

60

Jahre

Rathaus-Metzgerei Wittlinger
1954 - 2014



... die gibt's nur bei uns!

Familie Wittlinger



Inhaltsverzeichnis

| | |
|-------------------------------|-------|
| ● Wie alles begann ... | 3-4 |
| ● Team | 5-8 |
| ● Lieferanten | 9-13 |
| ● Qualität ist oberstes Gebot | 14-16 |
| ● Exklusiv | 17-19 |
| ● "Opa Arnold"-Wurst | 20 |
| ● Partyservice | 21-22 |
| ● Wollschweine | 23 |
| ● Highlands | 24 |
| ● Partner des Sports | 25 |
| ● Dankeschön | 26 |

Die Rathaus-Metzgerei Wittlinger
feiert *60 Jahre* Jubiläum.



... die gibt's nur bei uns!

Wie alles begann ...



... die gibt's nur bei uns!



Unmittelbar nach seiner Rückkehr aus dem Krieg pachtet Arnold Wittlinger mit seiner Frau Berta das Gasthaus und Metzgerei "Rose" in der Hellensteinstraße.



Knapp 9 Jahre später, im Frühjahr 1954, beginnt die Geschichte der Rathaus-Metzgerei in der Hauptstraße. Arnold Wittlinger erwirbt die ehemalige Schmiede Birkhold und errichtet darauf einen für die damalige Zeit sehr modernen Betrieb.



Schon von Kindesbeinen an dem Metzgerhandwerk verbunden: Karl (späterer Firmeninhaber) und sein Bruder Manfred im Jahre 1953



Damals wie heute wird in einem Haus geschlachtet, produziert und verkauft.



1973 übernimmt Karl Wittlinger mit seiner Frau Gertrud die Rathaus-Metzgerei, um sie 2 Jahre später grundlegend zu modernisieren. Ein Teil des angrenzenden Widmann-Areals wird dazugekauft und die Schlacht- und Produktionsräume, sowie der Laden werden erheblich vergrößert und auf den modernsten Stand der Technik gebracht. Sohn Markus schnuppert auch schon mal rein.



Im Frühjahr 1975 wird das alte Rathaus in Steinheim, durch die damalige unmittelbare Nähe unser Namensgeber, abgerissen. Der Namen Rathaus-Metzgerei bleibt weiterhin bestehen.

1999 wird erneut angebaut. Eine Gastronomieküche für die wachsenden Ansprüche unseres Partyservice, sowie je ein Kühl-, Tiefkühl- und Klimaraum entstehen.

Zwei neue Sozialräume und ein Büro vervollständigen den Neubau. Ein neues Warenwirtschaftssystem wird eingeführt.

- 2004** 50 Jahre Rathaus-Metzgerei
- 2005** Betriebsübergabe an Markus Wittlinger
- 2006** Einbau eines Blockheizkraftwerks aus ökologischen Gründen
- 2008** Erhalt der EU-Zulassung und somit die Berechtigung auch weiterhin selbst schlachten zu dürfen
- 2009** behindertengerechter Umbau des Ladeneingangs



Team



Markus Wittlinger

Seit 1988 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.
Hobbies: Hunde, Motorradfahren, mein Geschäft
Mein Lebensmotto: "Ehrlich währt am längsten"
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 meine Familie, meine Hunde, eine Hängematte
Das mag ich gar nicht: Lügner, Tierquälerei, Angeber
Mein Wunsch für die Zukunft: Gesundheit, Frieden auf Erden, zufriedene Kunden

Seit 1998 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: joggen, Hunde, Motorradfahren, Buffets kreieren

Mein Lebensmotto: Gehe nicht, wohin der Weg führen mag, sondern dorthin, wo kein Weg ist und hinterlasse eine Spur! (Jean Paul)

3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:

meine Familie und Hunde, Joggingsschuhe, Sonnenbrille

Das mag ich gar nicht: ungemähten Rasen, Sonntagabend "Tatort" verpassen, Lügen, zu spät kommen, streiten

Mein Wunsch für die Zukunft: Gesundheit für meine Familie, mit meinem Mann alt werden, Frieden auf dieser Welt, am Strand auf der Insel Bali entspannen, Harmonie im Betrieb



Christine Wittlinger

Seit 1963 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: Zweiradfahren mit und ohne Motor

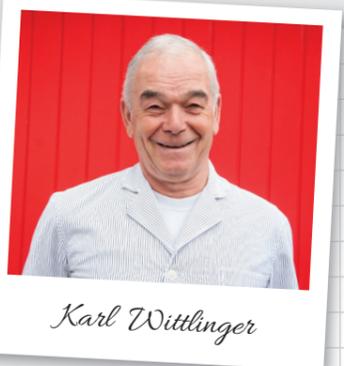
Mein Lebensmotto: Alt werden und Jung bleiben

3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:

meine Harley, Kühlschrank, Weizenbier

Das mag ich gar nicht: Fisch und Knoblauch

Mein Wunsch für die Zukunft: Gesunde Jahre in der Werkstatt und beim Rasenmähen



Karl Wittlinger



Gertrud Wittlinger

Seit 1965 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: Motorrad-Reisen, Socken stricken, Gedichte schreiben

Mein Lebensmotto: Schau voraus und nicht zurück

3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:

Liegestuhl, ein gutes Buch, Geologen-Knacker

Das mag ich gar nicht: Männer mit Bart, unbequeme Schuhe, Hinterhältigkeit

Mein Wunsch für die Zukunft: Gesund bleiben, Helfen solange es geht, eine zufriedene Familie

Seit 1981 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: Motorradfahren

Mein Lebensmotto: Ich nimm das Leben wie es kommt und wie es ist.

3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:

Salzbrezeln, Bier, Schatz

Das mag ich gar nicht: Lügen

Mein Wunsch für die Zukunft: Das es so bleibt wie es ist.



