

## Themen:

### **Titel:**

30 Jahre bei Feißt.

### **Nachgefragt:**

Wie macht man eigentlich ein „Wienerle“? 2

### **Persönlich:**

Walter Meier seit 1964 in der Metzgerei 2

### **Rezepte:**

Weihnachten und der klassische Sauerbraten 3

Sylvester Hühnchenbrüste mit Zitronengras 3

### **Produkte der Saison:**

Deftiges für den Herbst & Winter 3

### **Veranstaltungen:**

Weihnachtsmarkt in Teningen am 15. & 16. Dezember 2007 4

### **Feiern & Genießen:**

Party - Und wer kocht? Wir! 4

### **Preisrätsel:**

Wieviel wiegen die Speckseiten in der Metzgerei. Auflösung am 21.12.2007. 4

## Impressum:

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



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



## 30 Jahre in der Metzgerei Feißt



30 Jahre an der „Verkaufsfront“, das war schon eine kleine Feier wert! Im Rahmen der Betriebsfeier am Montag, den 15.10.2007 ehrte Robert Feißt seine langjährige Mitarbeiterin Monika Griebenauer. Sie war im Jahre 1977 im Rahmen eines Berufsvorbereitungsjahres zur Metzgerei Feißt gekommen. Robert Feißt erinnerte daran, dass es seiner Familie schon immer sehr wichtig gewesen sei, langjährige Mitarbeiterbeziehungen zu pflegen. „Wir sind ein Familienunternehmen, und kein Großbetrieb! Für uns ist es wichtig, dass unsere Kunden von bekannten Gesichtern bedient werden.“ Frau Griebenauer absolvierte Ihre Ausbildung zur Fleischereifach-

verkäuferin im Betrieb und arbeitet seit dem in der Metzgerei. Wie in einem Familienbetrieb üblich hilft jeder da, wo „Not am Mann ist“. Das bedeutete damals auch, das Frau Griebenauer an der Theke im Adler aushalf, oder ihrem heutigen Chef, Robert Feißt, mal die Windeln wechselte. Robert Feißt betonte, dass gute Mitarbeiter neben dem nötigen fachlichen Know-how das wichtigste Kapital in einem Familienunternehmen sind. Dies seit nun mehr drei Generationen gepflegte Tradition soll auch weiterhin Bestand haben. Aber es gab noch ein weiteres Jubiläum. Walter Meyer wurde für 40 Jahre Betriebszugehörigkeit geehrt, mehr dazu auf Seite 2.

## Editorial:



In Zeiten von Gammelfleisch und anderen Lebensmittelkandalen sinkt das Verbrauchervertrauen in die Lebensmittelproduzenten. Es ist an der Zeit, das auch wir etwas zu diesem Thema sagen. Die Metzgerei Feißt, mit Ihrer mehr als 60-jährigen Firmengeschichte macht die Dinge ein wenig anders. Wir möchten die Gelegenheit nutzen und Sie mit unserer Hauszeitung regelmäßig informieren. Es ist uns wichtig, das Sie als Kunde und Verbraucher über die Produkte in unserer Theke bescheid wissen. Für uns ist Geiz nicht geil. Für uns ist Frische, Qualität und Geschmack die Messlatte. Wir stellen uns Ihren Fragen und sorgen für Fleisch- und Wurstprodukte von einzigartiger Qualität. Vielleicht sind unsere Produkte ein wenig teurer als beim Discounter, den Unterschied kann man jedoch schmecken!

## Nachgefragt: Wie macht man ein Wienerle?



### Persönlich:

**Walter Meyer - seit 1964 in der Metzgerei Feißt.**

Mit 14 Jahren kam Walter Meyer zur Metzgerei Feißt. Damals begann er seine Ausbildung bei Anton Feißt, dem Großvater von Robert Feißt. Anton Feißt gründete den Betrieb im Jahre 1938. Walter Meyer fing damals im „Adler“ in der Bahlinger Straße an, machte seine Ausbildung zum Metzgergesellen und schließlich auch seine Meisterprüfung. Auch als 1972 die 2. Generation den „Adler“ übernahm blieb Walter Meyer im Betrieb. Als 1995 der Vater von Robert Feißt starb, und der Betrieb von seiner Mutter, seiner Schwester und ihm weitergeführt wurde blieb Walter Meyer. Als Metzgereimeister zeichnet er für die Ausbildung unzähliger „Lehrlinge“ verantwortlich und leitet heute die Produktion im Industriegebiet Waidplatz in Teningen. „Walter? Walter ist schon hier so lange ich denken und mich erinnern kann“, sagte Robert Feißt bei der Ehrung im Rahmen der Betriebsfeier.



