Bestes Handwerk im digitalen Zeitalter

Metzgerei Kübler: Bei diesem Namen läuft dem Freund feiner Wurst- und Fleischwaren schon mal das Wasser im Munde zusammen. Fast 90 Jahre reicht die Tradition des Hauses zurück. 1928 eröffneten Friedrich und Mara Joos ihr Gasthaus mit Metzgerei „zum Rössle“ und legten damit den Grundstein für den so renommierten Handwerks-Betrieb in Familienhand.

Nach wie vor gilt gerade im Handwerk der altbekannte Spruch: Ohne Fleiß kein Preis. Nichts muss in der heutigen Zeit unversucht bleiben, um die Kundenbindung zu erhöhen. Bestes Beispiel hierfür: das Engagement der Metzgerei Küber bei lokalschatz.de. So kann der Bekanntheitsgrad gesteigert werden – und ebenso wichtig: Man bleibt positiv im Gespräch.

Doch auch mit zahlreichen anderen Aktionen kümmert sich die Metzgerei Kübler um die geschätzte Kundschaft. So vor Kurzem, als sich das Kübler-Team am Engelsbrander Kinderferienprogramm beteiligte und 20 Kinder und Jugendliche bis 13 Jahren eingeladen hatte, einen erlebnisreichen Tag in der Metzgerei zu verbringen. Motto: Wursteln und Brutzeln beim Metzger.

Selbst einmal Hand anlegen

Und das nicht nur um die Anlieferung, Zerlegung, Sortierung sowie den Einsatz der Maschinen in Augenschein zu nehmen, sondern auch um einmal selbst Hand anzulegen und die eine oder andere Köstlichkeit selbst zuzubereiten: Feine Saitenwürste, Bratwurstschnecken, Fleischkäse, Maultaschen, aber auch würzige Cevapcici konnten die Jungs und Mädels mit ihrer eigenen Hände Fleiß zubereiten.

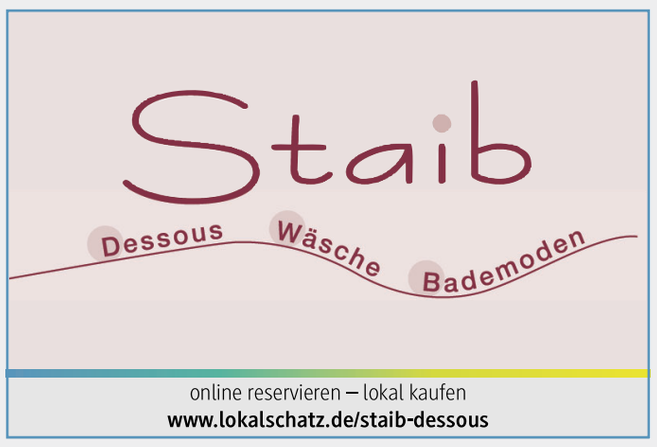
Steffen Kübler mit den kleinen Besuchern des Kinderferienprogramms in der Wurstküche der Engelsbrander Metzgerei. . FOTO: KETTERL

Große Begeisterung denn auch bei den Kleinen, zumal die Kids auch gleich ein Lunch-Paket mit den selbstgemachten Köstlichkeiten mit nach Hause nehmen durften. Und das nächste „Feschtle“ mit den Kunden steht vor der Tür: ***Am Samstag, 2. September, gibt's die große Herbstsause, unter dem Motto „Zwiebelkuchen und Neuer Wein“.*** Auf die leckeren Spezialitäten darf man jetzt schon gespannt sein.

Qualität das Maß der Dinge

Der Sinn für Qualität bestimmt bei Küblers indes die gesamte Produktionskette: So werden die Schlachttiere von der Firma Klink aus Neuweiler bezogen. Die sorgt für kurze, regionale Transportwege.

Und neben dem klassischen Wurst- und Fleischwarensortiment hat Kübler Produkte vom Mühlelädle Obere Kapfenhardter Mühle zu bieten. Eine regionale Besonderheit überdies: In der Käsetheke gibt's Bio-Heumilchkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen im Hohenlohischen. Am Wochenende hält man überdies eine Auswahl an Frischfisch und Salaten von „Deutsche See“ in Stuttgart bereit.

www.lokalschatz.de/
metzgerkuebler

Ihre Ansprechpartnerin
Andrea Künkele
koordiniert das Projekt
lokalschatz.de
Kontaktdaten:
Tel. 0 72 31/1 68 99-2 82
Fax 0 72 31/1 68 99-2 95
lokalschatz@pz-news.de