Werner Frank



Michaela Schaffer

Seit 1987 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: meine Familie, Reisen und Ausflüge, einfach mal nichts tun

Mein Lebensmotto: Genieße jeden Tag in vollen Zügen

3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:

Hängematte, Schlauchboot, ein Buch "Wie kann ich auf einer Insel überleben"

Das mag ich gar nicht: Streit, Menschen die Unzufrieden sind und ihre schlechte Laune verbreiten

Mein Wunsch für die Zukunft: Dass ich und meine Familie gesund bleiben. Dass ich meinen Beruf noch lange ausüben kann.

Seit 1988 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: Garten, Backen

Mein Lebensmotto: Positiv Denken, Zufriedenheit

3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:

Feuerstein, Messer, Decke

Das mag ich gar nicht: Schnecken

Mein Wunsch für die Zukunft: Gesundheit und Wohlergehen



Ursula Beißwanger



Anita Müller
(Schwiegermutter)

Hobbies: Garten, kochen und Streuselkuchen backen

Mein Lebensmotto: Wer rastet, der rostet.

3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:

mein Mann, meine Küche und mein Telefon

Das mag ich gar nicht: Streiten, Faulenzen

Mein Wunsch für die Zukunft: gesund alt werden



Johanna Gscheher

Seit 1990 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.
Hobbies: Zeit mit meinen Liebsten zu verbringen!
Mein Lebensmotto: Nie aufgeben, es geht immer weiter.
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 Gute Laune, Haribo, Schatz
Das mag ich gar nicht: Unehrlichkeit, Unzuverlässigkeit
Mein Wunsch für die Zukunft: Gesundheit - alles Andere ergibt sich von selbst.



Petra Panhans

Seit 2009 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.
Hobbies: Musik hören
Mein Lebensmotto: Leben und leben lassen
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 meinen Mann und meine Kinder
Das mag ich gar nicht: Lügner und Besserwisser
Mein Wunsch für die Zukunft: Gesundheit und ein langes Leben

Seit 1991 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: Reisen, Backen
Mein Lebensmotto: Ich bin wie ich bin!
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 Kann ich nicht sagen, weil ich nicht auf eine einsame Insel gehen würde.
Das mag ich gar nicht: Fisch
Mein Wunsch für die Zukunft: Gesundheit



Monika Denning

Seit 2009 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: Familie, Reiten, Wandern
Mein Lebensmotto: Positiv denken und vorwärts gehen!
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 mein Pferd, spannendes Buch, Liegestuhl
Das mag ich gar nicht: Dauer-Handy-Benutzer, Casting-Shows
Mein Wunsch für die Zukunft: Gesundheit und Glück- das kann man nicht kaufen!



Christine Schönsee



Helmut Ruffoff

Seit 1992 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.
Hobbies: Holz machen, Bulldog fahren, am Familienglück arbeiten
Mein Lebensmotto: No koi Hektik
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 a gscheits Vesper, ein Fass Bier, Feuerwerk
Das mag ich gar nicht: Torten mit zu wenig Schmiere
Mein Wunsch für die Zukunft: dass wir alle gesund bleiben



Sabine Jentscher

Seit 2010 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: mein Garten, Kochen, Gymnastik
Mein Lebensmotto: Was du heute kannst besorgen, das verschiebe nicht auf morgen
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 meine Familie, ein gutes Buch, mein Sofa
Das mag ich gar nicht: Unordnung, Unzuverlässigkeit
Mein Wunsch für die Zukunft: Gesundheit, Frieden

Seit 1996 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: lesen, stricken
Mein Lebensmotto: Aus allem das Beste machen
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 da geh ich nicht hin
Das mag ich gar nicht: Ärger
Mein Wunsch für die Zukunft: es kommt wie es kommt



Regina Krauß

Seit 2013 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: backen, basteln
Mein Lebensmotto: Aus jedem Tag das beste machen.
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 Mann, Bücher, gute Laune
Das mag ich gar nicht: Techno Musik
Mein Wunsch für die Zukunft: Immer Gesund bleiben



Ute Krauß

Seit 1999 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

Hobbies: Motorrad/Fahrrad fahren, Volleyball spielen, FC Bayern München, lesen, kochen
Mein Lebensmotto: Cool bleiben und verzögern
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 Volleyball, ein gaaaanz dickes Buch, Grill
Das mag ich gar nicht: Ungerechtigkeit, grüne Bohnen
Mein Wunsch für die Zukunft: Weltfrieden, Familie, Gesundheit



Harald Holz



Alexander Aumiller

Seit 2013 in der Rathaus-Metzgerei beschäftigt.

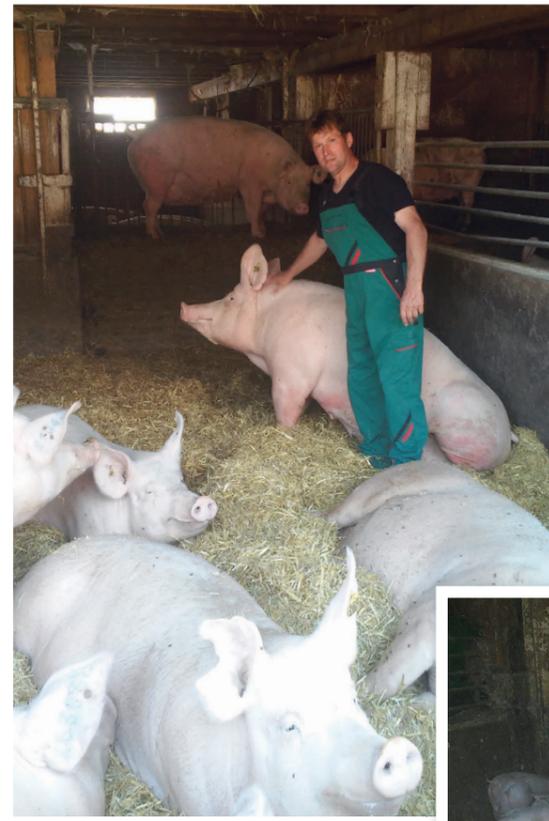
Hobbies: Chillen mit Freunden, Musik hören, Fußball und Billard spielen
Mein Lebensmotto: Wer weniger schläft, ist länger wach.
3 Dinge, die ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde:
 Familie, Freunde, mein Bett
Das mag ich gar nicht: Schlechtes Wetter, Zahnarzt, Spinnen
Mein Wunsch für die Zukunft: Gesundheit, gesicherten Arbeitsplatz

