



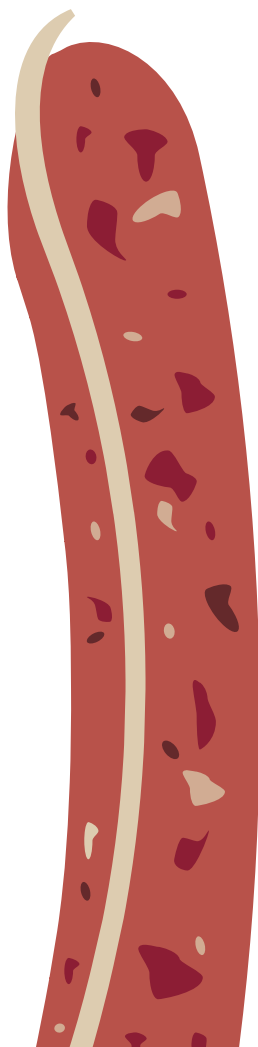
Familie Böbel

HERZHAFT WILLKOMMEN

Metzgerei – Hotel – WURSTaurant – Webshop
Workshops – Seminare – SB-Verkauf – Strategie-Vorträge



WWW.



WIR SIND EINE

Fränggische BRATWURST Metzgerei



LIEBESERKLÄRUNG

- Fränggisch:** Traditionelle Wurstwaren, wie Sie es schon beim Vater und Großvater gab: Schinken, Preßsack, Blutwurst, Leberwurst, Stadtwurst und natürlich
- BRATWURST:** Zum einen Klassisch, wie eh und je, zum Anderen auch modern interpretiert, in immer mehr Varianten und Produkten und in einem einmaligen Themenhotel.
- Metzgerei:** Direkter Draht zum Landwirt, bestmögliche Verwertung aller Teile des Tieres. Sie finde alles, was das Tier hergibt in unserem Sortiment. Vom Rüssel bis zum Ringelschwänzchen ;-)

In dieser Ausrichtung steckt viel Tradition.

Echtes Metzger  Werk eben.

Dieses leben wir mit Leidenschaft modern und zeitgemäß, statt verstaubt und altmodisch

Entdecken Sie was rund um die **BRATWURST** alles möglich ist ;-)

