

VOR 30 JAHREN:



v. links: Friedrich, Fritz und Gottfried Wörlein – 3 Generationen

WÖRLEINS WURSTBOTE



ARBEITEN BEI WÖRLEIN

Ob Ausbildung oder
Festanstellung - hier
fühlt man sich sauwohl!

— SEITE 2-3

FLEISCHHERKUNFT

Für glückliche
Kunden braucht es
glückliche Tiere.

— SEITE 4

SAISONALES

Fränkischer Hochgenuss:
Simmentaler Rind,
saure Zipfel und Co.

— SEITE 5-7

ARBEITEN BEI WÖRLEIN:



KÖNNTEST DU DIR VORSTELLEN IN EINER METZGEREI ZU ARBEITEN?

Bevor du die Frage gedanklich schon beantwortest, wollen wir dir zunächst einmal zeigen, was eine Beschäftigung speziell in unserer Metzgerei auszeichnet. Denn eines muss man auf jeden Fall beachten: Wir sind ein traditioneller Handwerksbetrieb und keine große Industriefertigung, sodass wir unseren Beruf mit gutem Gewissen ausüben können und den Kunden höchste Qualität anbieten. Die Mitarbeiter sind bei uns nicht nur eine Nummer, sondern Teil des Teams.

WAS BIETEN WIR UNSEREM TEAM?

- » ÜBERTARIFLICHE BEZAHLUNG
- » UMSCHULUNG FÜR QUEREINSTEIGER
- » BETRIEBLICHE ALTERSVORSORGE
- » WEITERBILDUNGEN
- » SYSTEMRELEVANTER BETRIEB
- » PROBEARBEIT, UM ZU TESTEN, OB DER BERUF DER RICHTIGE IST
- » AUFSTIEGSCHANCEN BIS HIN ZUR FILIALLEITUNG MÖGLICH
- » ZUSATZLEISTUNGEN, Z. B. VERGÜNSTIGUNGEN BEIM EINKAUF UNSERER WAREN

WAS ZEICHNET UNSEREN BETRIEB AUS?

TECHNISCHE BETRIEBSAUSSTATTUNG:

Moderne Maschinen unterstützen uns bei der Arbeit, doch können sie nicht unser handwerkliches Können ersetzen. Einige Tätigkeiten erfolgen zudem immer noch als reine Handarbeit, z. B. das Salzen der Räucherware.

ARBEITSTEILUNG:

Jeder Beschäftigte hat zwar seinen eigenen Arbeitsbereich - beispielsweise in der Zerlegung, Kocherei etc. - doch könnte er nach einer kurzen Einweisung den Aufgabenbereich eines Kollegen übernehmen. Dies macht das umfassende Fachwissen möglich, welches in der Ausbildung vermittelt wird.

FACHLICHE QUALIFIKATION:

Die Positionen unseres Betriebes sind durch Fachkräfte besetzt. In jeder Abteilung ist ein eigener Meister tätig, der sich um die Auszubildenden kümmert und die Angestellten durch regelmäßige Schulungen weiterbildet. So können wir im gesamten Betrieb ein Know-how nach aktuellsten Standards gewährleisten.

ANFORDERUNG AN DIE BETRIEBSINHABER:

Fritz und Friedrich Wörlein arbeiten persönlich an allen Schlüsselpositionen mit und haben den Überblick über den Gesamtprozess.

BETRIEBSGRÖSSE:

In unserer Produktion arbeiten 20 Mitarbeiter auf einer Fläche von 3.500 m² - ein sogenanntes „Schulter an Schulter-Arbeiten“ gibt es bei uns also nicht. In den zehn Filialen arbeiten durchschnittlich fünf Mitarbeiter/innen zusammen.

MITARBEITER IM GESPRÄCH



VANESSA HÖLZEL
18 JAHRE, AUSZUBILDENDE ZUR FLEISCHEREIFACHVERKÄUFERIN IN DER FILIALE ROTH



FLORIAN JOBST
32 JAHRE, METZGER IN DER ZENTRALE BIESWANG



KERSTIN KIRCHDORFFER
41 JAHRE, FLEISCHEREIFACHVERKÄUFERIN IN DEN FILIALEN BIESWANG, PAPPENHEIM, EICHSTÄTT

Warum hast Du dich für diesen Beruf entschieden?

