

Themen:

Titel:

Es gibt was zu feiern!

Nachgefragt:

Lachsschinken, warum heißt er so, und wie wird er hergestellt? 2

Persönlich:

Erna Bühler 2

Angebote:

Unser Angebote im April, zu Ostern und im Mai 2

Rezepte:

Kalbs- bzw Lamm-schmorbraten 3

Reportage:

Unterstützung für die Spofunnis Teningen 3

Preisrätsel:

Gewinnen Sie einen Einkaufsgutschein im Wert von 50,- Euro 4

Vorschau:

Die Grillseite im Juni 4

Online:

Wir gehen online! Dem-nächst viele Informationen im Internet 4

Es gibt was zu Feiern!



Es gibt was zu Feiern, und das ist nicht nur der Frühling! Anlässlich unserer Weihnachtsfeier im Rebstock in Oberbergen wurden unsere langjährigen Mitarbeiterinnen Frau Ellen Reif und Mine Sick geehrt. Frau Reif, die in unserer Küche unter Anderem für leckere Mittagessen sorgt wurde für 15 Jahre Betriebszugehörigkeit geehrt. Frau Sick, die ebenfalls in unserer Küche arbeitet, und

unter Anderem für die leckeren Salate zuständig ist, wurde für 20 Jahre Betriebszugehörigkeit geehrt. Trotz der mittlerweile 23 Mitarbeiter verstehen wir uns als Familienbetrieb. Die Tatsache, dass es uns gelungen ist unsere Mitarbeiter

lange im Betrieb zu halten, ist sicherlich auch ein Teil unseres Erfolgskonzepts. Es ist uns wichtig zufriedene Mitarbeiter zu haben, denn diese Zufriedenheit ist es, die auch bei Ihnen ankommt. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit und schauen zuversichtlich in die Zukunft!

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:

Erna Bührer

Im Jahre 2002 suchten wir Unterstützung im Büro. Zeitgleich war Erna Bührer aus Freiamt auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Nachdem ihre beiden Kinder selbst ihren beruflichen Weg gefunden hatten, war sie unflexibel in Sachen Arbeitszeit. Nach der Lehreal Großhandelskauffrau arbeitete sie in der Debitorenbuchhaltung in einem produzierenden Betrieb. Mehrere Jahre allgemeine Bürotätigkeit und die Tätigkeit in einer Metzgerei während der Elternzeit halfen ihr bei der Einarbeitung. Erna Bührer kümmert sich um die Vorbereitung der Buchhaltung, schreibt Rechnungen und hilft den Kunden am Telefon gerne und kompetent weiter, sei es in Sachen Bestellung, Partyservice oder allgemeiner Auskunft zu unseren Produkten.

In ihrer Freizeit erkundet sie die Umgebung per Mountainbike oder zu Fuß. Sie hält sich fit durch regelmäßiges Training im Fitnessstudio und ist an ihren freien Tagen leidenschaftliche Oma und Hausfrau.



Lachsschinken, warum heißt er so, und wie wird er hergestellt?

Als Lachs wird küchensprachlich der Kernmuskel (langer Rückenstrecker) des Rückens von Schlachtieren bezeichnet, besonders von Schweinen (Schweinelachs oder Lachsfleisch) und Lämmern (Lammlachs). Es ist Bestandteil des Rippenstücks oder Kotelettstrangs. Lachs ist größer und heller als das ähnlich geformte, be-

nachbarte Filet, vergleichbar mager, seine Struktur ist jedoch etwas faseriger und trockener. Es ist frei von Sehnen, kann aber auf der Außenseite noch die dünne Silberhaut der Sehnenplatte tragen.

Lachs kann wie Steak (sogenanntes Minutensteak) oder im Ganzen zubereitet werden, meist kurz gebraten oder gegrillt, da es leicht trocken wird. Aus Schweinelachs wird auch Kasseler Lachsfleisch und Lachsschinken herge-

stellt. Zunächst wird der „Lachs“ mild gesalzen. Dies geschieht in einer Salzlake, also einer Mischung aus Wasser und Salz und Gewürzen. Nach 14 Tagen kommt der Lachsschinken für 48 Stunden in die Räucherammer und anschließend 8 Tage in den Klimaschrank um zu trocknen. Der fertige Lachsschinken hat einen Fettanteil von garantiert weniger als 4%.

Unsere Angebote im April, zu Ostern und im Mai

Im April:

Bauernschinken	100g	€ 0,99
Haussalami ungarische Art	100g	€ 1,29

Oster-Angebot gültig vom 06.-11. April 2009

Kalbsbraten	100g	€ 1,29
Lammrollbraten	100g	€ 1,46

Gekochter Hinterschinken	100g	€ 1,15
Haussalami ungarische Art	100g	€ 1,29
Bierschinken, leicht ange-räuchert oder die „Kleine“	100g	€ 0,78

Hausgemachte Zanderter-rine mit Lachseinlage	100g	€ 2,09
--	------	--------

Aus der Käsetheke:

Schweizer Nussi	51% Fett i.Tr. 100g	€ 1,79
-----------------	---------------------	--------

Im Mai zur Spargelzeit:

Lachsschinken	100g	€ 1,19
Cordon Bleu	100g	€ 0,69

Rezept: Kalbsschmorbraten oder Lammrollbraten auf Wurzelgemüse



Zutaten für 4 Personen :

Für 4 Personen

Zutaten:

1,3 – 1,5 kg Kalbsbraten
oder Lammrollbraten

50 g Butter

1 EL Öl

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

200g Karotten

100g Sellerie

3 Lorbeerblätter

2 Thymianzweige

1 Rosmarinzweig

Salz und Pfeffer (aus der
Mühle)

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und
Pfeffer würzen.

