

# Woran man gute Wurst erkennt:



**Oberländer - hergestellt von Metzgermeister Wolfgang Herbst**



**Winzerfestwurst - hergestellt von Metzgermeister Ulrich Herbst**



- ➔ am Markenzeichen der Fleischerfachgeschäfte, dem Fleischer-f
- ➔ daran, dass die Schlachttiere von Bauern aus der Region stammen
- ➔ daran, dass Landwirt und Metzger sich persönlich kennen
- ➔ daran, dass der Metzger die Haltung und Fütterung der Tiere kennt
- ➔ daran, dass die Tiere vom Landwirt selbst auf kürzestem Weg zur Schlachtstätte gebracht werden
- ➔ daran, dass an der Schlachtstätte maximale Ruhe und Gelassenheit im Umgang mit den Tieren herrscht
- ➔ daran, dass die Fleischzerlegung in Edelteile und Verarbeitungsfleisch durch den Metzgermeister in der eigenen Metzgerei erfolgt
- ➔ daran, dass der Metzgermeister persönlich aus dem Fleisch und aus ausgewählten, vorrangig regionalen Zutaten, nach eigenen Hausrezepten, seine Wurst- und Schinkenspezialitäten herstellt
- ➔ daran, dass die Handwerksprodukte aus der Wursküche auf direktem Weg in die Theke des Fachgeschäfts kommen
- ➔ daran, dass ausgebildete Fachkräfte die Kunden im Verkauf beraten
- ➔ daran, dass der Metzgermeister und seine Familie Ihnen persönlich bekannt ist und Sie ihn persönlich nach der Herkunft und Herstellung seines Sortiments fragen können - und ehrliche Antwort erhalten!

**Was definitiv KEIN Qualitätszeichen ist:**

- ➔ raffinierte Werbekonzepte
- ➔ Hochglanzetiketten
- ➔ „Aroma“begasung
- ➔ lange Haltbarkeit
- ➔ Fertig-Verpackung
- ➔ fiktive „Gutshof“-Labels



**Metzgerei Herbst**

Da weiß man, dass es schmeckt.

**Das MetzgerHANDWERK zählt zu den ältesten Berufen... EHRlich währt am längsten!**