

Themen:

Titel:

Es geht um die Wurst...

Nachgefragt:

Woher kommt eigentlich das Fleisch in unseren Produkten? 2

Persönlich:

Lucia Blust 2

Rezepte:

Saltim Bocca alla Romana 3

Kalbsgulasch 3

Produkte der Saison:

Deftiges für den Herbst & Winter 3

Angebote 3

„Fast Food“

vom Metzger? 3

Veranstaltungen:

Weihnachtsmarkt in Teningen am 13. & 14. Dezember 2008 4

Feiern & Genießen:

Was Süßes vom Metzger 4

Weihnachten 2008 4

Es geht um die Wurst...

Die Wurst, der Deutschen liebstes Kind? Immer wieder gerät die Wurst in Verruf. Warum eigentlich?

Einer der Gründe warum die Wurst immer wieder in die Diskussion gerät ist der Irrglaube, dass was auch immer in der Schlachtküche überbleibt, in die Wurst kommt. Dies kann man getrost als „Ammenmärchen“ bezeichnen. Richtig ist, dass immerfrische Zutaten in die Wurst kommen.

Im Wortursprung bedeutet Wurst soviel wie „etwas drehen, vermengen, rollen und wenden.“

Erste urkundliche Erwähnungen datieren auf das Jahr 1404 in Form einer Bratwurstrechnung zurück. Aber bereits die alten Griechen und Römer wussten die Wurst zu schätzen. Schon 5000 v. Chr. ist die Wurst auf Zeichnungen zu sehen.

Grundsätzlich unterscheidet man bei der Wurst zwischen drei Sorten. Der Rohwurst, z.B. Salami, der Brühwurst, z.B. Lyoner und der Kochwurst, z.B. Leberwurst. Aber was ist nun mit dem sich hartnäckig haltenden Gerücht, die Wurst sei ein „Dickmacher“. Auch diese Aussage gehört wohl eher in das Reich der Legenden. Zwar ist es richtig, dass in



der Wurst Fett ist, jedoch nicht mehr als in anderen Lebensmitteln. Fett dient grundsätzlich als Geschmacksträger und sorgt für die richtige Konsistenz der Wurst. Vergleicht man die Wurst mit einem Schokoriegel, wie z.B. Mars, so stellt man fest, dass in diesem Riegel ca. 25% Fett enthalten sind. Das entspricht etwa dem Fettgehalt von 100g

Lyoner. Aber es gibt auch wesentlich magerere Würste, wie z.B. der Bierschinken. In diesem sind lediglich ca. 10% Fett enthalten. Es kann also getrost gesagt werden, dass die Wurst an sich kein Dickmacher ist. Wie bei jedweden Lebensmittel auch gilt hier der Grundsatz, „In Maßen genossen ein Teil einer vollwertigen Ernährung!“ Na dann, Guten Appetit

Impressum:

Verantwortlich für den Inhalt:
Metzgerei Feißt GmbH
Riegeler Str. 2
79336 Teningen
Tel. 07641.8446
Fax. 07641.8480



Gestaltung & Layout:
AGD NewMedia
Hofmattstr.4
79112 Freiburg
www.agd-newmedia.de





Persönlich:

Lucia Blust

Lucia Blust ist 47 Jahre alt und wohnt in Mundingen. Sie ist in St. Peter im Schwarzwald geboren. Dort ging sie auch zur Schule und machte ihre Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin. In ihrem Elternhaus war sie als Kindschön immer bei der Hausschlachtung dabei und schaute dem Metzger über die Schulter.

1983 heiratet Lucia Blust und zog zu ihrem Mann nach Mundingen. In einer Emmendinger Metzgerei bekam sie einen Arbeitsplatz.

Lucia Blust bekam 1987 ihren ersten Sohn und verabschiedete sich für kurze Zeit in Elternzeit. Danach arbeitete sie über drei Jahre im Edeka Markt Mundingen in der Fleisch- und Wurstabteilung.

1991 bekam Lucia Blust ihren zweiten Sohn. Von 1993 bis 1999 arbeitete sie wieder in einer Emmendinger Metzgerei und wechselte zum 1. Januar 2000 in unseren Betrieb. Lucia Blust arbeitet von Montag-Samstag am Vormittag im Verkauf und ist dabei eine kompetente Ansprechpartnerin um sämtliche Belange unserer Kunden. Lucia Blust hat stets den aktuellen Warenbestand und Bedarf im Blick und ist somit direkte Ansprechpartnerin für Geschäftsführer Robert Feißt.



Johannes Trautmann
Lindenhof

Die Herstellung von qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstprodukten ist für uns das Wichtigste! Hierzu gehört logischerweise auch der Einkauf und die Kontrolle der Rohstoffe. Die Lebensmittelindustrie bedient sich hierzu aufwendigsten Herkunftskontrollsysteme zur Qualitätssicherung. Aber wie die „Fleischskandale“ der Vergangenheit zeigen, sind diese Systeme nicht unfehlbar!

Wir gehen hier einen anderen Weg! Durch den Kauf von lebendem Vieh bei Bauern aus der Region stellen wir die Qualität unseres Rohstoffes sicher. Die Tiere werden nicht hunderte von Kilometern transportiert, um in Polengeschlachtet zu werden und als Schweine- bzw. Rinderhälften ihren Weg zurück nach Deutschland zu finden.

