal ob Rind oder Schwein.

Beste Qualität. Immer Lecker.

Winters wie Sommer.

Braten oder Grillfleisch.

Das mögen wir ...
PPP

Angehörig

Frank Pätke
Richardstraße 3
39218 Schönebeck

SBL den 08.06.15



Sehr geehrter Herr Böbel

Da ich zwar erst einmal bei Ihnen bestellt habe kann ich nur sagen Kontakt, Lieferung und Qualität der Ware waren einfach Super. Also für mich als Hobby-schlichter sind sie der erste Anlaufpunkt für Qualitätsware. Ich bin froh das ich auf ihre Web.seite im Internet gestoßen bin, da man bei Ihnen Artikel kaufen kann die man sonst sehr schlecht oder garnicht bekommt. Wenn die Zeit für Schlichtungen wieder von ist werden sie wieder mein erster Anlaufpunkt sein

Mit freundlichen
Grüßen
Frank Pätke

Hallojsa,
liebe Böbels!



... so begrüßt man sich hier in Dänemark...
Ich möchte mich bei Ihnen mal auf diese Art
ganz herzlich für einen Superservice bedanken.
Im April toppten Sie sich selber, als Sie mir ein
bestimmtes Fleisch besorgten, was (noch) nicht
regulär zu bestellen ist. Meine Familie und
ich sagen **Danke!**

Mit lieben Grüßen aus Næstved,
Ihre zufriedene Kundin

Marion Skley

Birgit Schmidt

Sacitz 2

29496 WADDEWERTZ

4.6.2015

Lieber Herr Böbel,

gerne komme ich Ihrer Bitte nach einer handschriftlichen Bestätigung Ihrer Wäsen und Ihres Betriebes nach.

Mein Mann und ich "kennan" Ihren Betrieb schon sehr lange und haben Ihre famose Entwicklung vom Start an mitverfolgen können.

Was Sie in puncto Design, Produktpräsentation und Marketing auf die Beine gestellt haben, ist alleine für sich schon ein Phänomen !!

Wie bequem, wie unkompliziert ist die Bestellung von Wäsen aktuell. Und nicht nur Programm-

Angaben sind einfach - auch jeder Sonderwunsch von uns nach Größe, Fäucherqualität, Zerteilung - einfach alles klappt!

Vor langer Zeit, als das Bestellprogramm noch nicht derartig ausgefeilt war, bestellte ich mich per

Orihuela Costa, den 08.06.2015



Ein kleines Gedicht für unseren
mittelfränkischen Metzgermeister Böbel 😊 😊
Metzgerei Böbel's Wurst ^(kennnen) ist ein Genuss,
den man einfach muß ♥️ 😊 😊
Er verschickt in aller Welt,
egal, woher der Kunde was bestellt! ♥️ 😊 😊
Alle Leut, von nah und fern,
essen die Wurst von der Metzgerei Böbel besonders gern! ♥️ 😊
Auch Sonderwünsche kann man erfragen,
man muß es nur Metzgermeister Böbel sagen! ♥️ 😊 😊
Stets kommt Alles schnell und frisch,
in ein paar Tagen auf den Tisch! ♥️ 😊 😊

Ihre dankbaren und zufriedenen Kunden 😊 😊

Rosi und Andreas

Corporate Identity BÖBEL



(Stück)

Nr. 4100

33.33 Euro

Stift und Block

grün schreibend



(Set)

Nr. 4104

1.00 Euro

Krug

0,3 Liter



(Stück)

Nr. 4111

4.00 Euro

Cap

grün



(Stück)

Nr. 4131

5.00 Euro

T-Shirt weiß

Größe M-XL



(Stück)

Nr. 4132

20.00 Euro

T-Shirt grün

Größe M-XL



(Set)

Nr. 4133

20.00 Euro

Grill-/Kochschürze

grün



(Stück)

Nr. 4141

20.00 Euro

Teller klein

17,8 x 17,8 cm



(Stück)

Nr. 4121

22.50 Euro

Teller groß

23,4 x 23,4 cm



(Stück)

