



NACHHALTIGKEIT

Ob biologisch abbaubare Verpackungen oder die Rundumversorgung unserer Metzgerei durch erneuerbare Energien – wir setzen auf Nachhaltigkeit.

— SEITE 2

FLEISCHHERKUNFT

Eine artgerechte Haltung hat für uns oberste Priorität. Dies garantiert den Tieren eine bestmögliche Aufzucht und dir eine ausgezeichnete Qualität.

— SEITE 4-5

SAISONALES

Entsprechend unserer Region haben wir kulinarisch einiges zu bieten. Gerade in der Grillsaison sind die fränkischen Bratwürste oder das Altmühltaler Lamm der Hit!

— SEITE 6-7

AUS DER NATUR, FÜR DIE NATUR - NACHHALTIGKEIT IN DER METZGEREI WÖRLEIN IN ZAHLEN:



Der gesamte Stromverbrauch beträgt ca. 600.000kwh, davon werden **177.000 KWH DURCH PHOTOVOLTAIK GEDECKT.** Ein weiterer Ausbau ist geplant.

ERNEUERBARE ENERGIEN:

80 % des Wärmeenergiebedarfes wird durch die Abwärme der benachbarten Biogasanlage erzeugt.

28 % des Stromverbrauches erzeugen wir über die Photovoltaikanlage auf unserem Dach.



Unser Heizölbedarf reduziert sich so von 40.000 Liter auf 8.000 Liter.
WIR SPAREN SOMIT 32.000 L HEIZÖL PRO JAHR.

VERSAND, VERPACKUNG:

- Isolierende Kühlverpackung für den Postversand aus Stroh und Hanf, kein Styropor
- Einsparung von Plastikmüll durch Papiertüten aus nachhaltiger Forstwirtschaft sowie Jutebeutel

ZUSAMMENSETZUNG DER HANFVERPACKUNGEN:

25 % KARTON
(recyclebar)

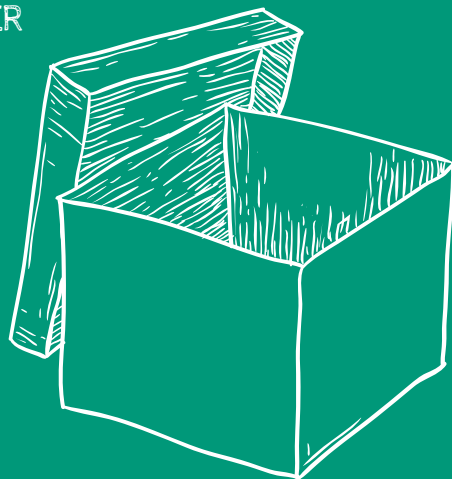
25 % HANF
(kompostierbar)

44 % KÜHLPACKS
(wiederverwendbar)

6 % PLASTIK



ZUSAMMENSETZUNG DER STROHVERPACKUNGEN:



20 % KARTON
(recyclebar)

56 % STROH
(kompostierbar)

21 % KÜHLPACKS
(wiederverwendbar)

3 % PLASTIK
(z. B. zusätzliche Vacuum-Verpackung der frischen Ware aus Hygienegründen)

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



unser Herz schlägt für die Region. Die Liebe und Wertschätzung gegenüber unserer schönen Gegend lässt sich wunderbar mit unserem Beruf vereinen. Als Metzgerei in der dritten Generation hat die Herkunft der Tiere schon seit der Gründung den höchsten Stellenwert. Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden nur aus Schweinen, Rindern, Kälbern und Lämmern der Regionen Franken und Oberbayern hergestellt. Da alle Bauernhöfe – von denen wir die Tiere beziehen – in unserer unmittelbaren Umgebung liegen, ist es uns möglich, regelmäßige Besuche vorzunehmen. So haben wir die artgerechte Haltung – und somit das Tierwohl – stets im Blick.

Um nichts dem Zufall zu überlassen, werden alle Produktionsschritte von uns direkt gesteuert. Egal, ob Transport, Schlachtung oder Verarbeitung – wir haben den Ablauf in der Hand. Nur so können wir dir beste Qualität garantieren!

Indem du unsere Spezialitäten kaufst, unterstützt du auf der einen Seite ein traditionelles Handwerksunternehmen und kurbelst die lokale Wirtschaft an. Denn das investierte Geld bleibt in der Region und schafft die Basis für qualitativ gute Arbeitsplätze und -bedingungen. Andererseits sicherst du dir so höchsten Fleischgenuss mit unvergleichlichem Geschmack. Dafür zahlt man doch gerne einen fairen Preis, oder?

