

# 55 JAHRE VOLLER GENUSS JUBILÄUMS-MONAT NOVEMBER



- ✕ Produktionsführungen
- ✕ Bratwurst-Kreativ-Workshop
- ✕ Jubiläumsangebote



## Es begann 1962 –

ein Jahr nachdem unser ruhmreicher FCN mit einem grandiosen 3:0 gegen Borussia Dortmund Deutscher Fussballmeister wurde. Ein ereignisreiches Jahr! John F. Kennedy war Präsident der USA, es war Bundestagswahl.



Es waren bewegte Zeiten, mitten in den Wirtschaftswunderjahren, als Frieda und Wilhelm Meyer die Metzgerei Bauer im Kirchenweg übernahmen. Mit viel Kraft, Engagement und Liebe zum Handwerk führten beide die Metzgerei zum Erfolg. Schon 1967 konnte die Metzgerei käuflich erworben und 1968 vergrößert werden. Der Sohn Gerhard Meyer baute 1987 eine moderne Produktion und übernahm 1992 die Metzgerei.

Im selben Jahr wurde der Laden komplett neu gestaltet. Die moderne Produktion erhielt im Jahr 1995 die EU-Zulassung. Seit dem Jahr 2000 schlachten wir nur noch Bio-Ochsen, seit 2015 zusätzlich noch Wagyu-Rinder. Regelmäßig wurden wir von der Zeitschrift *Feinschmecker* in den Kreis der besten Metzgereien Deutschlands aufgenommen. Anfang diesen Jahres stieg Georg Meyer ins Unternehmen ein.

Das alles war nur möglich, weil Sie uns all die Jahre die Treue gehalten haben. Auszeichnungen von Fachleuten sind wunderbar. Aber viel wichtiger ist es uns, dass es Ihnen schmeckt, Sie begeistert und Sie uns gerne weiterempfehlen.

Dafür sagen wir ganz herzlich DANKE! Im Monat November feiern wir das Jubiläum mit Führungen, Veranstaltungen und feinen Dankeschön-Angeboten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
Ihre Metzgerfamilie Meyer

**55**  
Jahre



# Handwerk live erleben – Genuss spüren

Genusserlebnis-Touren und Workshops im November



**55**  
Jahre

# Meyers Genusslebnis-Tour

Tauchen Sie ein in die Welt unseres feinen Handwerks!

Bei den Touren sind Sie unsere Gäste – die Teilnahme ist kostenfrei.

Teilnehmeranzahl ist limitiert – wer zuerst kommt, ist dabei.

Anmeldung zu den Touren:

✗ im Laden

✗ per E-Mail an [anmeldung@metzgerei-meyer.de](mailto:anmeldung@metzgerei-meyer.de)

**Montag, 06./13./20. und 27. November ab 7:00 bis 8:00 Uhr**

## Weißwurst-Zubereitung live erleben

Seien Sie dabei, wenn unsere Weißwürste frisch zubereitet werden.

Fragen Sie uns, was Sie schon immer mal fragen wollten.

Wir zeigen Ihnen bei einem Rundgang unsere Produktion und natürlich gibt's ein zünftiges Weißwurst-Frühstück.

Max. Teilnehmerzahl: 10 Personen.

**Montag, 06./13./20. und 27. November ab 8:30 bis 9:30 Uhr**

## Produktionsführung und Leberkäs live

Wir zeigen Ihnen unsere Produktion und Sie erleben die Herstellung unseres sagenhaften Leberkäses live.

Probieren ausdrücklich erwünscht.

Max. Teilnehmerzahl: 10 Personen.

Frühaufsteher-Termine für Eingefleischte:

**Dienstag, 07./14./21. und 28. November ab 4:00 bis 7:00 Uhr**

## Schweine-Zerlegung live

Erleben Sie, wie ein Schwein zerlegt wird. Schnitzel, Kotelett, Filet & Co – aus welchem Teil des Tieres stammen die Zuschnitte? Schauen Sie unserem Meister und den Gesellen genau zu. Ganz nebenbei beantworten wir Fragen zur Tierhaltung und worauf es bei richtig gutem Fleisch ankommt.

Max. Teilnehmerzahl: 10 Personen.

**Mittwoch, 08./15./22. und 29. November ab 5:30 bis 8:00 Uhr**

## Rinderzerlegung

Aus welchen Teilen besteht ein Rind? Es gibt weit mehr als nur Filet, Rib-Eye, Entrecote oder T-Bone. Wir zeigen Ihnen geheime Zuschnitte und besondere Köstlichkeiten. Erfahren Sie, worauf es bei richtig gutem Rindfleisch ankommt.

Max. Teilnehmerzahl: 10 Personen.





**Immer am Samstag, 04./11./18. und 25. November,  
9:00 Uhr bis 12:00 Uhr**

## **Meyers Bratwurst-Kreativ-Workshop**

Zeigen Sie, was Sie drauf haben!

Bereiten Sie fränkische Bratwürste selber zu. Georg Meyer zeigt Ihnen, wie es geht.

Außerdem können Sie noch Ihre eigene Bratwurst kreieren und zubereiten.

Stellen Sie Ihr Brät aus unseren vorbereiteten Zutaten zusammen.

Verrückt, würzig, scharf, mild oder fruchtig – probieren Sie es

einfach mal aus. Die zubereiteten Werke werden dann

fachgerecht gebraten. Bei einer gemeinsamen Brotzeit

können Sie Ihre Erfahrungen austauschen.

Max. Teilnehmerzahl: 10 Personen.

Teilnahmegebühr: 25,- Euro.

Anmeldung zu den Workshops

✗ im Laden

✗ per E-Mail an: [anmeldung@metzgerei-meyer.de](mailto:anmeldung@metzgerei-meyer.de)



# JUBILÄUMS-DANKESCHÖN-ANGEBOTE

Angebote gültig vom 6.11. bis 11.11.2017

## 3 Paar Weißwürste

Die Weißwurstherstellung ist das Steckenpferd unseres Chefs Gerhard Meyer. Keine Weißwurst verlässt den Kessel ohne kritische Prüfung durch den Meister. Feinstes Fleisch, feine Naturgewürze machen unsere Weißwurst zu einer Legende.

5,55€

## 3 Portionswürste (Gelb-, Schinken- und feine Mettwurst)

Der kleine Snack zwischendurch. Den gönnen wir uns während eines Arbeitstages auch immer wieder mal gerne.

5,55€

## 4 Wagyuubeißer

Die Gourmetversion einer herzhaften Wurstspezialität. Luxus für den Gaumen.

5,55€

## 5 geräucherte Bratwürste

Unsere sagenhaften fränkischen Klassiker, zünftig geräuchert. Gehören einfach zu jeder Brotzeit dazu.

5,55€

## 1 kg Leberkäse roh

Ein sagenhafter, fränkisch-uriger Genuss.

5,55€

## 1 kg Schäuferle

Die Experten streiten sich, ob Schäuferle oder Schäuferla – völlig egal wie wir glauben! Hauptsache vom Meyer! Gönnen Sie sich einen Sonntagsbraten zum Jubelpreis.

5,55€



# 55

Unsere aktuellen Angebote finden Sie im Internet unter: [www.metzgerei-meyer.de](http://www.metzgerei-meyer.de)