



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 26
06.2020

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Der Rindfleischgeizhals!
Rumpsteak 100g 2,69
4 Wochen Dry Aged
Ribeye-Steak vom Rindfleisch 1,99
Wiener Tafelbraten 11,90
Frisches Milchlam aus eigener Schlachtung
Lammbackfleisch 100g 1,49
Käse, Kresse & Schinken auf Braten

Das BIO Fleischpaket vom Fränkischer Naturschutzgebiet. Singlepakete für Familienpakete.
Infos unter: metzgerei-reichenbach.de
Rinderhinschen oder Kassler Rücken vollständig verarbeitet 6,66
Käseminzöl oder Feiner Joghurt 1,90
40 Stück Steak 1 Ring Krakau 2 Dose Schinken

Reichenbach
Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.
Gültig Mi, 23.06. bis Sa, 27.06.2020 in allen Verkaufsstellen. Nicht kombinierbar mit anderen Sonderangeboten.
Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alle.

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche. Jeden Tag lecker.



Aktion Fleisch vom Salersrind bis 13.7.2020!

Jetzt bestellen und bestes Fleisch genießen!

Reichenbach
Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.
DAS SALERSRIND
Von den Wilden Weiden Taubergießen.
Aktion vom Landschaftserhaltungsverband Ortensau
Das Salersrind

Witz der Woche

Treffen sich zwei Studenten.
„Wie spät ist es?“
– „Dienstag.“
– „Keine Details. Sommer- oder Wintersemester?“

Unser Heimservice - alle 14 Tage frei Haus geliefert - jetzt für KW 26 bestellen!

Lieferangebot
Di. 23.6. - Sa. 27.6.

Ab sofort!
Telefonische Lieferzeit-ankündigung am Vortag der Lieferung.
Für Sie kürzere Wartezeit und bessere Planung.

Metzgerei Reichenbach
In den Engammatten 9
70286 Glöttental
www.metzgerei-reichenbach.de

Reichenbach
Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Unser Heimservice bringt's alle 14 Tage!

Bestellungsannahme:
Tel. 07684/90 77 999
Sa. 8-14 Uhr
So. keine Tel.-Annahme
Mo. - Fr. 8-14 Uhr

oder
Lieferservice@metzgerei-reichenbach.de
(Bitte Telefonnr. angeben!)

Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:

- St. Peter ▶ St. Märgen ▶ Tüßeu ▶ Neustadt ▶ Lenzkirch ▶ Schluchsee.
- Freiburg + Umgebung
- Markgräfler Land bis Bad Bollingen
- Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach
- EM ▶ Freiamt ▶ Kenzingen + Elztal

An allen Lieferorten:
Glöttental, Heuweiler, Denzlingen, Gundelfingen, Vörsstetten.

Kontaktlose Barzahlung:
Passend im Kuvert.
Übergabe bei Lieferung.

Ab 10 Euro Einkauf: 1 Überraschungswurst gratis!

Unser Grillpaket frei Haus:

- 2 x Kräuterbuttersteak 400g
- 2 x Hähnchenbrust in Currymarinade 600g
- 2 x Rinderhülsteaks mariniert 300g
- 2 x Grillsteaks vom Hals 400g
- 2 x 10 Stk. gem. Grillwurst 20 Stück

Alles vak., auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus. 30,-

Unser Dosensortiment frei Haus:

- 1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst,
- 2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst,
- 2 x Lyoner, 1 x Schwartenmägen

10 Dosen à 300g frei Haus. 30,-

Unser Gourmetpaket:

- 2 x Rumpsteak 4 Wochen Dry Aged 500g
- 2 x Lammsteak vom Käsebraten 500g
- 4 Wochen Dry Aged 2 x Kalbsrückensteak 400g
- 3 Wochen Dry Aged

Alles vak., auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus. 40,-

Alle 14 Tage!

Lieferange
Di. 23.6. - Sa. 27.6.

