

April / Mai / Juni 2016

*Fischbacher  
Hausmacher-Spezialitäten*



# Metzgerei Walter Schott

*1. Hessische  
Blut- und Leberwurst-  
Meisterschaft*

*5 x Gold und 2 x Silber*

*Bekannte Züchter – Eigenes Schlachthaus*

Fischbach • 36282 Hauneck  
Telefon (0 66 21) 6 22 08

Öffnungszeiten:  
Montag geschlossen  
Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr  
Sa. 8.00-13.00 Uhr

Ransbach

Öffnungszeiten:  
Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr  
Sa. 8.00-13.00 Uhr

Sorga

Öffnungszeiten:  
Mo.-Fr. 7.00-18.00 Uhr  
Sa. 7.00-13.00 Uhr

REWE-Markt Unterhaun

Öffnungszeiten:  
Mo.-Sa. 7.00-21.00 Uhr

[www.metzger-schott.de](http://www.metzger-schott.de)

## April

Fr.	Kirmes Holzheim	1
Sa.		2
So.		3
Mo.	Fischbach geschlossen	4
Di.	Kartoffelwurst	5
Mi.		6
Do.	Krakauer, Käsewiener	7
Fr.		8
Sa.		9
So.		10
Mo.	Fischbach geschlossen	11
Di.	Weckwurst	12
Mi.		13
Do.	Broccolifleischwurst	14
Fr.		15
Sa.		16
So.		17
Mo.	Fischbach geschlossen	18
Di.	Weckwurst	19
Mi.		20
Do.	Weisswürstchen	21
Fr.		22
Sa.		23
So.		24
Mo.	Fischbach geschlossen	25
Di.	Kartoffelwurst	26
Mi.		27
Do.	Krakauer, Käsewiener	28
Fr.		29
Sa.		30

## Mai

So.	Tag der Arbeit	1
Mo.	Weckwurst	2
Di.		3
Mi.	Broccolifleischwurst	4
Do.	Christi Himmelfahrt	5
Fr.		6
Sa.		7
So.		8
Mo.	Fischbach geschlossen	9
Di.	Weckwurst	10
Mi.		11
Do.	Weisswürstchen	12
Fr.		13
Sa.		14
So.	Pfingstsonntag	15
Mo.	Pfingstmontag	16
Di.	Kartoffelwurst	17
Mi.		18
Do.	Krakauer, Käsewiener	19
Fr.		20
Sa.		21
So.		22
Mo.	Fischbach geschlossen	23
Di.	Weckwurst	24
Mi.	Broccolifleischwurst	25
Do.	Fronleichnam	26
Fr.	Kirmes Wüstfeld	27
Sa.		28
So.		29
Mo.	Fischbach geschlossen	30
Di.	Weckwurst	31

## Juni

Mi.		1
Do.	Weisswürstchen	2
Fr.		3
Sa.		4
So.		5
Mo.	Fischbach geschlossen	6
Di.	Kartoffelwurst	7
Mi.		8
Do.	Krakauer, Käsewiener	9
Fr.		10
Sa.		11
So.		12
Mo.	Fischbach geschlossen	13
Di.	Weckwurst	14
Mi.		15
Do.	Broccolifleischwurst	16
Fr.		17
Sa.		18
So.		19
Mo.	Fischbach geschlossen	20
Di.	Weckwurst	21
Mi.		22
Do.	Weisswürstchen	23
Fr.	Kirmes Wippershain	24
Sa.		25
So.		26
Mo.	Fischbach geschlossen	27
Di.	Kartoffelwurst	28
Mi.		29
Do.	Krakauer, Käsewiener	30

## BAUERNWEISHEITEN

### April

Wenn der April stößt rau ins Horn,  
so steht es gut um Heu und Korn.

### Mai

Ein kühler Mai wird hoch geacht',  
hat stets ein gutes Jahr gebracht.

### Juni

Soll Feld und Garten wohl gedeihn,  
dann braucht's im Juni Sonnenschein.

(Quelle: wetter.de)

## WITZIGES

„Warum nennst du deine blonde Sekretärin  
,Mein großer, weißer Vogel'?“ – „Wenn ich sie  
,Du dumme Gans' nenne, geht sie zur Gewerk-  
schaft!“

Wirt zum Gast: „Du hast gestern einen Schnaps  
zu wenig bezahlt.“ – „Wie sich das herum-  
spricht“, staunt der, „als ich gestern nach Hause  
fuhr, meinte der Polizist ich hätte wohl einen  
Schnaps zuviel getrunken.“

## TIPPS

**Würzen mit Kräuterbutter:** Statt gegartes  
Gemüse schlicht mit Salz und Pfeffer zu würzen,  
versuchen Sie's mal mit Kräuterbutter, die Sie  
vor dem Anrichten auf Karotten, Erbsen und Co.  
geben und schmelzen lassen. Diese gibt ihnen  
einen besonders würzigen und herzhaften Ge-  
schmack.