Lieferanten

Martin Krieg

Unser Schweine-Lieferant aus Bartholomä

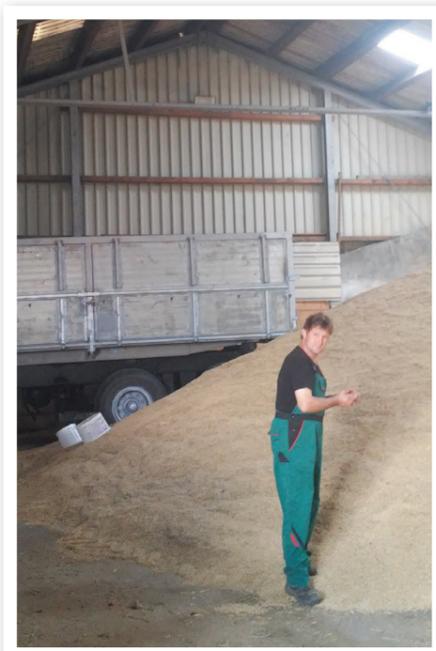
Mein Name ist Martin Krieg, ich beliefe die Metzgerei Wittlinger mit meinen Mastschweinen. Meine Familie und ich betreiben einen Schweinezucht und Mastbetrieb.



Meine Mutterschweine werden auf Stroh gehalten, und haben so viel Auslauf.



Das ist unsere "Kinderstube".



Das Getreide für das Schweinefutter baue ich selbst an.



Wir, die Familie Häckel aus Altheim / Alb – Söglingen beliefern die Rathaus - Metzgerei Wittlinger in Steinheim. Unser Betrieb liegt in der Altheimer Ebene – in Söglingen. Wir bewirtschaften unseren Hof im Haupterwerb. Auf den Feldern wächst Dinkel, Weizen, Gerste, Hafer und Mais. Ein Teil unseres Grünlands steht der Angusherde in den Sommermonaten als Weide zur Verfügung. Die restliche Fläche des Grünlands wird zur Grassilage und Heuernte genutzt, dieses dient zur Fütterung in den Wintermonaten.

1998 haben wir mit einer kleinen Angusherde, bestehend aus 5 Muttertieren begonnen. Im Laufe der Jahre vergrößerten wir die Herde auf 50 Muttertiere. Im Jahr 2013 nach Aufgabe der Milchviehhaltung bauten wir den früheren Anbindestall zum Fressbereich um. Dazu kam eine offene Liegehalle mit Stroheinstreu, die durch einen Laufhof mit dem Fressbereich verbunden ist.

Die Kühe bringen ihre Kälber im Frühjahr, draußen auf der Weide, zur Welt. Dort verbringen sie gemeinsam die Sommermonate. Den Tieren ermöglicht der Auslauf ein stressfreies Leben mit ausgewogener Ernährung und einer artgerechten Muttertierhaltung. Die kalte Jahreszeit verbringen die Tiere im Fressbereich und im Laufhof. Die Liegehalle dient als Ruhestätte zum Wiederkäuen. Im Alter von neun Monaten, werden die männlichen Jungtiere von ihren Müttern getrennt und im Bullenstall mit Gras - und Maissilage gefüttert. Ihr optimales Schlachtgewicht erreichen sie mit ca. 16 Monaten. Die weiblichen Jungtiere werden zur Nachzucht benötigt.

Für uns ist es ein großes Anliegen, unsere Tiere regional zu vermarkten. Durch kurze, stressfreie Transporte zu den umliegenden Metzgereien ist dies möglich.

Wir haben uns auf die Rinderrasse Angus spezialisiert, weil das Fleisch besonders feinfasrig, gut marmoriert, zart und saftig ist. Bei unserem Fleisch schmecken Sie die Qualität.

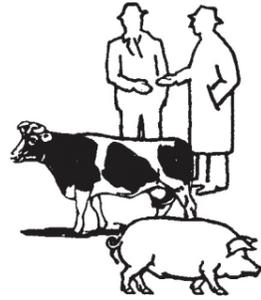
Viele Grüße aus Söglingen
Ihre Fam. Häckel



Wilhelm Moser

Nutz- u. Schlachtviehhandlung

Neustraße 40
89567 Sontheim/Brenz
Telefon (0 73 25) 52 70



Viehhandlung

Seit vielen Jahren beliebere ich die Rathaus-Metzgerei Wittlinger mit Schlachtvieh. Die Rinder und Kälber stammen alle aus unserer Region und die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Landwirten besteht zum Teil schon seit Generationen.

Der Transport erfolgt mit modernsten Fahrzeugen, Tierschutz hat bei mir höchste Priorität.



Familie Haible

Unser Eier-Lieferant aus Heuchstetten

Agnes und Peter Haible mit Hofnachfolger Peter-Christof Haible. Seit 5. August ist Peter-Christof mit seiner Ausbildung zum Landwirt fertig und tatkräftig in der täglichen Arbeit integriert.