11 Beef Day by Reichenbach im Glöttental
Sa. 11.20.20 8.30-10 Uhr

Reichenbach
Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Der Beef Day - 4 Profis 1 Thema - Fleisch
Wegen der aktuellen Situation müssen wir leider auf andere Weise stattfinden. Jetzt ist die Chance Mit unserem Ablauf und bestem Fleischangebot zu kommen vor am 11.2.20 wieder durch. **GRATIS**

- Transparente Einkäufe von der Aufzucht bis zur Schlachtung**
Schnitten Sie alles über geeignete Ressourcen zur Schwärmerüberführung. Die angemessene Aufzucht, Schlachtung, sowie tierärztliche Sektionsberichte. Schlachtung bis Schlachthaus.
- Zerlegeseminar mit Blick in die Reifekammer**
Lernen Sie was es bedeutet, Fleisch zu reifen lassen. Anzucht und Special Cut, was es bedeutet, warum es wichtig ist, wie es reifen lässt, was es bedeutet, warum es wichtig ist, wie es reifen lässt.
- Kurzgrillkurs "Das perfekte Steak" mit Steaktafel**
Lernen Sie was es bedeutet, Fleisch zu reifen lassen. Anzucht und Special Cut, was es bedeutet, warum es wichtig ist, wie es reifen lässt, was es bedeutet, warum es wichtig ist, wie es reifen lässt.

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

Wild auf Wild

**Frischlings-
lachse natur** 100g
3,99

marinierte
Medaillons 100g
aus der Frisch-
lingskeule **2,99**

**Wild Fleisch-
küchle** 100g
im 4er Pack **1,99**

zarter
Rinderbraten
aus der Keule
kg **11,90**

**Schweine-
filetspieße**
verschiedene 100g
Variationen **1,49**



Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

eingelegte
Grillsteaks
oder
Grillschnecken
kg **6,66**

Gültig: Do, 25.6. bis Sa, 27.6.2020
in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

**Bestes vom
Schwarzwaldbüffel**

**Büffel-
bratwurst**

NEU 100g
1,99

gekochter
**Hinter-
schinken** 100g
1,29

**Chilly- oder
Paprika-
Lyoner** 100g
-,79

Pizzagriller
im 4er Pack **4,-**
1 Ring
Fleischwurst **5,-**

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 26

Montag, 22.6.

Grillteller mit Rösti und Salat

Dienstag, 23.6.

Grillsteak mit Käsespätzle und Salat

Mittwoch, 24.6.

Rinderzunge in Madeira mit Kartoffeln und Salat

Donnerstag, 25.6.

Panierte Schnitzel mit Kartoffelsalat und grünem Salat

Freitag, 26.6.

Penne Schwarzwald (mit Speck, Zwiebeln und Salat)



Tagesessen *nur* in den Verkaufsstellen:

**Glottertal, Gewerbegebiet
Engematten 9, 0 76 84 / 2 40**

**Gundelfingen
Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69**

Verkaufsstellen: Alle Verkaufsstellen mit heißer Theke

Glottertal

*Gewerbegebiet
T. 07684 - 240*

Gundelfingen

*Alte Bundesstraße 37
T. 0761 - 580 369*

Umkirch

*Hauptstraße 9
T. 07665 - 5020 250*

Sexau

*Dorfstraße 65
T. 07641 - 913 595*

Weingarten

*Bauernmarkt bei EKZ
Mi 8 - 13 h & Sa 7 - 13 h*

Mooswald

*Mooswald Bierstube
Fr 8 - 13 h*

Oberrottweil

*beim Raiffeisen-Markt
Do 14 - 18 h*

Eichstetten

*Bauernladen Hiss
Fr 14.30 - 18 h*

Freiburger Münsterplatz

täglich 8 - 14 h

Ebnet

Do 8 - 12 h

Emmendinger Wochenmarkt

Di + Fr 8 - 13 h

Lieferangebot
Di. 23.6. - Sa. 27.6.

Ab sofort!