**Klare Eiswürfel:** Wollen Sie Ihre Getränke mit  
wunderbar klaren Eiswürfeln bestücken, sollten  
Sie das Wasser vor dem Einfrieren kurz aufko-  
chen lassen. So werden sie nicht trüb.

## ZITATE

**„Liebe ist Glut, Haß ist Kälte. Sehnsucht  
und Angst sind Feuer und Eis. Die ganze  
Welt der Gefühle liegt dazwischen.“**

Oswald Spengler, Schriftsteller,  
Kulturphilosoph, 1880-1936

**„Manche Frau weint, weil sie den Mann ih-  
rer Träume nicht bekommen hat, und man-  
che weint, weil sie ihn bekommen hat.“**

Annette Kolb, Schriftstellerin, 1870-1967

**„In der Tat besteht zwischen der Religion  
und der wirklichen Wissenschaft nicht Ver-  
wandschaft, noch Freundschaft, noch  
selbst Feindschaft: sie leben auf verschie-  
denen Sternen.“**

Friedrich Wilhelm Nietzsche, Philosoph  
u. Schriftsteller, 1844-1900

**„Der edle Mensch strebt nach Harmonie,  
aber er biedert sich nicht an; der Niedrigge-  
sinnte biedert sich an, aber er strebt nicht  
nach Harmonie.“**

Konfuzius, 551 v.Chr. - 479 v.Chr.

## Lammfilet mit Granatapfelsoße

für 4 Portionen:

2 Schalotten

1 Granatapfel

4 Lammrückenfilets (je 175g)

20 g Butterschmalz

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

200 ml Granatapfelsaft

2 EL Grenadine (mit Zucker gesüßter  
Fruchtsirup)

2 Zweige Rosmarin

Schalotten abziehen, fein hacken. Granatapfel  
aufbrechen, Kerne herauslösen. Lammrückenfi-  
lets waschen, trocken tupfen. Butterschmalz in  
einer Pfanne erhitzen. Lammfilets darin ca. 6 Mi-  
nuten unter Wenden braten. Dann herausneh-  
men, mit Salz und Pfeffer würzen, in Folie  
wickeln und ruhen lassen.

Schalotten in dem Bratfett anbraten. Granatap-  
felkerne, -saft, Entenfond, Grenadine und Ros-  
marin zugeben. 5 Minuten dünsteln. Mit Salz und  
Pfeffer abschmecken. Lammrückenfilets schräg  
in Scheiben schneiden und mit der Soße anrich-  
ten.

Tipp: Granatapfelschale mittig vorsichtig durch-  
schneiden. Kerne vorsichtig herauslösen, da sie  
sonst herausspritzen und sofort die Umgebung  
„einfärben“.

## Auberginen-Schnitzel

für 4 Portionen:

1 Dose (425 ml) Kidneybohnen

2 Zwiebeln

3 - 4 Knoblauchzehen

8 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Aubergine

125 g geriebener Gouda

3 - 4 Zweige Rosmarin

1 rote Paprikaschote

Bohnen abspülen und gut abtropfen lassen.  
Zwiebeln und Knoblauch hacken. 2 EL Öl erhit-  
zen. Zwiebeln, Hälfte Knoblauch andünsten.  
Bohnen und 100 ml Wasser zugeben, aufko-  
chen, würzen. 4 - 5 Minuten köcheln, gelegent-  
lich umrühren. Mit einem Kartoffelzerstampfer  
zerkleinern.

Aubergine längs in ca. 20 dünne Scheiben  
schneiden, salzen, ca. 10 Minuten ziehen las-  
sen. Aubergine trocken tupfen. 6 EL Öl erhitzen,  
Aubergine von beiden Seiten scharf anbraten,  
herausnehmen. Bohnenmus auf die Aubergi-  
nenscheiben geben, zur Hälfte umklappen. Auf  
ein Blech mit Backpapier setzen, Käse darauf-  
streuen, mit Rosmarin belegen. Im heißen Ofen  
(E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) ca. 20 Minuten  
backen. Paprika würfeln. Auberginen aus dem  
Ofen nehmen und mit Paprikawürfeln bestreu-  
en.