Informiere dich gerne auf den nachfolgenden Seiten über unser Unternehmen und unsere Leidenschaft!

Deine Metzgerei Wörlein

Fritz und Friedrich Wörlein

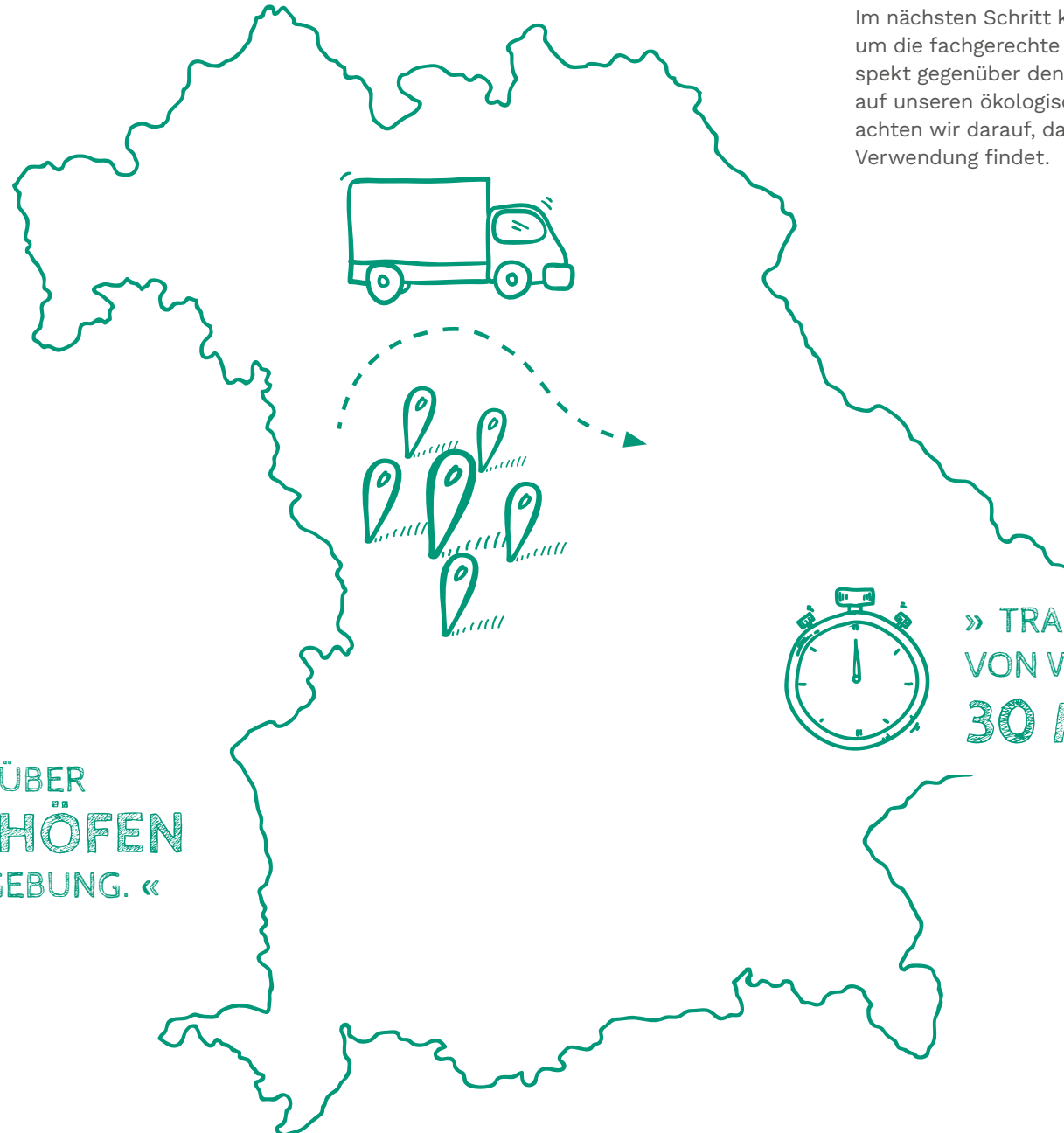


VOM BAUERNHOF BIS AUF DEN TISCH - DIE REISE UNSERES KOSTBARSTEN GUTES

WEIL DIE HERKUNFT NICHT WURST IST!

Nur, wenn wir selbst wissen, woher unser Fleisch kommt und wie es verarbeitet wird, können wir zu 100 % hinter unserer Arbeit stehen. Und das tun wir. Deshalb bieten wir unseren Kunden nur Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch an, welches von den über **40 Bauernhöfen** aus unserer nächsten Umgebung stammt. Das Geflügel kaufen wir von namhaften Lieferanten aus Deutschland zu.