Ich bin ein geselliger Mensch und mag den Kundenkontakt deshalb sehr gerne. Zudem möchte ich dazu beitragen, dass dieses traditionelle Handwerk noch lange erhalten bleibt. Beim Anrichten und Präsentieren der Wurstwaren kann ich meine Kreativität gut ausleben.

Was gefällt Dir am besten?

Es macht mir großen Spaß unseren Kunden die Wurst- und Fleischwaren schmackhaft zu machen. Dazu gehört natürlich einerseits die Beratung, andererseits das Herstellen von küchenerfertigen Produkten und das Vorbereiten von Platten und Canapés.

Warum hast Du dich für Wörlein entschieden und warum bleibst Du dabei?

Mein Großvater hat früher schon immer beim Wörlein eingekauft, daher kenne ich den Betrieb schon seit klein auf. Ich habe mich in den Läden immer sehr wohlfühlt, da die Verkäufer immer freundlich waren. Deshalb habe ich mich entschieden meine Ausbildung in diesem Betrieb zu machen.

Wie lange bist du schon dabei?

01. August 2018

Warum hast Du dich für diesen Beruf entschieden?

Als ich damals 15 Jahre alt war, wusste ich noch nicht, was ich werden möchte. Doch als ich mir das Berufsbild des Metzgers genauer angeschaut hatte, wählte ich diesen Beruf bewusst. Ich wollte einem alten Handwerk zu neuem Stolz verhelfen.

Was gefällt Dir am besten?

Das Schönste ist, dass man täglich mit frischen Lebensmitteln zu tun hat. Man schätzt die Produkte mehr und lernt entsprechend mit ihnen umzugehen. Schließlich ist es ein weiter Weg vom Schwein bis hin zum fertig gebratenen Schnitzel. Man weiß die Qualität von Fleisch zu beurteilen, wie man ein Tier in Teile zerlegt, wie Fleisch für den Verkauf vorbereitet und weiterverarbeitet wird.

Warum hast Du dich für Wörlein entschieden und warum bleibst Du dabei?

Meine Frau erzählte mir damals, dass Wörlein „sucht“ und ich dachte „Hey, das ist meine Chance!“. Ein Blick auf die Website und ich wusste sofort, dort möchte ich mich bewerben. Ich wurde genommen und bin immer noch dort! Ich hoffe, dass ich den Familienbetrieb auch in Zukunft mit meiner vielfältigen Einsatzweise, meinem erlernten Wissen und mit meinem Humor tatkräftig unterstützen kann. Es würde mich freuen, später einmal in die Fußstapfen des stellvertretenden Leiters zu treten bzw. die rechte Hand des Juniorchefs Fritz Wörlein zu werden.

Wie lange bist du schon dabei?

02. Januar 2012

Warum hast Du dich für diesen Beruf entschieden?

Meine Oma war und meine Mama ist noch bei der Firma Wörlein. Ich bin also mit den Kinderschuhen in die Firma hineingewachsen. Ich habe viel Spaß an meinem Beruf und lerne viele nette Leute kennen.

Was gefällt Dir am besten?

Meine Kunden, meine Fachkenntnisse, die Spitzenprodukte und meinen Humor der besonderen Art mit einem Lächeln zu präsentieren und so die Kunden zu begeistern.

Warum hast Du dich für Wörlein entschieden und warum bleibst Du dabei?

Weil es familiär ist und man sich gut aufgehoben fühlt - „Dahoam is dahoam“.

Wie lange bist du schon dabei?

Seit 01. August 1995 bis 31. Juli 2015 und vom 04. April 2017 bis... - schauen wir mal. Ich gehöre sozusagen zum Inventar!



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 bereits in dritter Generation. 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.

Die geringe Distanz und das gute Verhältnis zwischen uns und den Bauern ermöglicht 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 angekommen sind, werden sie mit Wasser versorgt und können in einer Stallung zur Ruhe kommen. Mithilfe modernster Technologien und regelmäßiger Schulungen zum Thema **Tierschutz und -wohl** sorgen unsere Mitarbeiter, die Inhaber Fritz und Friedrich Wörlein sowie ein amtlicher Tierarzt bei der Schlachtung für eine **tierschutzkonforme und schonende Vorgehensweise** mit strengen Kontrollen. Wir bieten nur Fleisch an, welches zu **100 % aus unserer eigenen Produktion** stammt.