## Ziegenkäsetarte

für 1 Tarteform ø 26 cm

Teig: 250 g Dinkelmehl, 70 ml Olivenöl, Salz

Belag: 2 kleine Zucchini, 1 Fenchelknolle

2 Paprikaschoten, 1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe, 3 Frühlingszwiebeln

2 EL Olivenöl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat,

frische Kräuter der Saison

200 g Ziegenfrischkäse, 200 g Sahne

Außerdem: Frischhaltefolie, etwas Fett für die  
Tarteform

Mehl und Olivenöl mit einer Prise Salz und 4 EL  
eiskaltem Wasser zu einem Teig verkneten. Er  
sollte nicht zu fest werden, dann lässt er sich  
später besser in der Form verteilen. In Frisch-  
haltefolie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühl-  
schrank ruhen lassen.

Das Gemüse für den Belag fein hacken, dann im  
Olivenöl dünsteln. Vom Herd nehmen, mit dem  
Ei, Salz, Pfeffer, Muskat und fein geschnittenen  
Kräutern verquirlen.

Zum Schluss Ziegenfrischkäse und Sahne un-  
terrühren. Den Teig ausrollen und in die gefette-  
te Tarteform legen. Die Gemüsemischung auf  
dem Teig verteilen. Bei 180°C 50 Minuten im  
vorgeheizten Ofen backen.

Tipp: Ein paar Ringe vom Grün der Frühlings-  
zwiebeln auf die Seite legen, die fertige Tarte da-  
mit bestreuen. Am besten schmeckt sie noch  
lauwarm aus dem Ofen. Dazu ist ein Roséwein  
aus der Provence köstlich.

## Neu ab 2016

In unserem Hauptgeschäft in Fischbach  
direkt frisch aus der Wurstküche:

### Immer am Dienstag:

ab 8.00 Uhr

kesselfrisch:	Wellfleisch
ofenfrisch:	feiner Fleischkäse
Frisch aus dem Rauch:	Fleischwurst, Rinderwurst, Bratwurst, Rinderwürstchen, Polnische, Pfefferbeißer, Rinderwurstpeitschen

ab 12.00 Uhr

kesselfrisch:	Blut- und Leberwurst, Schwartenmagern
---------------	--

### Immer am Donnerstag:

ab 8.00 Uhr

ofenfrisch:	feiner Fleischkäse
kesselfrisch:	Weisswürstchen (alle 3 Wo- chen, lt. Spezialitätenhinweis)
rauchfrisch:	Fleischwurst, Rinderwurst, Bratwurst, Rinderwürstchen, Polnische, Pfefferbeißer, Chiliwürstchen, Rinderwurstpeitschen

ab 11.00 Uhr

ofenfrisch:	grober Fleischkäse, Zwiebel- fleischkäse, Pizzafleischkäse
-------------	---

ab 12.00 Uhr

rauchfrisch:	Wiener, Fleischwürstchen, Schäler, Bauernwürstchen, Rindwürstchen, Geflügelwiener
--------------	--



# 1. Hessische Blut- und Leberwurst-Meisterschaft

## GOLDURKUNDE

### 1. Hessische Blut- und Leberwurst-Meisterschaft

Der Metzgerei

Walter Schott  
in Haunack

wird für die eingereichte Probe in der Kategorie

„Leberwurstkonserve“

eine herausragende Qualität bescheinigt.

Kassel, den 25.02.2016

Nordhessische Fleischer-Innungen  
Hersfeld-Rotenburg ■ Hofgeismar-Wolfhagen ■  
Kassel Stadt u. Land ■ Schwalm-Eder ■ Werra-Meißner ■  
Waldeck-Frankenberg

  
Uwe Köhler  
Obermeister

  
Eckhart Neun  
Landesinigungsmeister

### 5 x Gold

Zungenblutwurst  
Grobe Leberwurst  
Feine Leberwurst  
Leberwurstkonserve  
Hausmacher Blutwurst  
mit Fleischeinlage

### 2 x Silber

Hausmacher Blutwurst  
Blutwurstkonserve

## SILBERURKUNDE

### 1. Hessische Blut- und Leberwurst-Meisterschaft

Der Metzgerei

Walter Schott  
in Haunack

wird für die eingereichte Probe in der Kategorie

„Hausmacher Blutwurst“

eine hervorragende Qualität bescheinigt.

Kassel, den 25.02.2016

Nordhessische Fleischer-Innungen  
Hersfeld-Rotenburg ■ Hofgeismar-Wolfhagen ■  
Kassel Stadt u. Land ■ Schwalm-Eder ■ Werra-Meißner ■  
Waldeck-Frankenberg

Fischbachtaler  
Hausmacher-Spezialitäten