Viel Spaß beim Schmökern und Schlemmen

Öffnungszeiten

BRATWURSThotel täglich

WURSTRESTAURANT

Hotelgäste täglich um 18.30 Uhr

Gruppen ab 6 Personen nach Anmeldung

Öffnungszeiten

SB-Bereich

täglich 06.00 - 22.00 Uhr

Bedienzeiten

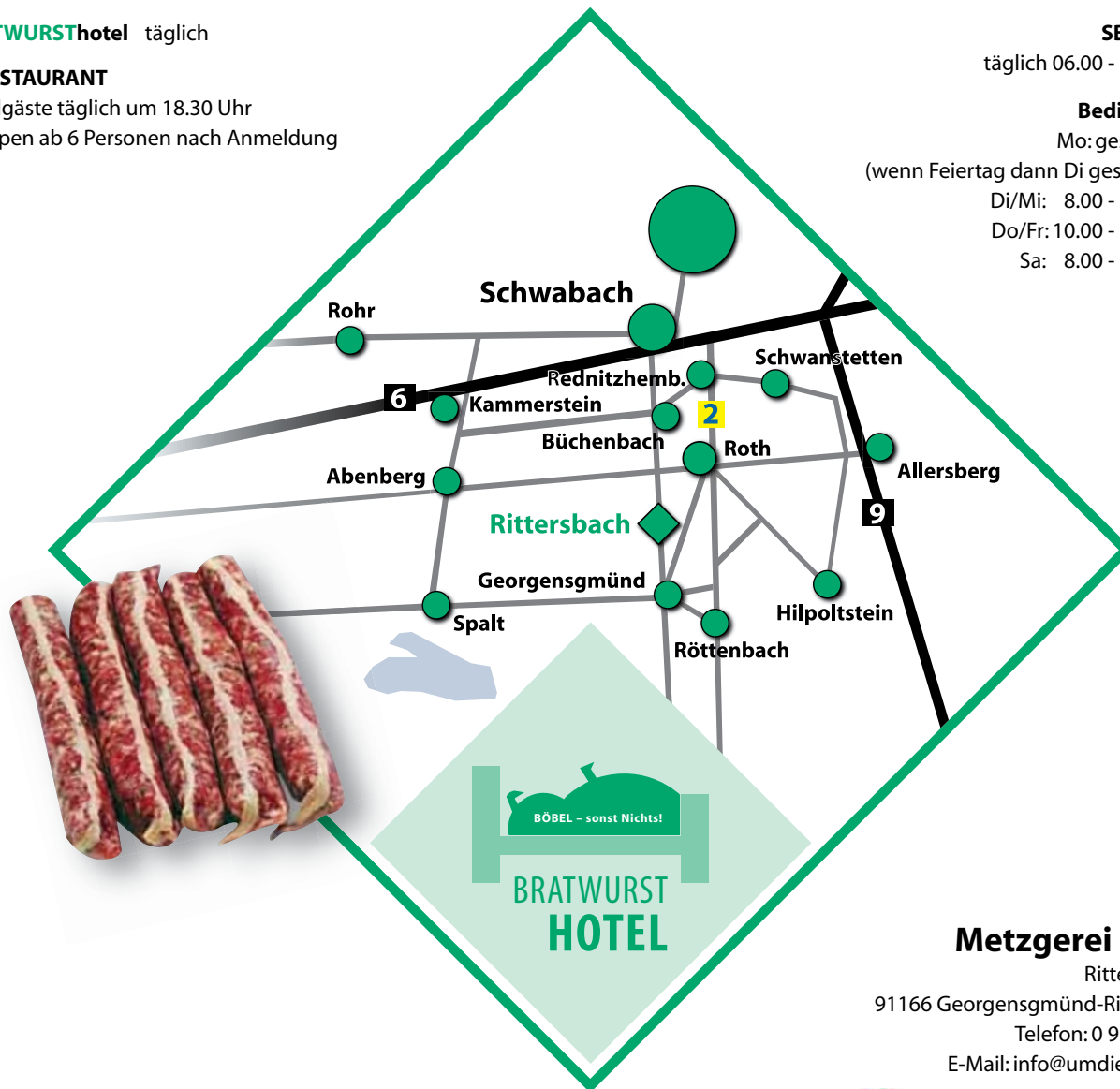
Mo: geschlossen

(wenn Feiertag dann Di geschlossen)

Di/Mi: 8.00 - 15.00 Uhr

Do/Fr: 10.00 - 17.00 Uhr

Sa: 8.00 - 15.00 Uhr



Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9

91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Telefon: 0 91 72 - 488

E-Mail: info@umdieWurst.de



WhatsApp +49 178 - 1 388 488



[facebook.com/umdieWurst](https://www.facebook.com/umdieWurst)

ÖFFNUNGSZEITEN / ANFAHRT

Die fränggische BRATWURST

Die **BRATWURST** ist das **fränggische** Produkt »schlechthin«.

Nach alt-überliefertem Rezept (mit Naturgewürzen) stellen wir unsere **BRATWÜRSTE** täglich frisch her.

Typisch für die **fränggische 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 (**BRATWURST**gehäck) wird auch gerne roh auf einer Scheibe Brot gegessen (mit Zwiebeln und gemahlenem Paprika).

TIPP: »Bestens geeignet zum Grillen«



Filme dazu unter
[youtube.de/
umdieWurst](https://youtube.de/umdieWurst)

Bestellen Sie direkt
über den QR Code
Probiertüte
**fränggische
BRATWURST**



BRATWURST frisch



BRATWURST geräuchert



BRATWURST »dry aged« luftgetrocknet



Kurze Herstellungsinfo

Unsere **fränggischen 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 **fränggische BRATWURST**.

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 edelschimmelgereift



Deutschland BRATWURST





SCHRITT 1
Ware aussuchen



SCHRITT 2
Ware scannen



SCHRITT 3
Auf **Zahlen** klicken



SCHRITT 4
Kartenzahlung wählen *oder* Bargeld eingeben



SCHRITT 5
Infos Terminal beachten *oder* Wechselgeld entnehmen



SB-Verkauf

IM Laden (Vollsortimen)

ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH
6.00 – 22.00 UHR



VOR DEM Laden
mit unseren BRATWURSTvarianten



= auch als
Gehäck-Dose
verfügbar

BRATWURSTVARIATIONEN DIREKT bestellen

Spinat-Bacon



Knoblauch



Erdbeer



Joghurt



Spargel



Karpfen



Maronen



Salami



Pfifferling



Eierlikör



Lebkuchen



Popcorn



Minze



Lakritz



Tomaten



Rosenblüten



Hopfen



Mohn



Kirsche



Zitrone



BRATWURST
Auswahl im
WURSTaurant
probieren
(Seite 13)

Meerrettich



Chili



Haselnuss



Kürbiskern



Zwetschge



Schokolade



Käse



Kartoffel



Apfel



Whiskey



Dry Aged



Fenchel



Rote Bete



Olive



Mehlwurm



Pfeffer



Röstzwiebel



Bärlauch



Bier



Kaffee



Spätzle



Rosinen



Sauerkraut



Kümmel



Senf



Bündel



Speck frisch



Brät mit Speisesalz



Brät mit Pökelsalz



Saitlinge



ONLINE SHOP

Hobbymetzger

In unserem Online-Shop
gibt es noch mehr Artikel
für Hobbymetzger.