Nach der fachgerechten Verarbeitung wird das Fleisch nach den überlieferten Familienrezepten unseres Großvaters verfeinert. Dabei kommen erlesene Gewürze und Kräuter zum Einsatz.



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

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

WIR SORGEN FÜR DEN WINTER-SPECK!



SCHRITT 1:
FRISCHE ZUTATEN -
SCHWEINEFLEISCH,
ZWIEBELN, SALZ,
MAJORAN, GEWÜRZE



SCHRITT 2:
WOLFEN



SCHRITT 3:
MISCHEN



SCHRITT 4:
FÜLLEN

Die letzten Schritte liegen in deiner Hand – denn jetzt geht es um den Einkauf, die Zubereitung und das Genießen. Unsere fränkische Bratwurst erhältst du in jeder unserer 10 Filialen und sogar online unter www.metzgerei-woerlein.de/webshop.

Natürlich haben wir auch **deftigen Speck** im Angebot – nun wollen wir dir aber einige tolle Gerichte vorstellen, die gerade jetzt in der kalten Jahreszeit Hochsaison haben. Dazu gehört u. a. **die Schlachtschüssel**. Diese bereiten wir traditionell nach Hausmacher Art mit frischer oder geräucherter Leberwurst und Blutwurst sowie Schweinebauch zum Kochen für Krautfleisch zu. Saulecker!

In den Wintermonaten dürfen aber auch unsere **Bratwürste** nicht fehlen, denn diese taugen nicht nur zum Brutzeln auf dem Grill oder in der Pfanne, sondern lassen sich auch prima als **„Saure Zipfel“** servieren. Diese sind vor allem zu Neujahr ein beliebtes Gericht. Wie unsere Bratwürste gemacht werden und wie du daraus am besten „Saure Zipfel“ machst, erfährst du jetzt!

REZEPTIDEE FÜR NEUJAHR:



SAURE BRATWÜRSTE ALIAS „SAURE ZIPFEL“

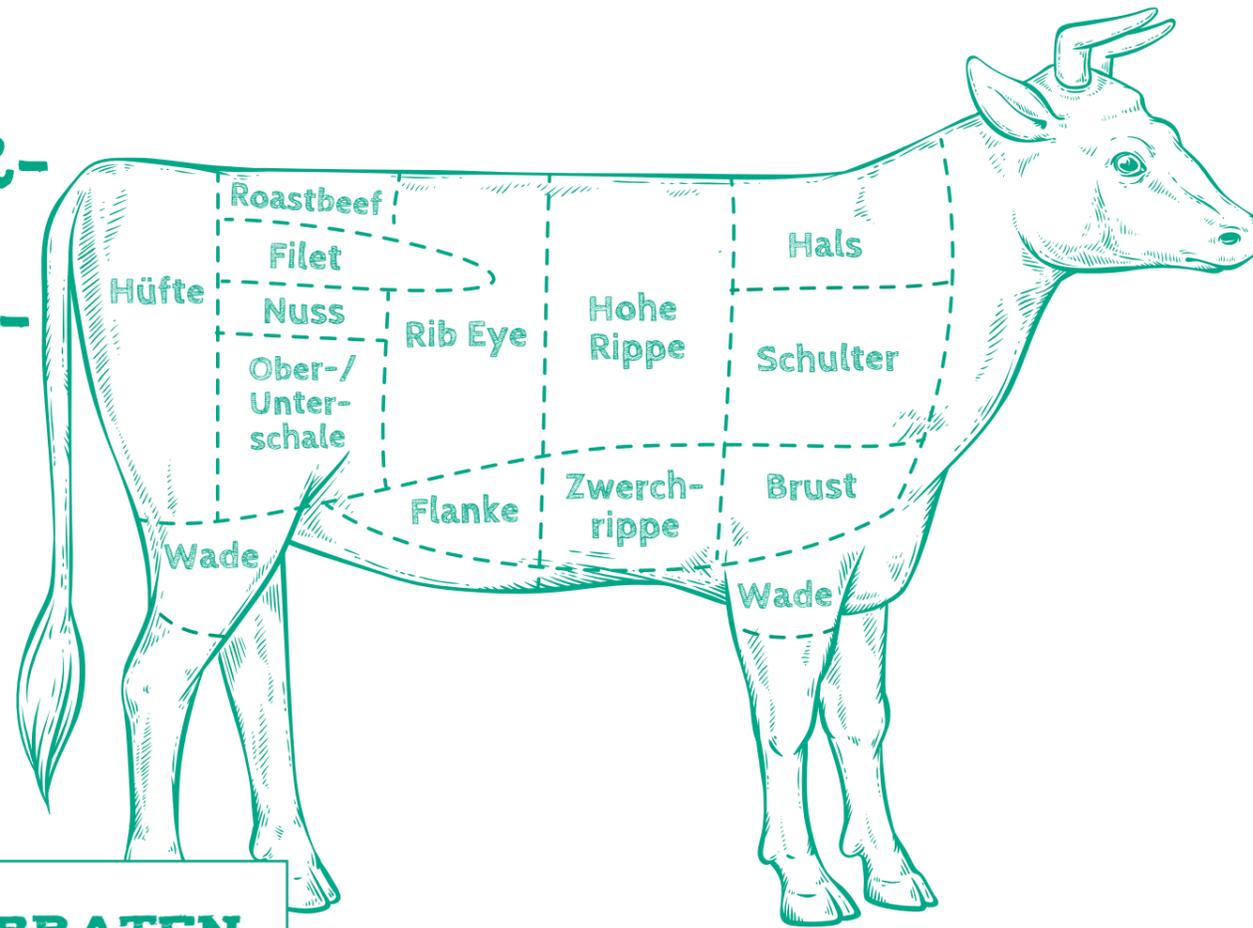
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