» UNSER FLEISCH STAMMT VON DEN ÜBER **40 BAUERNHÖFEN** AUS UNSERER UMGEBUNG. «



» TRANSPORTWEGE VON WENIGER ALS **30 MINUTEN** «

Die geringe Distanz und das freundschaftliche Verhältnis zwischen uns und den Bauern ermöglicht uns regelmäßige Besuche, dank derer wir uns von der artgerechten Haltung der Tiere überzeugen können. Die kurzen Transportwege, in der Regel **weniger als 30 Minuten**, bedeuten für die Tiere weniger Stress und für dich bessere Fleischqualität. Um dies zu gewährleisten, wird der Viehtransport von unserem Team oder den Bauern selbst übernommen.

Nachdem die Tiere bei uns in Bieswang angelangt sind, werden sie mit Wasser versorgt und können in einer Stallung zur Ruhe kommen. Mithilfe modernster Technologien und regelmäßiger Schulungen sorgen unsere Mitarbeiter, Chefs sowie ein amtlicher Tierarzt bei der **Schlachtung** für eine achtsame **Vorgehensweise** und strenge Kontrollen.

Im nächsten Schritt kümmert sich unser Team um die fachgerechte **Verarbeitung**. Aus Respekt gegenüber den Tieren und im Hinblick auf unseren ökologischen Fußabdruck achten wir darauf, dass möglichst jedes Teil Verwendung findet.

Nun wird das Fleisch weiter verfeinert. Nach überlieferten Familienrezepten schmecken wir es mit erlesenen Gewürzen und Naturkräutern ab. Auf Zusatzstoffe können wir dabei (fast) verzichten, denn wir möchten, dass das Aroma des hochwertigen Fleisches im Vordergrund steht und nicht durch künstliche Zusätze beeinträchtigt wird. Um unsere und deine Ansprüche zu erfüllen, bieten wir Fleisch an, welches zu **100 % aus unserer eigenen Produktion** stammt.

GUT DING WILL WEILE HABEN

Nach der Produktion werden die Fleisch- und Wurstspezialitäten in unsere Filialen gebracht. Bei einigen Produkten braucht es jedoch noch etwas Zeit für die **Reifung** und **Lagerung**. Dafür haben wir eigene Reiferäume für Rohwurst und Schinken. Unser Juniorchef Fritz Wörlein kontrolliert täglich Reifegrad und Temperaturen. Nachdem z. B. die Salami und das Dry Aged Beef vier Wochen und der Altmühltaler Bauernschinken sogar zwölf Wochen gereift sind, können sie nun an unsere Filialen oder direkt an die Kunden geliefert werden.

PROBIEREN SIE UNSER DRY AGED BEEF.



QUALITÄT, DIE JEDEN CENT WERT IST!

Nun hast du die Qual der Wahl - was darf's sein? Du findest all unsere Leckereien in unseren elf Filialen und teilweise sogar online unter **www.metzgerei-woerlein.de/webshop**. Dich erwartet ein wöchentlich wechselndes Mittagsmenü mit verzehrfertigen Gerichten, die du auch mitnehmen und zuhause genießen kannst. Hast du noch Fragen zum Herstellungsprozess unserer Wurst- und Fleischwaren? Sprich uns gerne an!

UNSERE EMPFEHL- UNGEN FÜR DIE GRILL- SAISON:



ALLTAG AUS, GRILL AN!

Bis in die Puppen draußen sitzen, die Sonnenstrahlen genießen, ein kühles Bier trinken, den Grill anschüren und dabei einfach mal entspannen! Wir haben unbändigen Geschmack auf einen ausgedehnten Grillabend.

Auf deinem Grill wird Fleisch zubereitet? Na dann greifst du hoffentlich auch zum regional erzeugten Produkt, oder? Gegenüber der Grillware aus dem Discounter investierst du zwar etwas mehr, du bekommst aber garantiert auch mehr: mehr Handwerk, mehr Geschmack, mehr Tierwohl und dementsprechend mehr Qualität.



Um deinem Grillgut die richtige Würze zu verleihen, bekommst du in unserem Sortiment ab sofort auch leckere Grillsteaks mit **Premium Marinaden** in verschiedenen Geschmacksrichtungen, wie z. B. Trüffel oder Black-aged-Pepper.

KUNDENSTIMMEN:



DIE BESTEN
FRÄNKISCHEN
BRATWÜRSTE,
DIE ICH JE GEGESSEN HABE.

STIMMT, DIE
BESTEN BRATWÜRSTE
IN DER GANZEN GEGEND.

