

Themen:

Titel:

Das Fleischerhandwerk

Nachgefragt:

Was ist Analogschinken? 2

Persönlich:

Valentina Kotenjow 2

Angebote:

Unsere Angebote im Oktober und November 2

Rezepte:

Herbsteintopf mit Fleisch-
einlage 3

Reportage:

Robert Feißt - Botschafter des
guten Geschmacks 3

Preisrätsel:

Auflösung der letzten
Speckseite 4

Vorschau:

Weihnachtsseite erscheint
am 9. Dezember; besuchen
Sie uns auf dem Weihnachts-
markt. 4

Das Fleischerhandwerk



Markus Fischer, Fleischer Geselle, in unserer Produktion in Nimburg

Das Fleischerhandwerk - Neue Wege auf alten Spuren.

Zum ersten mal wird das Metzgerhandwerk, welches seit 1966 offiziell als Fleischerhandwerk bezeichnet wird, bei den Galliern um 50.v. Chr. erwähnt. Sie stellten zu diesem Zeitpunkt bereits Würste her. Schon immer war dieses Handwerk von schwerer körperlicher Arbeit gezeichnet. Dies insbesondere auch, weil jeder Metzger früher seinen Rohstoff durch eigene Schlach-

tung herstellte. Heute werden die Tiere in aller Regel in einem Schlachthof zu Hälften oder Vierteln verarbeitet, und kommen dann zum Fleischer bzw. Metzger, so auch in unserem Fall. Im Süden Deutschlands konnte sich der Begriff „Fleischer“ nie durchsetzen. Der Begriff des Metzgers ist in unserer Region tief verwurzelt! Der Metzger veredelt die Hälften bzw. Viertel zu Wurst, Schinken und anderen Fleischwaren.

Eins ist jedoch geblieben, die Handarbeit. Diese ist heute

wie früher schwere Arbeit. Zwar sind Teilbereiche der Produktion schon weiter technisiert als früher, dennoch ist Handarbeit nicht zu ersetzen. Ohne Liebe zum Beruf geht hier nichts. Mit Sachverstand und Fachkompetenz in Handwerkstradition werden auch bei uns feine Fleisch- und Wurstwaren hergestellt. Seit diesem Sommer ist unser Betrieb für die Zerlegung und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren EU-zugelassen.

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:

Valentina Kotenjow

Valentina Kotenjow ist in Kasachstan aufgewachsen und 1997 mit ihrer Familie nach Deutschland gekommen. Im Jahre 1999 begann Frau Kotenjow ihre Stelle bei der Metzgerei Feißt, damals noch im „Adler“ in der Bahlingerstraße. Sie half bei allen anfallenden Arbeiten in der Küche mit. Nach dem Umzug an den Kronenplatz übernahm sie die Vorbereitung der Wurstwaren für unsere Theke im Ladengeschäft und die Bestellungen unserer Kunden. Nebenbei half Valentina Kotenjow auch in unserer „kalten Küche“ aus. So erlernt Sie das Belegen und Dekorieren von Brötchen, Canapés und Platten mit unserem kompletten Wurst-, Schinken-, und Käsesortiment. Unsere Chefin Erika Feißt war ihr hierbei eine große Hilfe. Schon bald wurde erkannt, dass Frau Kotenjow ein „gutes und flinkes Händchen“ für diese Arbeit hatte und es ihr Freude bereitete. So wechselte sie auf die Position „kalte Küche“. Sämtliche kalte Platten, ob Bauernvesper oder italienisches Buffet, werden heute von ihr

vorbereitet und gelegt. (Einige Beispiele sehen Sie auf den Fotos in dieser Ausgabe). Außerdem fährt Sie die Lieferungen mit Mittagessen und Bestellungen außer Haus aus. Valentina Kotenjow ist verheiratet und hat zwei Söhne im Alter von 14 und 17 Jahren. In ihrer Freizeit ist sie gerne mit ihrer Familie im eigenen Garten, malt Bilder, geht tanzen, singen und ist sehr kunstinteressiert. Wir schätzen Ihre Kreativität und Fingerfertigkeit und freuen uns über ihren Einsatz.



Nachgefragt: Analogschinken

Analogschinken und Analogkäse, was ist das eigentlich?