Die Zwiebel und den Knob-

lauch schälen, die Karotten
und den Sellerie säubern
und alles in Würfel (ca. 1
cm stark) schneiden.

Den Ofen auf 180-200°
vorheizen.

In einem großen Topf die
Butter und das Öl erhitzen
und das Fleisch darin gold-
braun anbraten. Das Gemü-
se mit den Kräutern um das
Fleisch geben, den Topf mit
einem Deckel schließen und
in den Ofen schieben.

Die Ofentemperatur auf
150° reduzieren.

Während des Garens ge-
gebenenfalls etwas Wasser
nachgießen.

Garzeit für Kalbsbraten
90 Minuten, für Lammroll-
braten 70 Minuten.

Nach der Garzeit das
Fleisch aus dem Topf neh-
men, die Thymianzweige,
Rosmarinzweig und Lorbeer-
blätter entfernen und das
Gemüse mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

Das Gemüse auf einer vor-
gewärmten Platte anrichten
und das aufgeschnittene
Fleisch darüberlegen. Wir
wünschen gutes Gelingen
und einen guten Appetit!

Eine hausgemachte Braten-
sauce, küchenfertig, halten
wir für Sie bereit!

Wir unterstützen die Spofunnis Teningen



Die Spofunnis, eine Untergrup-
pe der SG Köndringen-Tenin-
gen, wurde im Jahr 2003 ge-
gründet. Ziel der Gruppe ist in
erster Linie die Steigerung der
Sozialkompetenz der 5-17-jäh-
rigen Kinder und Jugendlichen
und die Freude am Sport.
Angeboten werden diese
Veranstaltungen unter Ande-
rem einmal die Woche in den
Teningen Kindergärten und in

den Sporthallen. Für Nähere
Information wenden Sie sich
bitte an Herrn Korb unter der
Rufnummer 07641.9379999.
Wir unterstützen die
Spofunnis Teningen mit
kostenlosem Vesper
während der Ferienbe-
treuung in allen Schul-
ferien. Eine Investition in
Kinder ist eine Investition in die
Zukunft.



Preisrätsel: Wieviele Sorten Dosenwurst stehen in unserem Geschäft?



Seit Peter Durand im Jahre 1810 auf die Idee kam Lebensmittel in Blechdosen luftdicht zu verpacken und anschließend zu erhitzen ist die Konservendose ein fester Bestandteil in fast

jedem Haushalt zur Lagerung von Lebensmitteln. Auch wir produzieren Vollkonserven, die ohne Kühlung 1 Jahr haltbar sind. Unsere kleinen Dosen, 200g mit Aufreißdeckel, sind

der ideale Begleiter für Camping & Freizeit. Gewinnen Sie einen Einkaufsgutschein im Wert von Euro 50,- oder einen Beischinken. Wieviele Sorten Dosenwurst finden Sie in

unserem Laden? Wir haben eine Liste im Geschäft vorbereitet auf der Sie Ihre Antwort eintragen können. Der Gewinner wird benachrichtigt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Spargel & Erdbeeren bei FeiBt



Auch in diesem Jahr wird die Familie Bressel wieder Ihren Spargelstand vor unserem Geschäft in Tenningen aufbauen und Sie mit frischem Spargel und frischen Erdbeeren versorgen.

Wir gehen online!



Das Internet hat sich zu einem Informationsmedium des täglichen Lebens entwickelt. Fast jede Information ist im „World Wide Web“ abrufbar. Dies hat uns motiviert über unsere Produkte, über Inhaltsstoffe und viele weitere Themen rund um Fleisch und Ernährung zu informieren. Ab Mai erreichen Sie uns unter der Adresse: www.feisst-metzgerei.de. Natürlich informieren wir auch über aktuelle Angebote und unseren täglichen Mittagstisch.

Pünktlich zur Grillsaison im Juni:



Auch in diesem Jahr erscheint, pünktlich zum Start der Grillsaison im Juni, unsere Grillseite.

Wir freuen uns Ihnen auch dieses Jahr unsere Grillseite mit Angeboten und Servier-vorschlägen präsentieren zu können. Erinnern Sie sich

noch an die „FeiBtkühltasche“ die es zu Weihnachten in unserem Geschäft gab?

Unbedingt aufheben, denn in der „Grillseite“ wartet eine spannende Überraschung auf Sie. Wir freuen uns, Ihre Metzgerei FeiBt.