Wir halten Legehennen in Bodenhaltung mit Wintergartenauslauf. So können die Hennen täglich an die frische Luft und sind sicher vor Habicht und Fuchs. Die 2800 Hennen sind auf zwei Hühnerställe verteilt und haben dadurch viel Platz zum scharren und flattern. Auf Sitzstangen in unterschiedlichen Ebenen können sie sich ganz nach Belieben einen Schlafplatz suchen. Da wir mindestens zweimal am Tag unsere Hühner besuchen und betreuen, sind sie sehr mit uns vertraut.



Familie Maier

Seit Generationen sind wir der Landwirtschaft verbunden. Wir sind ein kleiner landwirtschaftlicher Familienbetrieb im Nebenerwerb, der zur Haupterntezeit von zahlreichen freiwilligen Helfern unterstützt wird. In den letzten Jahren haben wir uns verstärkt auf Getreideerzeugung, Heu und Stroh in Kleinballen für Kleintiere und den Kartoffelanbau konzentriert.

Unsere Kartoffeln werden ausschließlich ab Hof direkt vermarktet - auch in Kleinmengen. Unser Angebot umfasst Kartoffeln mit unterschiedlichen Kocheigenschaften und verschiedenen Farben.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Schauen Sie einfach mal vorbei, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Maier

Gartenstr. 25
89555 Steinheim
Tel. 07329/921350




Frischgemüse
Markthalle
Blumen Kerstin & Andreas Pommerenke Floristik

Wir freuen uns, dass wir die Metzgerei Wittlinger mit unseren Kräutern und Frischgemüse aus eigener Produktion: Im Sommer vom Freiland, und im Winter aus dem Gewächshaus, beliefern dürfen. Auf weiterhin gute Zusammenarbeit, freut sich Familie Pommerenke und Mitarbeiter.
Gärtnerei Pommerenke
89555 Steinheim am Albuch Obere Ziegelhütte 10 Tel. 07329 / 209

Josef Seybold KG

Inh. Martin Seybold
Unteres Brunntal 9
89415 Lauingen

Ich beliebere die Rathaus-Metzgerei mit hochwertigen Naturdärmen.

– Für jede Wurst die richtige Hülle! –

Qualität ist oberstes Gebot

60
Jahre
Rathaus-
Metzgerei
Wittlinger

Wir gratulieren zum Jubiläum!

Heiderfeldstraße 17
89555 Steinheim
Telefon 07329 5762
info@mein-strauchwerk.de
www.mein-strauchwerk.de

STRAUCHWERK
Blumen · Pflanzen · Gemüse · Obst und mehr
Christel Bauder-Pommerenke



Frische
Petersilie für
unsere
Weißwürste!

Salate und Gemüse für
unseren Partyservice!

Untere Forstbehörde Heidenheim ForstBW
Wir schaffen Zukunft

Ein saftiges Stück Wild
aus heimischen Wäldern

Rathausmetzgerei, Markus Wittlinger, Steinheim
bezieht Wild aus heimischen Wäldern

Heidenheim, 01.04.2014



Wild
aus der
Region!

Fleisch ist nicht gleich Fleisch

Sicher kauft ein Profikoch anders ein als Frau Meyer aus Buxtehude, aber eines sollten sich auch Hausfrauen, Singles und Sparfüchse zu Herzen nehmen: Wer ein saftiges Stück Fleisch haben will, das richtig lecker schmeckt, muss etwas tiefer in die Tasche greifen. Gute Qualität hat ihren Preis – Das gilt vor allem beim Fleisch. Und das zu Recht.

Der artgerechte Weg vom Tier zum Schnitzel kostet Zeit und Geld. Schweine und Rinder, die ausgewogenes Futter bekommen und genügend Auslauf haben, setzen nicht so schnell und nicht nur Fett an (wer kennt das nicht ...). Gut für die Tiere und für Sie, denn das Fleisch schmeckt einfach besser.

Schon der Einkauf beim Schlachter macht mehr Spaß, als eine eingeschweißte Packung aus der Kühltheke zu ziehen. Und man ist bei ihm auch besser aufgehoben. Denn Fleisch kaufen ist Erfahrungssache, und warum sollte man nicht das Wissen des Fachmanns nutzen? Der Schlachter Ihres Vertrauens wird Ihnen verraten, woran man gute Qualität erkennt, und Ihnen nicht die Katze im Sack verkaufen.

Ist es nicht komisch, dass es den meisten Verbrauchern wichtiger ist, ein teures Auto zu fahren und das neueste Handy zu besitzen, als für gute Lebensmittel etwas mehr Geld auszugeben?

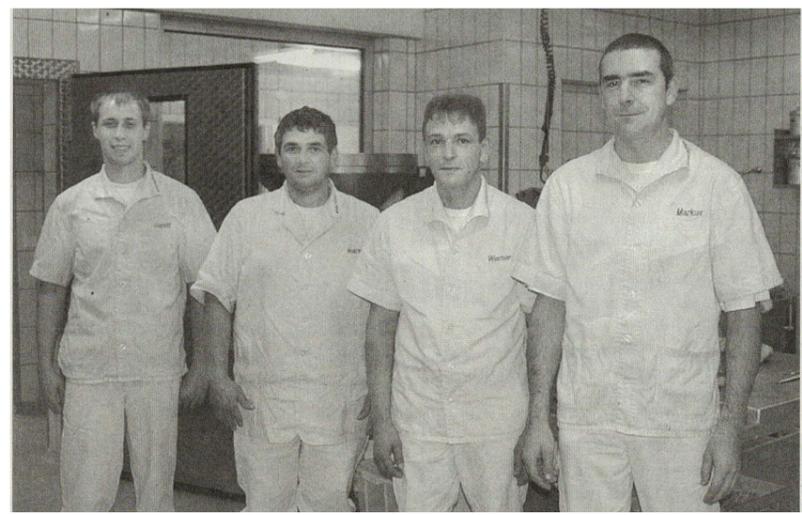
Die meisten wollen möglichst billiges Fleisch, und davon darf es dann gerne auch ein bisschen mehr sein. Das Fleisch soll möglichst mager sein, und in der

Küche muss es schnell gehen. Also sollten Schweine und Rinder am besten nur noch aus Filets und Steaks bestehen. Alles andere passt offenbar einfach nicht mehr in die fitnessorientierte, genussarme Blitzküche von heute.