Eigentlich ist die Bezeichnung „Analogschinken“ ein Fantasiebegriff. Wer meint, es handle sich bei diesem Produkt um eine Erfindung der neuen Medien irrt. Analogschinken ist ein Fleischprodukt, das zwar aus Fleisch besteht, aber mit dem Begriff Schinken nichts zu tun hat. In Zeiten in denen bei unseren Lebensmitteln immer mehr gespart wird, ist dieses Produkt eine Ausweichbewegung der

Lebensmittelindustrie, die wir Metzger ablehnen. Analogschinken wird aus mageren Fleischstückchen durch pressen in Form gebracht, und ähnlich wie echter Schinken weiter verarbeitet. Im Gegensatz zu Analogkäse, der nicht einmal aus Milch ist, ist Analogschinken zumindest aus Fleisch. Für uns gilt: Nur was aus der Keule des Schweins am Stück gewachsen ist, ist auch Schinken.

Angebote Oktober & November

Im Oktober:

Schweinerippe
gekocht

100g 0,65 EUR

Lachsschinken
besonders mager

100g 1,20 EUR

Lyoner
die „Kleine“ abgebunden

100 g 0,79 EUR

Im November:

Winzerbraten

Schweinehals gefüllt mit feinem Kalbsbrät, Röstzwiebeln, Speck, Käse und Petersilie

100g 0,74 EUR

Kassler

leicht angeräuchert

100 g 0,80 EUR

Salami ungarische Art

aus eigener Herstellung

100g 1,45 EUR

Rezept: Herbstintopf mit Fleischeinlage



Zutaten für 4 Personen :

600g Schweineschulter ohne Knochen oder Schweinegulasch oder gemischtes Gulasch
Salz und Pfeffer aus der Mühle
100g Karotten in Scheiben
200g Kartoffeln (wenn möglich festkochend) in 1,5 cm Würfel
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln mittelgroß
200g Weißkraut in Rauten
200g grüne Bohnen in Rauten
1 El Butterschmalz oder Butter
10 weiße Pfefferkörner
1 El Senf

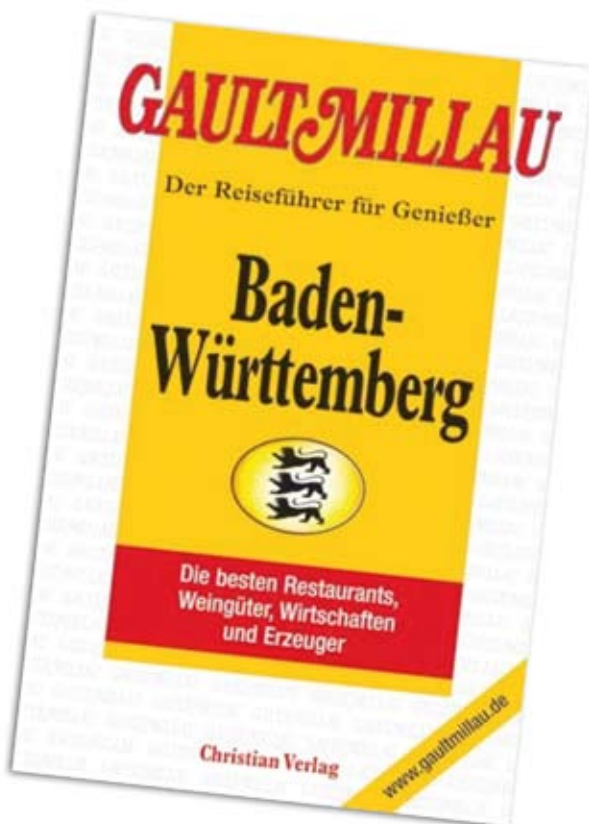
1 El Tomatenmark
0,25l Weißwein
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
1 Bund Petersilie
Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

1. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Karotten, Kartoffeln und Bohnen putzen und in gleich große Würfel oder Rauten teilen.
3. Zwiebeln würfeln, Knoblauch zerdrücken, Weißkraut in Streifen schneiden.
4. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Fleisch darin bei mittlerer Hitze

rund herum hellbraun anbraten.
5. Pfefferkörner, Senf und Tomatenmark zufügen und kurz mitschmoren. Weißwein, etwa 800 ml heißes Wasser und Lorbeer zufügen und etwa 35 Minuten kochen.
6. Karotten, Kartoffeln, Bohnen, Knoblauch und Weißkraut zufügen und weitere 15 bis 20 Minuten kochen.
7. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
8. Zum Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.
Wer möchte reicht Bauernbrot oder Baguette dazu!