**Telefonische Lieferzeit-
ankündigung am Vortag
der Lieferung.**
**Für Sie kürzere
Wartezeit und bessere
Planung.**



Metzgerei Reichenbach
In den Engematten 9
79286 Glottertal

www.metzgerei-reichenbach.de

Unser Genießerpack frei Haus:

5 x Schweineschnitzel	700g
1 x Rinderhackfleisch	500g
1 x Rindergeschnetzeltes	500g
5 x Kalbsbratwurst	ca. 600g
1 x Kalbslyoner	300g
1 x Schinkenwurst	250g
1 x Kalbsleberwurst	160g
1 x gek. Hinterschinken geschn.	200g
1 x Schwarzw. Schinken geschn.	200g
1 x Wienerle	2 Paar
1 x Bauernsalami geschn.	200g

► **Alles vakuumiert,
auch zum Einfrieren
geeignet,
frei Haus.**

50,-



*Unser Heimservice
bringt's alle 14 Tage!*

Bestellungsannahme:

Tel. 07684/90 77 999
Sa. 8-14 Uhr
So. keine Tel.-Annahme
Mo. -Fr. 8-14 Uhr
oder
lieferservice@
metzgerei-reichenbach.de
(Bitte Telefonnr. angeben!)

Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:

Di: St. Peter ► St. Märgen ► Titisee ►
Neustadt ► Lenzkirch ► Schluchsee.
Mi: Freiburg + Umgebung
Do: Markgräfler Land bis Bad Bellingen
Fr: Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach
Sa: EM ► Freiamt ► Kenzingen + Elztal

An allen Liefertagen:
Glottertal, Heuweiler, Denzlingen,
Gundelfingen, Vörstetten.

Kontaktlose Barzahlung:

Passend im Kuvert.
Übergabe bei Lieferung.

*Ab 60 Euro Einkauf:
1 Überraschungswurst
gratis!*

Unser Grillpaket frei Haus:

2 x Kräuterbuttersteak vom Schweinerücken	400g
2 x Hähnchenbrust in Currymarinade	600g
2 x Rinderhüftsteaks mariniert	300g
2 x Grillsteaks vom Hals	400g
2 x 10 Stk. gem. Grillwurst	20 Stück

► **Alles vak., auch zum
Einfrieren geeignet,
frei Haus.**

30,-

Unser Dosensortiment frei Haus:

1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst,
2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst,
2 x Lyoner, 1 x Schwartenmagen

► **10 Dosen à 300g
frei Haus.**

30,-

Unser Gourmetpaket:

2 x Rumpsteak 4 Wochen Dry Aged	500g
2 x Lummersteak vom Kräuterschwein 4 Wochen Dry Aged	500g
2 x Kalbsrückensteak 3 Wochen Dry Aged	400g

► **Alles vak., auch
zum Einfrieren
geeignet,
frei Haus.**

40,-

**Alle
14 Tage!**

Lieferangebot
Di. 23.6. - Sa. 27.6.



Die Onlinemarke der Metzgerei Reichenbach

DAS SALERS-RIND

Von den Wilden Weiden Taubergießen.

Aktion mit dem Landschaftserhaltungsverband Ortenau e.V.

Das Salersrind

Die Französische Rinderrasse Salers ist eine der ursprünglichsten in ganz Europa. Die Rinder werden im allseits bekannten Naturgebiet Taubergießen gehalten und hier zur Landschaftspflege eingesetzt. So kann eine nachhaltige und natürliche Aufzucht gewährleistet werden. Durch die ganzjährige Freilandhaltung auf den Wilden Waldweiden ist das Fleisch der Rinder gut marmoriert und zartfaserig.

Die komplett natürliche Haltung garantiert ein erstklassiges Fleisch für den Fleischliebhaber. In Kooperation mit dem LEV Ortenau e.V. werden die Rinder bei uns im Glottertal schonend und stressfrei geschlachtet.

Das Fleisch wird bei uns nach der Schlachtung 2 Wochen trocken gereift (Dry Aged) und in unserem EU-Betrieb zu exzellenten Produkten verarbeitet.



Metzgerei Reichenbach, In den Engematten 9, 79286 Glottertal



**Stark limitierte
Verfügbarkeit!**

Unser Fleischpaket für Sie.