Da hat ein Bauer, der seine Tiere artgerecht hält, keine Chance – weder was die Menge noch was den Preis angeht. Die Folge: Mittlerweile stammen über 90 Prozent Fleisch aus Massentierhaltung. Dafür werden spezielle Rinder- und Schweinerassen gezüchtet, die möglichst viel fettarmes Muskelfleisch in möglichst kurzer Zeit ansetzen. Wenig Bewegung und ein eiweißreiches Kraftfutter fördern das Turbo-Waschtum, so dass die Tiere immer früher geschlachtet werden. Dass darunter nicht nur die Tiere leiden, sondern auch die Qualität und der Geschmack, ist eigentlich logisch. Kein Wunder also, dass die Steaks in der Pfanne immer kleiner werden und Fleischskandale sich häufen. Da hilft nur eins: Besser nur ein- bis zweimal pro Woche Fleisch essen, dafür aber wirklich gutes. Ob Biofleisch oder Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, entscheidet jeder für sich.

Fleisch richtig einkaufen

Fragen Sie nach Herkunft, Haltung und Futter der Tiere, und Sie erfahren, ob das Fleisch wirklich aus artgerechter Tierhaltung stammt. Auch Alter und Geschlecht der Tiere bestimmen die Fleischqualität.



Das Produktionsteam der Rathaus-Metzgerei freut sich über den Erhalt der EU-Zulassung. (von links) Harald Holz, Helmut Ruoff, Werner Frank und Markus Wittlinger.



Rathaus-Metzgerei Wittlinger mit EU-Zulassung

Erfolg für Steinheims Rathaus-Metzgerei Wittlinger:

Ohne EU-Zulassung darf ab dem 1. Januar 2010 keine Metzgerei mehr selbst schlachten!

Grund sind strenge Richtlinien aus Brüssel, die dafür sorgen sollen, dass in allen EU-Staaten ein gleich hohes Hygiene-Niveau gewährleistet ist. Dies ist für manchen eine Herausforderung, denn es ist nicht einfach, diese Zulassung zu erhalten. Bundesweit sind derzeit erst 2% aller noch handwerklich schlachtenden Betriebe EU zugelassen. Vom Antrag bis zur Erteilung der Zulassung sind mehrere Besuche eines Amtstierarztes notwendig. Er entscheidet letztendlich auch, ob der jeweilige Betrieb zulassungsfähig ist. Strengste Hygienevorschriften müssen beachtet werden. Sämtliche Herstellungs- und

Produktionsvorgänge sind zu kontrollieren und vor allem zu dokumentieren. Sämtliche Temperaturen in allen Kühl- und Gefrierräumen, Warenein- und ausgängen, sowie die lückenlose Nachvollziehbarkeit der Herkunft aller Fleischteile sind ebenfalls zu dokumentieren. Vorher erstellte Reinigungspläne, Personal- und Warenwege müssen genau eingehalten werden. Kernpunkt der Zulassung ist ein funktionierendes, betriebliches Eigenkontrollkonzept mit HACCP (Hazard analysis and Critical-control-point oder Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte).

All diese Hürden hat die Rathaus-Metzgerei jetzt genommen und kann weiterhin seine Kunden mit Fleisch aus eigener Schlachtung bedienen.

Unsere Wurstproduktion

Von den fast 130 verschiedenen Wurstsorten, die in der Rathaus-Metzgerei angeboten werden, produzieren wir 95% selbst. Dies geschieht ausschließlich durch geschultes Fachpersonal mit abgeschlossener Berufsausbildung.

Dazu verwenden wir ausgesuchte Rohstoffe und hochwertige Gewürze. Viele Rezepturen sind seit Generationen unverändert. Unser Sortiment ist nahezu Lactose und Gluten frei. Fragen Sie einfach beim Einkauf.

Wir
schlachten
noch
selbst!

Eigene Schlachtung in unserem Haus

Sorgsamer Umgang mit den Schlachttieren, sowie kürzeste Transportwege (max. 15 min) garantieren ein Höchstmaß an Tierschutz. Durch die Schlachtung im Hause, ausgeführt von qualifizierten Mitarbeitern, garantieren wir Ihnen höchste Fleischqualität.

Die Transparenz vom Stall bis zur Theke gewährt Ihnen als Kunde die größtmögliche Sicherheit beim Fleischkauf.



Täglich
frisch auf
dem
Tisch!



Unser Mittagstisch

Unser abwechslungsreiches Mittagessen kann täglich ab 11:00 Uhr abgeholt werden. Gerne laden wir Sie auch ein Ihr Essen bei uns in der Metzgerei zu genießen. In den Sommermonaten haben Sie die Möglichkeit Ihre Mittagspause in unserer

kleinen Gartenwirtschaft zu verbringen.

Den wöchentlich wechselnden Speiseplan finden Sie auch im Internet unter www.rathaus-metzgerei.de



Dry Aged Steak Gealtert bis zur Perfektion

Ein Dry-Age-Steak ist das It-Fleisch unter den Steakliebhabern. Wochenlang gereift eröffnet es ein neues Geschmackserlebnis.

Es liegen kulinarische Schätze an Orten verborgen, an denen man sie wirklich nicht vermuten würde. Zum Beispiel unter der vergammelten Kruste eines an der Luft gereiften Rinderrückens.

