



Unverfälschtes Handwerk mit Liebe zur hohenloher Heimat

Metzgerei Hespelt

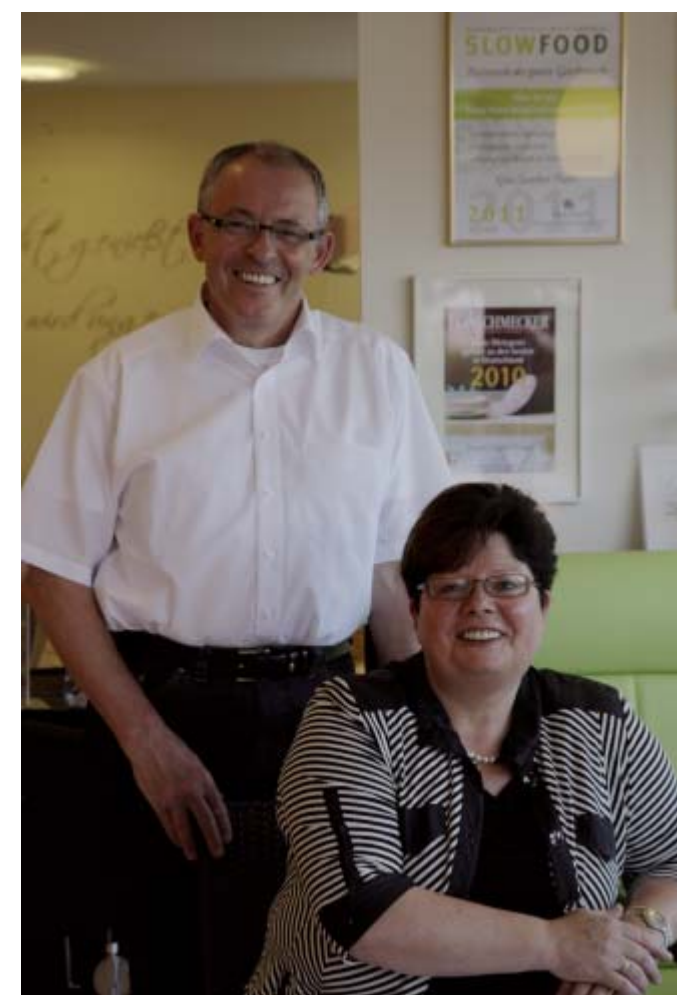
Es ist wie bei der Partnerwahl: Wenn man einmal einen guten Metzger gefunden hat, dann bleibt man bei ihm – denn etwas Besseres kann einem eigentlich nicht mehr passieren. Die Metzgerei Hespelt gehört eindeutig in diese Kategorie. Hier wird von Sonja und Siegfried Hespelt noch unverfälschtes Metzgerhandwerk gepflegt. „Wir wollen Klasse, keine Masse. Ehrliche und reine Produkte. Das ist unsere Identität“, fasst Siegfried Hespelt seine Philosophie zusammen.

Die Bezugsquellen für Schweine- und Rindfleisch stammen aus der regionalen Landwirtschaft – und zwar ausschließlich und schon immer von Kleinbetrieben, wie sie in Hohenlohe üblich sind. Schweine und Rinder kommen von dem Bauer

und Viehhändler Ulrich Schäfer in Oberfischach. Geschlachtet wird in einem kleinen Betrieb in Ottendorf. Beide Dörfer sind keine 15 Kilometer von Schwäbisch Hall entfernt. „Durch unser regionales Netzwerk können wir immer frisch produzieren“, erzählt Siegfried Hespelt. Zum Beispiel die legendären Hespelt’schen Maultaschen, die jeden Tag frisch zubereitet werden. Dem geräucherten „Steinbacher Schinkenspeck“ wird dagegen alle Zeit gelassen, um in Ruhe zu reifen. Die traditionellen Methoden der Haltbarmachung – Räuchern, Pökeln und Lufttrocknen – werden in der Metzgerei Hespelt selbstverständlich gepflegt. Die große Vielfalt der selbsthergestellten Fleisch- und Wurstspezialitäten ist für eine Metzgerei dieser Größe ungewöhnlich. 120 Wurstsorten werden nach traditionellen Rezepten produziert.

Hinzu kommen hohenloher Traditionsgerichte wie etwa „Saure Kutteln“, „Saure Nierle“ oder Schmorgulasch, die verzehrfertig im Glas angeboten werden. Dass in der Metzgerei Hespelt grundsätzlich keine Konservierungsstoffe zur Verwendung kommen, muss eigentlich nicht mehr extra erwähnt werden. „Wir sehen Lebensmittel als Mittel um zu leben und nicht nur, um satt zu werden“, meint Sonja Hespelt. In diesem Sinne hat das Ehepaar Hespelt vor einigen Jahren die Filiale im Haller Teilort Hessental um ein gemütliches Bistro erweitert, in dem zu Mittag gegessen werden kann. In der kleineren Filiale in der Haller Altstadt gibt es natürlich ebenfalls leckere Kleinigkeiten und die beiden Tagesessen.

Die Liebe zur hohenloher Heimat drückt sich auch in dem Engagement der Hespelts für den Weideochsen vom Limpurger Rind aus, der ältesten württembergischen Rinder rasse. Maximal 40 Tiere werden im Jahr geschlachtet und die Metzgerei Hespelt hat die exklusive Vermarktung für Schwäbisch Hall. Die Limpurger werden auf der Weide gehalten, kommen nur im Winter in den Stall und werden erst mit etwa drei Jahren geschlachtet. „Dieses Fleisch ist ein Traum an Qualität. Etwas Besseres findet man eigentlich nicht“, schwärmt Siegfried Hespelt.



Metzgerei HESPELT

Sonja und Siegfried Hespelt

Hauptgeschäft:

Einkornstraße 50 | 74523 Schwäbisch Hall-Hessental

Filiale in Schwäbisch Hall:

Am Spitalbach 17 | 74523 Schwäbisch Hall

Tel. 07 91/9 30 22-14 | Fax 07 91/9 30 22-20

www.hespeltgenuss.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 7.00 – 18.00 Uhr

Samstag 7.30 – 13.00 Uhr