10-12	Bratwürste	5 Stück	Wacholderbeeren
2 Liter	Wasser	2 Stück	Pfefferkörner
¼ Liter	Weißwein	½ EL	Senfkörner
10 EL	Essig	3 Stück	Zwiebeln, in Ringe geschnitten
3 TL	Salz		
3 TL	Zucker		
2 Stück	Lorbeerblätter		

ZUBEREITUNG

Sud mit Weißwein, Salz und Zucker abschmecken, sodass dieser süß-sauer schmeckt. Alle Zutaten ca. eine halbe Stunde kochen lassen. Danach die Bratwürste ca. 20 Minuten darin ziehen lassen.

BESONDERHEITEN DES FRÄNKISCHEN RINDFLEISCHS



WÖRLEINS EXKURS: RINDFLEISCH



REZEPTIDEE FÜR WEIHNACHTEN:

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- | | |
|--------------------------------------|--|
| Für die Soße: | Fleisch: |
| 1 kg Wörleins Fleischknochen v. Rind | 1,5 kg Wörleins Roastbeef ohne Knochen |
| 3 Stück Zwiebeln | |
| 1 Stück Karotte | |
| ½ Stange Lauch | |
| ¼ Knolle Sellerie | |
| 2 Liter Fleischbrühe | |
| 1 Stück Zwiebel | |
| Salz und Pfeffer | |
| dunkler Soßenbinder | |
| Zwiebelringe: | |
| 2 Stück Zwiebeln | |
| 1 Liter Öl | |
| etwas Mehl | |



ZUBEREITUNG

Knochen anbraten. Wurzelgemüse und Zwiebeln grob zerteilen und zu den Knochen geben. Mit Fleischbrühe aufgießen und 1 Stunde köcheln lassen. Danach das Wurzelgemüse und den Knochen absieben und die **Soße** auffangen. 1 Zwiebel in Ringe schneiden, andünsten und zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Soßenbinder andicken.

Das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer einreiben und von allen Seiten anbraten bis leicht gebräunt. Danach bei 130 °C Umluft ca. 45 min garen.

Zwiebeln in **Zwiebelringe** schneiden, mehlieren und in Öl frittieren.

Dazu passen Spätzle und Gemüse. **Guten Appetit!**

Was beim Menschen der BMI, ist bei der Kuh der BMS (Beef Marbling Standard). Dabei werden Fleischmarmorierung, -farbe, Beschaffenheit und Fettfarbe bewertet. Bei unserem Simmentaler Rind weist das Muskelfleisch eine Marmorierung im mittleren BMS-Bereich auf und erzielt dadurch die optimale Balance zwischen Fett und Muskeln.