1 x Salersbrust/Schulter , zum Schmoren & Kochen, 1x1 kg vak.	1,0kg
2 x Salersragout , 2x1kg vak.	2,0kg
8 x Salersburger , 2x4 vak.	1,5kg
4 x Salershack , 4x0,5kg vak.	2,0kg
2 x Salerssteak-Streifen , 2x0,5kg vak.	1,0kg
2 x Salerssteak , vak.	0,5kg
2 x Salers Rumpsteak/Entrecôte , vak.	0,5kg
1 x Salers Special Cut (Flanksteak od. Flat Iron od. Las Vegas Cut od. Spider)	0,5kg
10 x Salers Trüffelbratwurst , 2x5 Stück vak.	1,0kg
10 x Salers Kräuterbratwurst , 2x5 Stück vak.	1,0kg
1 x Salersschmalz Premium	1,0kg
1 x Salers Fleischknochen (für Jus oder Sauce)	1,5kg

Aktionspreis: 199,- Euro/mind. 13,5kg (1,48 Euro/100g)

Bestellungen unter:

1. www.fleischpakete.com oder
2. Tel.07684-240 Herr Reichenbach / Frau Herr

Lieferarten:

1. Abholung in der Hauptgeschäftsstelle:
In den Engematten 9, 79286 Glottertal
2. Paketversand bundesweit, im Kühlpaket
mit DHL, Versandkosten von 20 Euro

Zahlungsarten:

1. Bei Abholung gegen Barzahlung/Kartenzahlung
2. Bei Onlineversand per Paypal oder Vorkasse

Bestellung bis 13.7.2020

Versandtag am 16.7.2020

Abholung am 17/18.7.2020

GRATIS

11. Beef Day
by Reichenbach
im Glottertal
Sa. 11.7.2020,
8.30 -14 Uhr



Die Onlinemarke der Metzgerei Reichenbach

Der Beef Day - 4 Profis 1 Thema - Fleisch

Wegen der aktuellen Situation mussten wir lange auf unseren Beef Day verzichten. Jetzt ist es soweit! Mit angepasstem Ablauf und besonderen Vorkehrungen starten wir am 11.07.20 wieder durch.

WICHTIG: Jetzt nur mit Online-Anmeldung!

Teil **1**

Transparente Einblicke von der Aufzucht bis zur Schlachtung

Ulrich Reichenbach: Landwirt, Metzgermeister und Fleischsommelier

Erfahren Sie alles über genügsame Rinderrassen zur Schwarzwaldbeweidung. Die artgerechte Aufzucht, Tierhaltung, sowie tierschonende Schlachtung. Besichtigung des Schlachtraumes.

Teil **2**

Zerlegeseminar mit Blick in die Reifekammer

Hauke Trost: Metzgermeister, Zerlegefachmann, Dry Aged- und Special Cut Profi

Lernen Sie spannende Details über die Bemuskelung, Marmorierung, Zuschnitt und Special Cuts. Wo kommt das Entrecote her? Wie wird das Kachelfleisch ausgelöst? Warum ist das Filet so zart? Zerlegeseminar vom Profi für alle die mehr wissen möchten.

Teil **3**

Kurzgrillkurs "Das perfekte Steak" mit Steaktasting

Stefan Grauer: Grillmeister, Dry Aged- und Special Cut Profi, zertifizierter BBQ Juror

Wie bereite ich ein Steak richtig auf dem Grill zu? Vorher salzen oder hinterher? Sollte ich mein Fleisch in Alufolie ruhen lassen? Nach diesem Kurs können Sie jedes Steak ohne Probleme auf den Punkt grillen. Tipps und Kniffe vom Grill Profi mit anschließendem Steak Tasting.

Teil **4**

Beef Shopping mit Profi Beratung und Top Preis

Max Reichenbach: Landwirt, Metzgermeister, Dry Aged- und Special Cut Profi

Lassen Sie sich vom Profi beraten über die verschiedenen Cuts. Ihr Traumsteak wird frisch vor Ort portioniert/gesägt. Direkt einkaufen zum Aktionspreis.



Wegen Abstandsregelung sehr begrenzte Plätze. Sicherlich schnell ausgebucht.



WICHTIG! Anmeldung unter
www.metzgerei-reichenbach.de/beef-day/