Direkt zu unserer Seite
FÜR HOBBYMETZGER

Schweineblut



Wurstfleisch mager



Unser Wurstwissen geben
wir in Kursen weiter:

WURSTkurs.de

Direkt zu unserer Seite
WURSTKURS

Schweineschwarte



Wurstfleisch durchwachsen



Wamme/Griffe



Schweinekopf



Unser BRATWURSTgewürz



**Fränkische
BRATWURST**
geräuchert



Blutwurst
frisch & geräuchert



Leberwurst
frisch & geräuchert



Stadtwurst rot + weiß
hausmacher



Gelbwurst



ONLINE SHOP
Fränggisches

Traditionelle Produkte mit denen
zu Großvaters Zeiten alles begann

Direkt zu unserer Seite
FRÄNGGISCHES



BRATWURSTsalze



Pressack rot



ONLINE SHOP
Schlachtschüssel

Direkt zu unserer Seite
SCHLACHTSCHÜSSEL

Fleischsalze



Rüssele



Salzknöchle
gekocht



Kopffleisch
mager



Bauch
gekocht



BRATWÜRSTE



Schweinehals gewürzt



Schweinebauch gewürzt



Schäufellesscheibe



Grillwürste



ONLINE SHOP Grillen

Für die beliebteste Zubereitungsart haben wir neben klassischen Steaks und Würsten auch

- ◆ Spieße
- ◆ gefüllte Produkte
- ◆ Grillfackeln

Grillfackel



Gyrosspieß



Online und im Laden verfügbar.

**Direkt zu unserer Auswahl
GRILLEN**



Kotelettrippis/ Leiterle



BRATWURST feinzerkleinert



Rindersteaks gewürzt



RinderBRATWURST grob – rein Rind



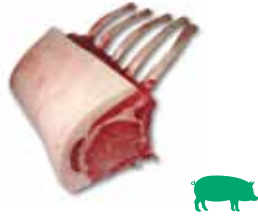
St Louis Ribs



Schäufelerle



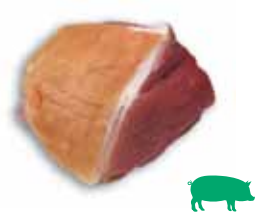
Kronenbraten



Schweinebäckchen



Krustenbraten



Kalbsrollbraten



ONLINE SHOP

Fleisch



Auf Bestellung bekommen Sie bei uns jeden Zuschnitt (inkl. Innereien) vom Schwein – Rind – Kalb – Lamm – Geflügel – Kaninchen

Lammhaxe



Kalbsfuß



Ich bin persönlich für Sie da, Ihr Metzgermeister Claus Böbel

Kaninchenbauchlappen



T-Bone-Steak



Nierenzapfen/ Onglet



Beinscheibe



Rinderbraten





7 Zimmer in einzigartigem
BRATWURSTdesign

EINZIGARTIGES Frühstücksbuffet

alles serviert in
WURSTdosen

**BRATWURST
HOTEL**  BOBEL – sonst Nichts!



WURSTaurant

BRATWURST – sonst Nichts!

BRATWURSTfleisch Carpaccio

ZwiebelrostBRATWURST

BRATWURSTbratapfel

BRATWURSTprobierteller

BRATWURSTquiz

BRATWURSTgrießbrei

BRATWURSTmenü »Überraschung«

BRATWURSTknödel

BRATWURSTaperitif

EMPFEHLUNGEN

JägerBRATWURST

SauerBRATWURST

DER NAME IST PROGRAMM.

In unserem WURSTaurant
gibt es ausschließlich
BRATWURSTgerichte.