Es ist ein Irrglaube, das in die Wurst reinkommt was gerade da ist. Ein Produkt kann immer nur so gut sein,

wie die Zutaten, die hineinkommen. Dies gilt natürlich auch für der Deutschen liebste Wurst, das Wienerle. 35% Rindfleisch, 50% Schweinefleisch und 15% Kalbfleisch sind die Grundlagen für die Wurst. Neben dem mageren Fleisch kommt auch Speck in die Wurst, denn das enthaltene Fett

dient als Geschmacks-träger. Zunächst wird das Fleisch mit dem Fleischwolf zu Hackfleisch verarbeitet. Um die feine Konsistenz der „Wienerlefüllung“, dem sogenannten Brät zu erreichen, kommt der Cutter (siehe Bild 1-4) zum Einsatz. Senkrecht laufende Messer zerkleinern das Hackfleisch bei 5000 Umdrehungen pro

Minute weiter, bis eine teigähnliche Masse entsteht. Wichtig ist hierbei, das die Masse während der Produktion nicht zu heiß wird, da sonst das Eiweiß des Wurstbräts zerstört wird und das Wurstbrät

gerinnen würde. Das würde die Wurst ungenießbar machen, den das intakte Eiweiß

bindet den Speck und die Feuchtigkeit im Wienerle. Um die Temperatur unten zu halten, wird während der Produktion im Cutter Eis zugegeben um die Masse zu kühlen. Ist die richtige Konsistenz erreicht, und der Ge-

schmack durch die Zugabe von Pfeffer, Salz, Mäzisblüten und Cardamon so wie der Metzger ihn haben möchte wird das Brat in Schafsseidlinge abgefüllt. Dies geschieht in Handarbeit, und erfordert eine Menge geschick. Sind die Würste fertig gefüllt kommen sie zunächst zum Röten in den Klimaschrank.

Anschließend geht es für 35 Minuten in die Räucher-kammer, wo die Würste das Aroma des Buchen-



holzrauches annehmen. Danach geht es für 35 Minuten in den Kessel, wo die Wienerle fertig gegart werden. Jetzt muß es alles ganz schnell gehen. Um den Garprozeß zu beenden, und die Entstehung von Keimen

zu vermeiden werden die Würste in für 35 Minuten in kaltem fließenden Wasser abgeschreckt. Jetzt sind die Wienerle fertig zum Genuß.





## Rezept: Badischer Sauerbraten



**Zutaten für 4 Personen :**  
 1,2 kg Rindfleisch,  
 2 Karotten,  
 1 Zwiebel,  
 1 Lorbeerblatt,  
 etwas Nelken und Wachholderbeeren, Thymian, Rosmarin, etwas Mehl und Speisestärke, Öl

**Zubereitung:**  
 Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, gutes Öl im Bräter heiß werden lassen und das Fleisch auf Farbe anbraten, damit Röstaromen entstehen. Das Fleisch herausnehmen und das in walnußgröße geschnittene Gemüse in die Pfanne geben. Das Gemüse

schön anbraten, mit zwei Esslöffel Mehl überstreuen. Mit der Sauerbratenbeize ablöschen. Das Fleisch zum Gemüsesud legen und 1,5 Stunden mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach 1,5 Stunden das Fleisch aus dem Sud nehmen, auskühlen lassen, Sauce durch ein Sieb streichen und mit etwas Speisestärke zur gewünschten Konsistenz bringen. Fleisch aufschneiden und in der fertigen heißen Soße 10 Minuten ziehen lassen. Guten Appetit!

## Deftiges für Herbst & Winter



Blut- und Leberwürste, Sauerkraut und Bauchfleisch,



noch am Schlachttag verzehrt. Auch der Rollschinken stammt auch dieser Zeit, er wurde durch „pökeln“, einlegen in Salzlake, haltbar gemacht. Bis heute hat sich an der Herstellung wenig verän-

die „Schlachtplatte“. Ihren Namen bekam sie, weil sie nur nach Hausschlachtungen gegessen wurde. Früher konnte man diese Spezialitäten nicht durch Kühlen haltbar machen, deswegen wurden sie



dert, und auch der Genuß ist der alte geblieben.