Reifen braucht Zeit. Und gerade dieses Gut ist in der globalisierten, auf Massenproduktion getrimmten Fleischerzeugerwelt, rar. Was auf Lager liegt kostet. Und so ein frisch geschlachtetes Rind muss eine Runde abhängen, ansonsten wäre es zäh wie Leder.

Der Grund dafür klingt in Zusammenhang mit Lebensmitteln wenig appetitlich: Einem toten Tier fällt es ausgesprochen schwer, sich zu entspannen. Schließlich endet mit dem Ableben auch sein Stoffwechsel recht abrupt. Damit die Muskeln sich aus der Totenstarre lösen, muss das Glykogen in ihnen mit Sauerstoff reagieren. Die dabei entstehende Milchsäure lockert das Gewebe. Etwa zwei Wochen benötigen die biochemischen Prozesse, um das Fleisch halbwegs mürbe werden zu lassen. Gewöhnlich hängt es dabei vakuumverpackt in einer Kältekammer beim Schlachter oder in den Kühlcontainern auf dem Weg aus Südamerika oder den USA nach Europa.

Anaerobes „Wet Aging“ nennen Kenner diese Art Reifung. Daran ist nichts Schlechtes. Ein so gereiftes T-Bone- oder

Rib-Eye-Steak schmeckt, richtig zubereitet, ausgezeichnet. Vor allem wenn es von einem Rind der höheren Güteklasse kommt, etwa von einem Black Angus oder einem Irish Hereford. Doch ein echter Steakliebhaber weiß, es könnte noch besser schmecken. Viel besser sogar. Die Steaks brauchen dafür nicht eine andere Zubereitung. Sie müssen nur anders reifen. Und zwar so, wie vor der Erfindung des Vakuumbetüts für komplette Rinderhälften.

Unter dem hässlichen Äußeren liegt ein Schatz.

Damals hingen die Metzger das Fleisch am Knochen auf und ließen es fast einen Monat an der Luft reifen. Das Ergebnis glich nach unseren heutigen Hygienevorstellungen einem gewaltigen fleischgewordenen Appetitzügler: hart wie trockenes Leder, schwarz wie alte Blutwurst, überzogen von pelzigem weißen Schimmel.

Doch tief unter dem hässlichen Äußeren liegt ein kulinarischer Schatz.

Denn sind die vergammelten Schichten großzügig weggeschnitten, kommt ein Steak zum Vorschein, das es in sich hat. Seine Konsistenz ist durch den Wasserverlust bei der langen Reifung fest. Das dunkelrote Fleisch durchzieht eine helle Fettmarmorierung. Und der Sauerstoff hat chemische Prozesse in Gang gesetzt, die für ein kleines Feuerwerk an Aromen sorgen.



In den USA ist dieses Dry-Age-Verfahren, also die trockene Reifung an der Luft, schon seit ein paar Jahren wiederentdeckt worden. Nur langsam kommt der Trend auch nach Deutschland.

In Steinheim in der Rathaus-Metzgerei ist dieser Trend bereits angekommen!



... die gibt's nur bei uns!

Die Geologenknacker der Rathaus-Metzgerei Wittlinger in Steinheim am Albuch

Aufgrund des hohen archäologischen Wertes unserer Gemeinde entstanden im Jahre 1978 die **ORIGINAL STEINHEIMER GEOLOGENKNACKER®!**

Es gibt wahrscheinlich in Steinheim keinen Rucksack der diese Spezialität noch nicht als Proviant transportiert hat.

Erfunden und patentiert durch Karl Wittlinger.

Anlässlich der Einweihung des Sontheimer Meteorkratermuseums und dem damit verbundenen Besuch vieler namhafter Geologen wurden diese Rohwürstchen erstmals produziert.

Sie werden bis heute nach dem gleichen Rezept hergestellt und sind der Renner in unserem Sortiment.



Lardo

An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich beim Steinheimer Steinmetzbetrieb Dorfer bedanken. Ohne seine fachmännische Unterstützung wäre die Herstellung dieser Köstlichkeit nicht möglich gewesen. Erwin Dorfer (r.) besorgte uns die benötigten Marmorbecken direkt aus Carrara und bearbeitete diese dann perfekt für unsere Ansprüche.

Um einen perfekten Lardo zu bekommen, bedarf es eines besonderen Schweins, bei dem der Rückenspeck, der direkt unter Schwarte liegt, mindesten fünf Zentimeter dick sein sollte. Diese Voraussetzungen erfüllen nur noch alte, natürlich aufgezogene Schweinerassen, wie zum Beispiel das Wollschwein.

Der weiße Speck wird in große rechteckige Stücke geschnitten. Die Speckstücke werden überwiegend mit Rosmarin, Lorbeer und Pfeffer eingerieben. Jetzt kommt aber das Entscheidende: Die Speckstücke werden

in großen Marmorbecken aufgeschichtet. Jede Lage wird jeweils mit einer dicken Schicht Meersalz bedeckt. Wird der Deckel verschlossen, bleibt der Speck für drei bis sechs Monate zum reifen unter Verschluss. Nach der Lagerzeit schimmert der weiße Lardo leicht rosig. Schon beim Öffnen des Marmorbeckens verbreitet er einen herrlichen, leicht salzigen Duft nach Meer. Slow Food, eine Vereinigung, die das Genießen zelebriert, führt dieses Produkt in der internationalen „Arche des Geschmacks“, da es eine Zeit lang in Vergessenheit geraten war.

Voraussetzung ist jedoch, dass er immer hauchdünn, fast durchsichtig geschnitten wird, um sein volles Aroma entfalten zu können.

Lardo kann man als Antipasti mit Bruschetta genießen, er schmeckt auch ausgezeichnet auf italienischem Bauernbrot. Als Zutat für Nudelgerichte, zum Beispiel „Spaghetti alla gricia“ eignet er sich ebenfalls ausgezeichnet.