Nr. 4122

27.50 Euro

Teller tief

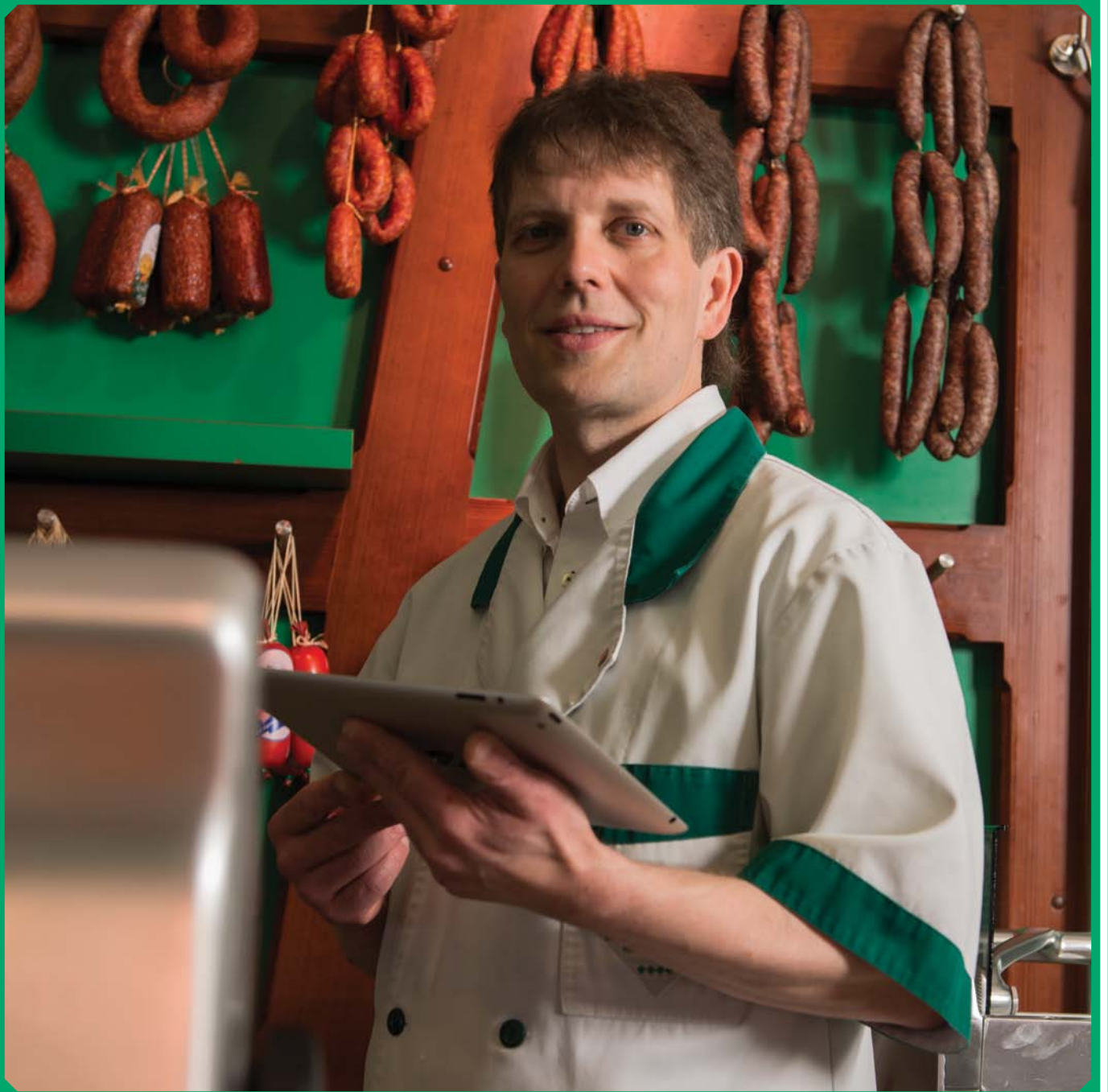
25,4 x 25,4 cm



(Stück)

Nr. 4123

32.50 Euro



Zukunftshändler

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

Auswahlkriterien:

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

Begründung für die Auszeichnung von uns:

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

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

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

Unsere Erfolgsrezepte teilen wir gerne mit Ihnen.

Zum Beispiel in unserem Seminar in Rittersbach (siehe Seite 112) (auch als Gruppe zu ihrem Wunschtermin buchbar).

Alternativ können Sie Claus Böbel auch zu einem Vortrag buchen (siehe Seite 108) Auf Wunsch auch kombiniert mit einem

WURST ERLEBNIS „ON TOUR“



ZukunftsVISION

Auf Basis von „Böbel – sonst Nichts!“ (siehe Seite 2) möchten wir die Metzgerei wie folgt entwickeln:

Fränkische BRAT WURST ERLEBNIS - WELT in Rittersbach

Einem eigenständigen touristischen Ziel für Gäste aus der Region und aus der großen weiten Welt. Unser Top-Produkt Fränkische Bratwurst, hergestellt nach überliefertem Rezept, ist der Grundstock dafür. Als ersten Schritt in diese Richtung haben wir das WURST ERLEBNIS entwickelt (Seite 118 ff). Teilnehmer dafür kommen sowohl aus dem Landkreis als auch aus Japan und Kuba.

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

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

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

Herzhafte Grüße aus dem Bratwurstland Franken

Monika und Claus Böbel