Robert Feißt wird zum „Botschafter des guten Geschmacks“ ernannt



Zu bestellen in der Teninger Buchhandlung Lehmann am Kronenplatz. Telefon 07641.932050

Ein Stück internationaler Flair weht seit dem 19.05.2009 durch Teningen. Gault Millau, einer der

führenden Restaurantführer hat sein Angebot erweitert. Wurden früher nur die Restaurants getestet und bewertet so geht man nun

einen Schritt weiter. Auch die Lieferanten, vom Metzger über den Schäfer, bis hin zum Schnapsbrenner werden genau unter die Lupe genommen. Am Abend des 19.05.2009 war es soweit. Robert Feißt erhielt aus den Händen von Prof. Dr. Wolfgang Reinhart, Minister für Bundes- und Europaangelegenheiten im Staatsministerium Baden-Württemberg, seine Ernennungsurkunde zum Botschafter des guten Geschmacks. Diese Auszeichnung bekam er als einziger Metzger in Baden-Württemberg.

Maßgeblich für die Vergabe der Auszeichnung sind die Produkte und deren Präsentation, z.B. Hackfleisch wird für jeden Kunden individuell und frisch hergestellt. Die Herkunft des Fleisches ist ausschließlich aus regionalen Betrieben.

Jedes Tier, wird vom Chef persönlich ausgewählt. Nur die Schlachtung wird dem Schlachthof überlassen. Uns geht es um Qualität und nicht Quantität, dies ist auch der Grund, weshalb wir nur ein Ladengeschäft führen. Kurze Wege führen zu excellenten Produkten. Lutz Bormann, Chefredakteur des Gault Millau Baden-Württemberg: „Die Besten unter den Gastromomen und Erzeugern zu wählen fiel unserem Expertenteam vom Gault Millau, das ja einiges gewohnt ist, angesichts der vielen hervorragend arbeitenden Betriebe in Baden-Württemberg wirklich nicht leicht. Denn in diesem Genießerland verbindet sich gastronomische Spitzenleistung mit Tradition, Bodenhaftung und Gastfreundschaft. Zu Recht sind die Baden-Württemberger stolz auf ihren kulinarischen Reichtum.“ Wir gehören dazu!

Auflösung Preisrätsel



Frau Inge Rist aus Teningen konnte als glückliche Gewinnerin einen Einkaufsgutschein unserer Metzgerei in Höhe von 50,00 EUR entgegennehmen. Sie war die Gewinnerin des Preisrätsels der letzten Speckseite mit der Frage: „Wie viele verschiedene Wurstsorten ha-

ben wir in unserem „Dosensortiment“? Die richtige Antwort war: zwölf Verschiedene. Unter allen richtigen Antworten entschied das Los. Heike Feißt überreichte den Einkaufsgutschein im Beisein der Verkäuferrinnen Lucia Blust, Anna-Maria Kölblin und Silvia Orda.

Köstliche Ungeduld...

Die Vorweihnachtszeit kündigt sich schon an! Weihnachten ist eine besondere Zeit! Es sind nicht nur die Feiern und Geschenke, sondern auch eine Zeit der Besinnung und der Belohnung, dies insbesondere auch kulinarisch. Wir leiten das



kulinarische Fest am 3. Adventswochenende, dem 12. und 13. Dezember, auf dem Tengerer Weihnachtsmarkt ein.

Traditionell werden wir Sie wieder mit unserem heißen



Beinschinken, Fleischkäse und Weisswürsten an unserem Stand gegenüber des Rathauses verwöhnen.

Gerne planen wir mit Ihnen ihr Weihnachtsfest, und machen Ihnen Vorschläge für den Festschmaus.

Unsere Weihnachtsseite erscheint am 09. Dezember, um Ihnen die Weihnachtsbestellung zu erleichtern.

Hier finden Sie Angebote und Vorschläge unseres umfangreichen Weihnachtsangebots.

Der Herbst ist da...



Der Herbst ist da mit.... frischen Blut- und Leberwürsten, Sauerkraut, Meerrettich, Schäufele, Rollschinken, Schälrippe, Kassler, Vesperwurst, feinem Käse und

hausgemachten Salaten aus unserer Theke.

Jeden Mittwoch: „Abgekochtes“ aus unserer Heitheke!

Guten Appetit!

Feiern in der Krone



Sie sind herzlich Willkommen zu Ihrer Feier mit 20 bis 70 Gästen bei uns im Gasthaus Krone. Im Vorfeld beraten wir Sie individuell vom Aperitif bis zum Schnäpsle danach. Als Anregung habe wir ein

paar Menüvorschläge auf unserer Internetseite veröffentlicht. Reinschauen lohnt sich!

www.feisst-metzgerei.de

Präsenete und Gutscheine...

Schenken Sie doch einfach ein bisschen guten Geschmack. Gerne stellen wir Ihnen einen individuellen Präsentkorb mit unseren Spezialitäten zusammen. Oder doch lieber einen Gutschein?

Kein Problem! Guter Geschmack läßt sich auch in einen Umschlag packen!