„Opa Arnold“-Wurst



Anlässlich unseres Jubiläums und zu Ehren des Firmengründers Arnold Wittlinger, haben wir in seinem seit Generationen überlieferten „Rezept-Heftle“ gestöbert. Dabei sind wir auf die von ihm erfundene und damals lange Zeit produzierte „Arnold-Wurst“ gestoßen. Sie ist praktisch der Vorgänger der heute bekannten Gerauchten Schinkenwurst. Damals wurde noch in einen Naturdarm gefüllt und alle Einlagen wurden von Hand geschnitten und eingearbeitet. Diese rustikale Vesperspezialität

bieten wir Ihnen in den nun folgenden Jubiläumswochen ganz besonders günstig an.

Es war schon immer ein Grundsatz der Rathaus-Metzgerei sich in Steinheim zu engagieren und örtliche Vereine zu unterstützen. Die Hälfte des Erlöses jeder verkauften „Arnold-Wurst“ spenden wir dem Heimatverein Steinheim um mitzuhelfen, alte Traditionen zu bewahren.

Partyservice

Der Partyservice ist mittlerweile aus der modernen Metzgerei nicht mehr wegzudenken.

Unser Angebot reicht vom Weißwurstfrühstück bis zur Hochzeitsfeier mit Komplettservice.

Ob modernes Fingerfood-Buffer oder rustikales Bauernvesper, mit oder ohne Bedienung, Geschirr und Getränkeservice, usw.



Alles Fragen, die wir gerne persönlich mit Ihnen besprechen möchten. Deshalb würden wir uns freuen, wenn wir, mit Ihren Vorstellungen und unseren Anregungen, gemeinsam ein Menü zusammenstellen könnten. Sie erhalten dann von uns ein unverbindliches Angebot, das alle Ihre Anforderungen an uns enthält.



Referenzen

- 60 Jahre Kieffer Gebäudereinigung
- Motorradtechnik Laure Krumbach
- Richtfest Baywa Aalen
- Seniorenakademie Heidenheim
- Gärtnerei Huber
- Autohaus Burr
- 75 Jahre Handball
- Firmenjubiläum Rieger - Oberflächentechnik
- und viele mehr



Wollschweine



Erlauben Sie, dass ich mich vorstellen, ich bin ein Wollschwein.

Ich bin eine alte Landrasse mit ungarischem Ursprung. Lange Zeit wurde ich von Schweinehirten durch die Puszta getrieben, ich bin auch bekannt unter dem Namen „Mangalitzá“. Ich bin robust, fühle mich nur in ganzjähriger Freihaltung „sauwohl“ und weiß auch noch, wie man einen richtigen Schweinsgalopp vorführt.

Auf dem heutigen Schweinefleischmarkt bin ich nicht mehr konkurrenzfähig: Ich brauche viel Platz, bin frühestens mit 15 Monaten schlachtreif (meine „modernen Geschwister“ brauchen nur 1/3 der Zeit), meine Fleischausbeute ist viel geringer, mein Fettanteil viel höher und ich bin auch nicht ganz günstig.

Meine Vorteile aber haben Gourmets schon lange für sich entdeckt! Unser festes, dunkles Fleisch mit feiner Fettmarmorierung ist eine Delikatesse. Die Aufzucht im Freiland, naturnahe Fütterung, artgerechte Haltung im Familienverband und das langsame Erreichen der Schlachtreife sind hauptverantwortlich für unsere hervorragende Fleischqualität.

Dazu kommt, dass unser Fleisch nahezu cholesterinfrei, dafür aber reich an positiven Omega-3-Fettsäuren ist.



Wir sind froh, dass wir auch hierzulande wieder die Chance bekommen, Fuß zu fassen.

Patrick Niederberger und Tim Wörle aus Gnannenweiler beschäftigen sich schon seit geraumer Zeit mit uns. Sie geben sich die größte Mühe, damit wir uns auch am Albuch wohlfühlen.



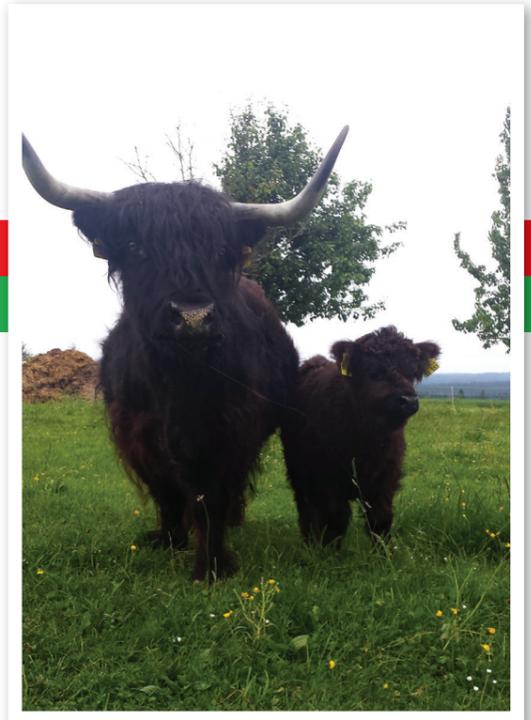
Und mit „Menne“ Wittlinger, dem Onkel des Firmeninhabers der Rathaus-Metzgerei, haben wir einen Hirten erwischt, der sich vorbildlich um uns kümmert.

Besuchen Sie uns doch mal am Ende der Steinheimer Höllentalstraße.

Haben wir Ihr Interesse an dieser Fleischdelikatesse geweckt, dann sprechen Sie uns an.