Durch den langen „Lebendtransport“ und den für die

Tiere entstehenden Stress mindert sich die Fleischqualität. Um all dies zu vermeiden kaufen wir unser Vieh bei Bauern aus Teningen, Freiamt, Rust und Forchheim. Neben der besseren Qualität gibt es natürlich auch einen ökologischen Hintergrund. Durch die Vermeidung von Transporten wird Kraftstoff eingespart was zu einer sauberen Ökobilanz unserer

Produkte führt. Davon abgesehen haben wir die Möglichkeit das Tier lebend zu sehen und auch seine Lebensumstände zu betrachten. Durch die langjährigen Geschäftsbeziehungen zu „unseren Bauern“

wissen wir genau was uns erwartet. Die von uns gekauften Tiere entstammen nicht der Massentierhaltung, sondern einer schonenden Mast. Hiervon profitieren alle - der Bauer, das Vieh, aber in erster



Linie Sie als Verbraucher. Zu Qualität gibt es keine Alternative!



Im Stall von Walter Froß
auf dem Tannenhof in
Teningen.

Rezept: Saltim Bocca



Zutaten für 4 Personen :
Kalbschnitzel mit Salbeiblättchen

8 Kalbschnitzel dünn geschnitten, 8 Salbeiblättchen, 8 Scheiben luftgetrockneter Schinken, etwas Mehl, Olivenöl und Butter

Zubereitung:

Ein Salbeiblättchen und eine Scheibe luftgetrockneter Schinken in ein dünnes Kalb-

schnitzel einschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht in Mehl wenden. Das Kalbschnitzel mit einem Zahnstocher fixieren. Etwas Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbschnitzel langsam darin ausbraten.

Dazu schmeckt sehr gut Spaghetti mit Tomatensauce!

Guten Appetit!

Kalbsgulasch



Zutaten für 4 Personen :
1,200 kg Kalbsgulasch (vom Bug oder Hals)
2 große Zwiebeln in kleine Würfel
1 Knoblauchzehen gehackt
2 Eßl. Tomatenmark
2 Eßl. Mehl
¼ l Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt, etwas Thymian
Butter oder Öl für die Pfanne
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Kalbsgulasch in Butter oder Öl scharf anbraten und

mit Salz und Pfeffer würzen. Butter oder Öl in einer anderen tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenmark und Kräuter dazugeben und das Mehl darüber streuen. Mit Fleischbrühe ablöschen. Das angebratene Kalbsgulasch dazu geben und leicht köcheln lassen. Dazu schmeckt lecker: Reis oder Teigwaren, frisches Rotkraut oder ein knackiger Salat.

„Fastfood“ vom Metzger?



Ja, haben wir auch! Bedienen Sie sich aus unserer Kühltheke und genießen Sie z.B. Gulasch, eingemachtes Kalbfleisch oder Sauce

Bolognese. Alles ist frisch und schonend für Sie zubereitet. Glas auf, erwärmen, Beilagen dazu und schon ist Ihr schnelles Mittagessen fertig!

Angebote vom : 09.10 - 31.10.2008

Winzerbraten

Gefüllter Schweinehals oder Kotelett mit Kalbsbrät, Röstzwiebeln, Speck, Käse und Petersilie

100g 0,95€

Kalbsgulasch

probieren Sie unseren Rezeptvorschlag

100g 1,49€

Bierschinken

als Portionswurst oder im Darm, auch leicht angeräuchert

100g 0,89€

...und jeden Dienstag...



... gibt es frische Blut- und Leberwürste. Genießen Sie den Klassiker der Herbstzeit - Schlachtplatte. Natürlich haben wir auch feines frisches

Elsässer Sauerkraut. Zusammen mit den frischen Würsten ein echtes kulinarisches Herbst-Highlight!

Weihnachtsmarkt in Teningen

Wie jedes Jahr sind wir am 13.12 & 14.12.08 auf dem Weihnachtsmarkt für Sie da. Genießen Sie unseren Beinschinken, frischen Fleischkäse und Knack- und Weißwürste. Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand.



Und immer wieder im Dezember...



...wird es plötzlich Weihnachten. Und jetzt noch schnell ein Geschenk...Aber was? Schenken Sie doch einfach mal ein Stück Genuss. Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenkkorb individuell

nach Ihren Vorstellungen zusammen. Oder doch lieber einen Geschenkgutschein? Auch damit können wir Ihnen dienen. Fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gerne.

Weihnachtsüberraschung

Auch dieses Jahr möchten wir Ihre Treue wieder belohnen. Wir haben uns zu Weihnachten etwas einfallen lassen. Natürlich wird nicht verraten was genau! Soviel kann jedoch gesagt werden: Dieses kleine Präsent wird Sie definitiv noch im Sommer beschäftigen.



Besuchen Sie uns in der Zeit vom 22. bis 24. Dezember 2008. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Sie vermissen unsere Weihnachtsangebote? Lesen Sie im Dezember in unserer „Weihnachtsseite“ was wir für die Feiertage und Silvester im Angebot haben!

Was süßes vom Metzger?



Was süßes vom Metzger, wie geht denn das? Unser Partyservice bereitet nicht nur Herzhaftes, sondern auch süße Verführungen zum Nachtisch. Von der Creme Brulee über die Mousse au Chocolate bis zum Panna Cotta. Oder doch lieber einen frischen Obstsalat? Diese Desserts runden

jede Feier ab! Ihre Gäste werden schwärmen. Natürlich bieten wir Ihnen auch unseren vollen Partyservice. Selbstverständlich können Sie alle Produkte bei uns abholen. Fertig dekoriert direkt auf Ihren Tisch. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Wir gratulieren dem Gewinner



Bei unserem letzten Gewinnspiel hat das Los sich für Herrn Klausmann. Das Bild zeigt, von rechts nach links, Herrn Robert Feisst, Herrn Klausmann und Frau Anna-

Maria Kölblin bei der Preisübergabe. Herr Klausmann konnte sich über einen prall gefüllten Geschenkkorb freuen. Wir wünschen guten Appetit!