Gerne auch als BRATWURSTmenü

BRATWURSTapfelkuchen

BRATWURSTschaschlik
BRATWURST »Apfelmännle«

BRATWURSTsuppe

BRATWURSTgehäckbrot

BRATWURSTspätzle

BRATWURSTschnitzel

BRATWURSTbrotzeitteller

BRATWURSTGETRÄNKE ;-)

BRATWURSTsülzchen

BRATWURSTauflauf

BRATWURSTspießchen

SchokoladenBRATWURST



BRATWURSThotel – Tagung

WURST

Unser »Großer«

= der Gastraum exklusiv für Sie

- ◆ für 12-14 Personen
- ◆ Leinwand, Beamer, LAN

RAHMENPROGRAMM

- ◆ BRATWURST selber machen (und zubereiten)
- ◆ BRATWURSTmenü ganz anders
- ◆ BRATWURSTproben
- ◆ Kulinarische Spaziergänge Denken+Schlemmen
- ◆ Unternehmensvorstellung Metzgerei Böbel
- ◆ Strategievortrag Claus Böbel



Wurst Vortrag.de

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 uNNACHAHLICHEN Dienstleistungen
- ◆ mit uNVERWECHSELBARER Kommunikation
- ◆ mit uNVERGESSLICHEN Eindrücken
- ◆ mit uNWIDERSTEHLICHEN Emotionen



bitkom



- ◆ **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 anderen in der Praxis? Jedes kleine Detail hat Außenwirkung und trägt zur Marke bei.
- ◆ **Betriebsübergabe in der Familie** – Zwischen planbaren Fakten und unberechenbaren Gefühlen.



BRATWURSThotel – Touren

(auf Wunsch mit Wanderführer Claus Böbel)

Beispiele für kulinarische Touren ab BRATWURSThotel

BRATWURSTpicknick-Tour

Tourenvorschlag für eine Wanderung von ca. 4 h

- ◆ Picknickrucksack mit Getränken und Brot und BRATWURSTvarianten.

GEWINNSPIEL:

Erraten Sie alle Varianten, gewinnen Sie einen wurstigen Preis ;-)

METZGERWANDERUNG

Wanderroute zu 2-3 Metzgereien – ca. 4 h

- ◆ Jeweils eine kleine Brotzeit bei den Kollegen

ZIEL DER TOUR:

Museum HopfenBierGut in Spalt

ABENDS:

BRATWURSTtasting

»Wer hat die beste BRATWURST«
(inkl. Bierprobe)



Auf Anfrage

Weitere kulinarische Touren,
Ausflüge und Tagesprogramme.

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.



»Kollegen/Interessierte aus aller Welt lernten German Sausage bei uns«

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

Termine: Nach Absprache

Übernachtung:

Falls gewünscht können Sie eine Übernachtung in unserem **BRATWURST**hotel dazu buchen.

TEILNEHMERSTIMMEN:

Danke sagt der Wursthersteller von Afrika!

Seit dem Kurs war ich so beschäftigt, dass ich bis jetzt noch keine Zeit hatte mich nochmal herzlich zu Bedanken für die Starthilfe, die ich von Ihnen und Ihrem Team erhalten habe. Ich habe seit dem schon mehrere Produktionen durchgeführt mit grossem Erfolg und meine anfängliche Zurückhaltung mit dem Umgang der Maschinen ist jetzt völlig verschwunden.

Joviana Sperling aus Lagos/Nigeria

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)

Fränggische BRATWURST

WurstERLEBNIS ist eine Kombination aus »Wurst-Kochkurs« und kulinarischem Event. Unter fachkundiger Anleitung wird in der Gruppe fränkische Bratwurst hergestellt und anschließend in einem 6-Gang-Bratwurstmenü verzehrt. Selbst hergestellte Bratwurst von der Vorspeise bis zum Dessert.

- ◆ Alle Handgriffe (vom Fleisch bis zur gebratenen Wurst) werden von den Teilnehmern selbst erledigt
- ◆ Reichhaltiges Menü im Preis inbegriffen
- ◆ Fachkundige Infos rund um das Metzgerhandwerk
- ◆ Beantwortung Ihrer Fragen zu Fleisch und Wurst
- ◆ Gegen Aufpreis Übernachtung im einzigartigen Bratwursthotel (Themenhotel zur Bratwurst)

- ◆ **Geschenkgutschein zum Bratwusterlebnis**



WURST ERLEBNIS.DE

Einzelpersonen

- ◆ offene „Sammeltermine“ siehe Webseite

Gruppen

- ◆ individuelle Termine auf Anfrage

VIDEO

WurstERLEBNIS



METZGERGEHEIMNISSE

Das Erlebnis für kulinarisch Wissbegierige rund um die Wurst

An Hand fränkischer BRATWURST(masse)
erkunden wir folgende Dinge
mit vielen kleinen Probierhäppchen:

- ◆ Welchen Einfluss hat Fett auf den Geschmack?
- ◆ Wie schmeckt dry-aged-Fleisch gegenüber vakuumgereiftem bzw. frischem Fleisch?
- ◆ Wie schmeckt Rind-Lamm-Geflügel-Schwein?
- ◆ Was bewirkt Nitritpökelsalz gegenüber »normalem« Speisesalz?
- ◆ Wie wirkt Phosphat?
- ◆ Wie schmeckt Geschmacksverstärker?
- ◆ Kleine »Wurstgewürzkunde«
- ◆ Welchen Einfluss hat der Darm auf die BRATWURST?
- ◆ Geschmackliche Unterschiede Kochen/Backen/Kurzbraten
- ◆ Welchen Unterschied machen Beilagen am Beispiel Brot zur BRATWURST
- ◆ Sous Vide (vor)garen vs. roh in die Pfanne!