Highlands



Highland-Cattles: das schottische Hochlandrind

Highland Cattles bevölkern seit Jahrhunderten das schottische Hochland. Diese genügsamen Tiere wurden nicht auf Milch-, oder Fleischmaximierung hin gezüchtet, sondern daraufhin sich ganzjährig in der harten und kargen Umgebung des Hochlandes bestmöglich zurechtzufinden.

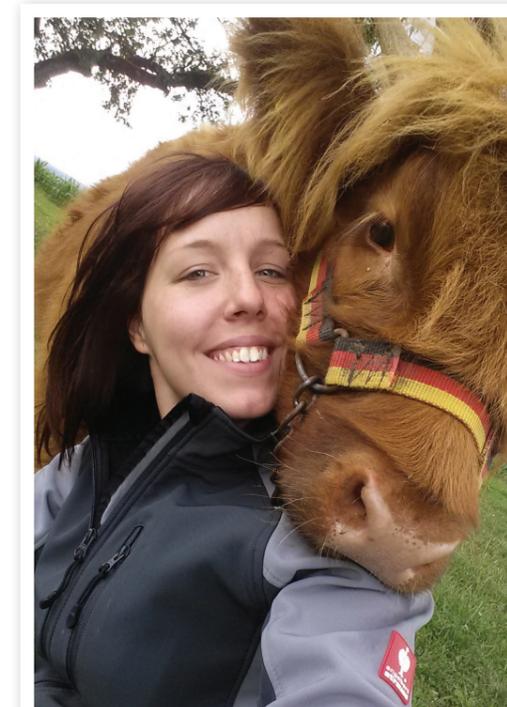
Das Ergebnis dieser außergewöhnlichen Zuchtziele sind extrem robuste, langsam wachsende, gesunde Tiere, welche weder Kraftfutter noch Medikamente benötigen, um in ihrer natürlichen Umwelt zu überleben. Unsere Highland-Cattles werden artgerecht, das ganze Jahr über, im Freien auf großen Weiden gehalten. Die Kälber werden dort geboren und dann, ganz natürlich, von ihrer Mutterkuh aufgezogen.

Das Fleisch dieser besonderen Tiere lässt sich mit zwei Worten leicht beschreiben: gesund und lecker. Besonders gesund ist es wegen seiner inneren Werte: wenig Fett, wenig Cholesterin, aber ein großer Anteil an hochwertigen Proteinen, 2 wertvollen Omega-3-, -6 und -9-Fettsäuren, Spurenelementen, Vitaminen und Enzymen. Besonders lecker ist es aufgrund der sehr feinen und kurzen Fasern, aus denen dieses Fleisch besteht. Daneben ist es wunderschön marmoriert und sehr aromatisch.

Beim Braten zeichnet es sich durch eine kurze Garzeit aus. Verwunderlich ist diese hohe Qualität nicht, benötigen Highland Cattles doch die zwei- bis dreifache Zeit, die ein normales Rind benötigt, um schlachtreif zu werden. Diese Zeit verbringen die Hochlandrinder nicht in dunklen Ställen, sondern wie es sich gehört, auf der Weide.

In naher Zukunft wird es uns möglich sein Ihnen auch dieses Fleisch in regelmäßigen Abständen anzubieten.

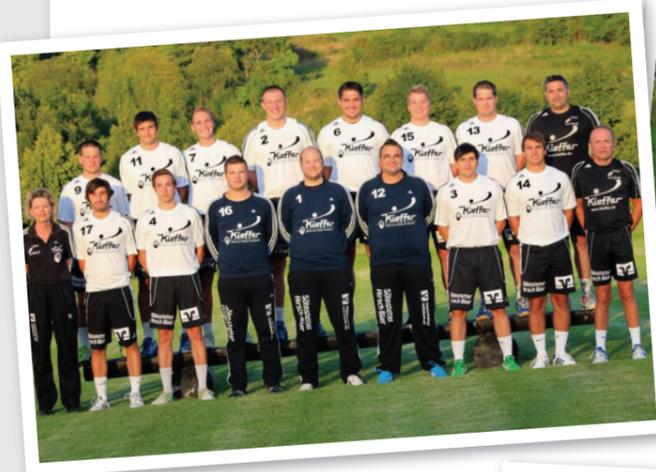
Die Tiere wachsen in Gnannenweiler bei der Familie Niegerberger auf.



Partner des Sports

Turnverein Steinheim am Albuch 1904 e.V.

Handball
Männer Landesliga



Handball
Damen Bezirksliga

Leichtathletik



Sandstumpen-Jumps



Dankeschön

Zum Schluss möchten wir uns noch ganz herzlich bedanken:

- bei unseren Kunden, ohne deren Treue dieses Jubiläum nicht zustande gekommen wäre.
- bei unseren Mitarbeitern, für Ihren täglichen Einsatz und Ihre absolute Zuverlässigkeit.
- bei unseren Eltern, bzw. Schwiegereltern für Ihre Mithilfe, wann nötig, trotz Ruhestand.
- bei unseren Lieferanten und Partnern für die langjährige, gute Zusammenarbeit.
- bei unserem Onkel „Menne“ Wittlinger für die tägliche Pflege unserer Wollschweine.
- bei Tierarzt Dr. Ulrich Kraft für seine Flexibilität und die gewissenhafte Beschau der Schlachttiere zum Wohl unserer Kundschaft.
- bei Alicia Smejkal, die mit uns dieses Jubiläumsheft gestaltet hat (www.alisign.de).



Markus und Christine Wittlinger

Rathaus-Metzgerei Wittlinger seit 1954

*Essen Sie nicht irgendwas,
Sie sind auch nicht irgendwer!*



Ihre Rathaus-Metzgerei

Hauptstraße 5
Steinheim am Albuch

Tel.: 07329/255

Fax: 07329/223

info@rathaus-metzgerei.de

www.rathaus-metzgerei.de



... die gibt's nur bei uns!