## Rezept: Hähnchenbrüste mariniert mit Zitronengras

**Zutaten für 4 Personen :**  
 4 Hähnchenbrüste mit Zitronengras mariniert,  
 4 Karotten,  
 2 Zwiebeln,  
 1 rote und 1 gelbe Paprika,  
 250 g Zuckerschoten,  
 6 Eßlöffel Kokosmilch,  
 Öl, Curry,  
 400g Basmatireis

**Zubereitung:**  
 Öl in einer Pfanne erhitzen, Backofen auf 120 Grad Celsius vorheizen. Hähnchenbrüste in der Pfanne auf Farbe anbraten, danach im Ofen bei 120 Grad Celsius 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Gemüse klein schneiden und der selben Pfanne glasig, aber knackig

andünsten. Mit Curry würzen und mit der Kokosmilch ablöschen. Die Hähnchenbrüste aus dem Backofen nehmen, in grobe Streifen tranchieren und auf das Gemüse legen. Basmatireis nach Packungsangabe zubereiten. Guten Appetit!

## Angebote:

**Sauerbraten**  
 vom 19.12.-24.12.07  
 in feinem Rotwein  
 küchenfertig eingelegt  
**100g € 0,89**

**Hähnchenbrüste**  
 vom 19.12.-24.12.07  
 mit Zitronengras gewürzt  
**100g € 0,95**  
 Achten Sie auf unsere  
 Beilage im Wochenblatt.

## Weihnachtsmarkt in Teningen

Am 15.12 & 16.12.07 sind wir auf dem Weihnachtsmarkt für Sie da. Genießen Sie unseren Beinschinken, frischen Fleischkäse und Knack- und Weißwürste. Außerdem hängen die Speckseiten aus unserem Gewinnspiel an unserem Stand und warten auf Ihre Schätzung.



## Präsentkörbe & Gutscheine



Wie jedes Jahr ist es plötzlich Weihnachten. Völlig überraschend stürmt der 24. Dezember auf uns zu. Sie brauchen noch ein Geschenk für einen Ihrer Lieben oder ein Präsent für einen verdienten Geschäftspartner? Kein Problem! Gerne stellen wir einen

Präsentkorb nach Ihren Vorstellungen oder dem gewünschten Budget zusammen. Oder vielleicht doch lieber einen Geschenkgutschein. Rufen Sie uns an oder schauen Sie bei uns vorbei, wir beraten und helfen Ihnen gerne. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Gewinnspiel

In der Zeit vom 01.12. bis zum 21.12.2007 hängen drei Speckseiten in unserer Metzgerei. Schätzen Sie das Gewicht der drei und gewinnen Sie einen Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro. Am 21.12.2007 werden die Speckseiten ausgewogen. Wer am nächsten dran ist hat gewonnen! Mitarbeiter der Fa. Feißt und der Rechts-

weg sind ausgeschlossen. Wir freuen uns auf Ihre Schätzung!



## Party - Und wer kocht? Wir!



Gerne beliefern wir Sie mit unserem Partyservice zu Ihnen nach Hause oder an einen von Ihnen gewünschten Ort.

Wir bieten Ihnen Vorschläge für z.B. kalte Buffets, fertige Grillbraten und warme Menüs, sowie komplett zusammengestellte kalt-warme Buffets. Egal ob deftige Braten mit Nudeln und Kartoffelgratin oder



das mediterrane Buffet mit z.B. Vitello Tonnato und mediterranem Gemüse, sowie unsere vielfältige Auswahl an Suppen, Salaten, Fingerfood und Desserts lässt keinen Wunsch offen. Ihre Wünsche und Ideen können sie gerne mit uns besprechen.

Wir versuchen diese dann für Sie umzusetzen oder auch andere Alternativen zu finden. Geschirr und Besteck kann selbstverständlich von uns mitgeliefert werden.

Da Fleisch für uns ein wichtiger Bestandteil in der gesunden Ernährung ist, bearbeiten wir es so natürlich wie möglich. Saucen und Bouillons werden alle selbst hergestellt und nicht zugekauft. Alle Mahlzeiten werden frisch zubereitet. Gemüse und Salate erhalten wir je nach Saison von einheimischen Erzeugern.