Zuerst gibt es eine theoretische Erklärung
und dann praktische Versuche dazu.

WURST ERLEBNIS



WURSTevents

Claus Böbel
veranstaltet auch
WURSTevents
bei Ihnen vor Ort.

FRAGEN SIE AN.

Echtes Metzger Werk

Echtes MetzgerHANDwerk
100% eigene Herstellung

Von **A** wie **Anschnitt**
bis **Z** wie **Zipfel**

Von **A** wie **Aufklärung** zur Tierhaltung
bis **Z** wie **Zubereitungstipps**

Besonderen Stellenwert hat das
B wie **(BÖBEL-)BRATWURST**

Topseller:

Fränkische **BRATWURST** klassisch
und in mehr als 50 **BRATWURST**variationen

Erhältlich 24/7 – online und vor Ort

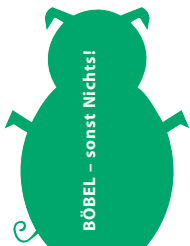
Einzigartiges **WURST ERLEBNIS** dazu:
BRATWURST selbst herstellen

WURSTaurant:

BRATWURSTspeisen, sonst Nichts!

Themenhotel:

Schlafen unterm
BRATWURSThimmel



Zu jedem Metzger gehört ein entsprechender Landwirt.

Für unser Schweinefleisch ist das Jens Braun.
Er hat schon als Metzger bei uns gearbeitet
und betreibt jetzt eine Landwirtschaft mit
Hofschlachtung rund 15 km von uns entfernt
in 91189 Rohr-Dechendorf.



Bier-SÄUFERLE

in Spalter Vollbier gereift



Bier-BAUCH

in Spalter Dunkelbier gekocht



Bier-KNACKER

mit Spalter Weizen + Weizenmalz



Bier-SALAMI

mit Spalter Pils + Pilstreber



Bier-BRATWURST

mit Spalter Vollbier



SPALTER-BIER TRIFFT WURST

In Zusammenarbeit mit der Stadtbrauerei Spalt haben wir einzigartige Bier-Wurst-Produkte entwickelt.

In jedem der Produkte ist Original-Spalter Bier enthalten.

Gerne entwickeln
und fertigen wir
IHRE individuelle Wurst.

Auch als Teamevent möglich ;-)



CLAUS BÖBEL

Jahrgang 1970

Metzgermeister als Prüfungsbester

Betriebsinhaber und -gestalter (seit 2009)
Vieles rund um den Web-Shop

MONIKA BÖBEL

Jahrgang 1973

Fleischereifachverkäuferin

hält Claus Böbel den Rücken frei –
Die Wichtigste Arbeit !!!

Kocht für unsere Gäste
Verkauf und Vorbereitung im Laden



JULIA BÖBEL

Jahrgang 1998

Metzgergesellin

Bachelor of Science Lebensmittelmanagement
Arbeitet in Produktion
SB-Verkauf auf Basis ihrer Bachelorarbeit

Blog WurstJuly.de

KATHARINA BÖBEL

Jahrgang 2001

Küchenmeisterin

SousChef im Hotel Europäischer Hof Heidelberg

1903/1904

Kauf der Gaststätte durch Valentin Böbel.

1960 – 1963

Willy Böbel lernt Metzger, bei seinem Vater Georg 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

Übernahme durch Willy und Marie Böbel

1974/77

Neubau der Metzgerei/Laden

1980

Erste »fremdes« Personal wird eingestellt

1989 – 1995

Ausbildungserfolge
(Bundes und Europasiieger der Metzger)

1984

Verpachtung der Gaststätte

1997

Erste Webseite

2004/2007

Wurstbriefversand bzw. Onlineshop startet

2009

Übernahme durch Claus und Monika Böbel

2011

Ladenumbau

2018

Eröffnung **BRATWURST**hotel

2024

Start SB-Verkauf





Elfie



Manuela



WURST ERLEBNIS.DE



haften
DANK



Wurst VQrtrag.de



Alex



BRATWURST
HOTEL.de



Florian