DIE METZGEREI
WÖRLEIN HAT DIE
BESTEN FRÄNKISCHEN
BRATWÜRSTE, DIE ES GIBT.



DAS ALT- MÜHLTALER LAMM

WIR SETZEN AUF REGIONALES STATT INTERNATIONALES FLEISCH

Wie der Name schon deutlich macht, sind die Lämmer im Altmühltal beheimatet. Im Naturpark kümmert sich die Hüteschäferei Neulinger aus Geislohe um die Tiere, gleichwohl aber auch um die seltenen Pflanzen, die dort wachsen. In dieser Region sind Flora und Fauna eng miteinander verwoben und regelrecht aufeinander angewiesen. Denn wären die Schafe nicht da, würden die Jurafelsen in wenigen Jahrzehnten von Sträuchern und Bäumen überwuchert sein. Dies würde wiederum zur Zerstörung der Lebensräume von bedrohten Arten führen.

Trotz der Unabdingbarkeit der Tiere hat die artgerechte Haltung oberste Priorität. Deshalb ist die Tierzahl pro Fläche begrenzt und der Transport, die Produktion sowie Verarbeitung des Fleisches unterliegen strengen Standards. Nur wer diese einhält, darf das Gütesiegel „Altmühltaler Lamm“ tragen. Seit 1997 ist unsere Metzgerei für die Verarbeitung des Altmühltaler Lamms zertifiziert.



REZEPTIDEE GEGRILLTE LAMMSPIESSE MIT ROSMARINZWEIGEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

3	Wörleins Lammsteaks	etw.	Thymian
1 TL	Knoblauch, gehackt	1 EL	Balsamico
1/2 TL	Chili, gehackt		Meersalz und Pfeffer
2	Wacholderbeeren, zerdrückt	2 EL	Olivöl
		2	Rosmarinzweige

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit: ca. 15 Minuten
Gesamtzeit: ca. 35 Minuten

ZUBEREITUNG

Wörleins Lammsteaks in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Knoblauch, Chili, Thymian, Wacholderbeeren, Balsamico, Salz und Pfeffer mit dem Öl vermischen. Die Fleischstücke darin mindestens 4 Stunden oder über Nacht marinieren.

Die Lammwürfel auf die Rosmarinzweige spießen. Wenn die Zweige zu weich sind, gleichzeitig einen Schaschlikspieß verwenden. Auf dem vorgeheizten Grill von jeder Seite ca. 3 - 5 Min. bei direkter Hitze grillen.

Zu den Lammspießen schmeckt Knoblauchbrot und Gemüse.

ZUR GRILLSAISON EMPFEHLEN WIR:

- ALTMÜHLTALER LAMMBRATWÜRSTE
- ALTMÜHLTALER LAMMKOTELETTS
mariniert oder ungewürzt (auf Vorbestellung)
- ALTMÜHLTALER LAMMSALAMI -
als Snack und zur Brotzeit

UNS KANN MAN EINFACH NUR GUT FINDEN. UNSERE FILIALEN:



- **Filiale Allersberg**
Altenfeldenerstrasse 8,
90584 Allersberg
- **Werksverkauf Bieswang**
Am Solnhofer Weg 3, Bieswang
91788 Pappenheim
- **Filiale Burgthann**
Eспенpark 30,
90559 Burgthann/Oberferrieden
- **Filiale Eichstätt**
Weißburger Str. 24,
85072 Eichstätt
- **Filiale Freystadt**
Berchingerstraße 38g,
92342 Freystadt
- **Filiale Heideck**
Bahnhofstr. 8, 91180 Heideck
- **Filiale Ingolstadt**
Godramsteiner Str. 2/
Friedrichshofener Str.,
85049 Ingolstadt
- **Filiale Pappenheim**
Deisingerstr. 35,
91788 Pappenheim
- **Filiale Roth**
Willy-Supf-Platz 2, 91154 Roth
- **Filiale Treuchtlingen**
Hauptstr. 18, 91757 Treuchtlingen
- **Filiale Weißenburg**
Judengasse 2,
91781 Weißenburg i. Bay.

»» WERDE EIN TEIL UNSERES TEAMS
UND BEWIRB DICH JETZT ALS
FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER,
FLEISCHER (m/w/d). ««

**MEAT US
ON FACEBOOK
AND INSTA.**

@MetzgereiWoerlein

Fränkische Fleisch- und Wurstspezialitäten F. Wörlein GmbH & Co. KG
Am Solnhofer Weg 3, 91788 Pappenheim-Bieswang
T 09143 / 83 84-0 **F** 09143 / 83 84-40 **M** info@metzgerei-woerlein.de
www.metzgerei-woerlein.de