In vielen Betrieben werden Rinder entweder nur für ihr Fleisch oder ihre Milchproduktion gehalten. Doch Simmentaler Rinder können beides in hoher Qualität liefern. Das Fleisch schmeckt würzig aromatisch, ist saftig und zart. Generell achten wir darauf, dass nur langsam gefütterte Tiere geschlachtet werden und keine gemästeten Jungbullen.

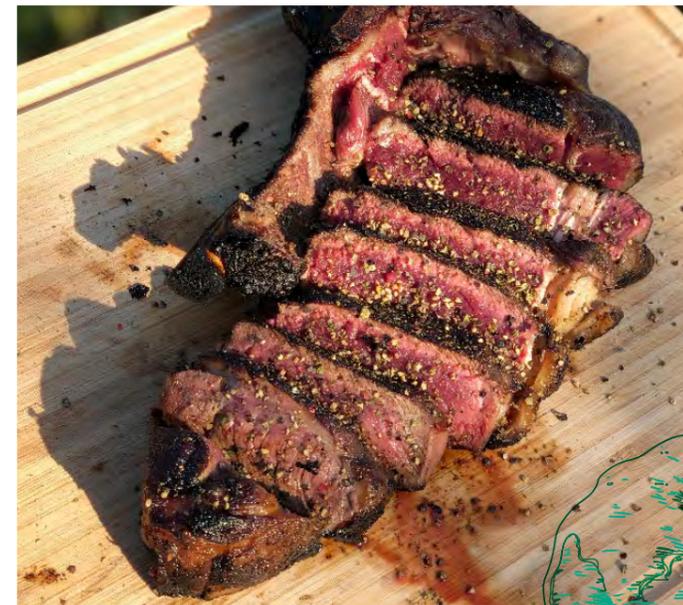
» ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG «

- ZUR SUPPE: ZWERCHRIFFE
- ZUM BRATEN: RINDERKEULE
(bestehend aus Unterschale, Tafelspitz, Bürgermeisterstück, Rinderhüfte, Nuss)

QUALITÄT, DIE JEDEN CENT WERT IST!

Auf den Frischfleisch-Verpackungen im Supermarkt findest du einen Hinweis zur Haltungform. Diese Kennzeichnung (von Stufe 1 bis 4) soll dem Verbraucher die Haltungsbedingungen, unter denen die Tiere leben, vermitteln.

Wir finden es ja schön, dass immer mehr Kunden wissen möchten, wie die Tiere, deren Fleisch sie essen, einmal gelebt haben. Doch halten wir von der Schlachtindustrie und diesen Angaben nicht viel. Eigentlich gar nichts. Deshalb gibt es diese Haltungsformen bei uns nicht. Denn die dort angegebenen Quadratmeter hinsichtlich des zur Verfügung stehenden Platzes sind meist nur Zahlen auf einem Blatt Papier und sagen nichts über den Landwirt und den täglichen Umgang mit seinen Tieren aus. Wir im Metzgerhandwerk wählen die Tiere demnach nicht nach Haltungsstufen aus, sondern achten persönlich darauf, dass sie gesund und wohlauf sind. Da wir uns also nur für beste Qualität entscheiden, ergibt sich daraus automatisch eine gute „Haltungsform“.



OB WELL DONE, MEDIUM ODER RARE - BEI EINEM SAFTIGEN UND ZARTEN STÜCK RINDFLEISCH GERÄT JEDER INS SCHWÄRMEN!



UNSER RINDFLEISCH BESTEHT ZU :

80 % AUS SIMMENTALER RIND UND

20 % AUS GELBVEH, DT. ANGUS UND LIMOUSIN

UNS KANN MAN EINFACH NUR GUT FINDEN. UNSERE FILIALEN:



- **Filiale Allersberg**
Altenfeldenerstr. 8,
90584 Allersberg
- **Werksverkauf Bieswang**
Am Solnhofer Weg 3, Bieswang
91788 Pappenheim
- **Filiale Burgthann**
Eспенpark 30,
90559 Burgthann/Oberferrieden
- **Filiale Eichstätt**
Weißbürger Str. 24,
85072 Eichstätt
- **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 (GERNE AUCH QUEREINSTEIGER) 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 0 9143 / 83 84-0 **F** 0 9143 / 83 84-40 **M** info@metzgerei-woerlein.de
www.metzgerei-woerlein.de