



# 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 Milchsaum aus eigener Schlachtung  
Lammbackfleisch 1,49  
Käse, Kumpfen, Schinken und Fleisch

**Das BIO Fleischpaket vom Fränkischer Naturschutzgebiet. Singlepakete für Familienpakete.**  
Infos unter: metzgerei-reichenbach.de  
Frischfleischschneidefleisch  
Käseminzer oder Feiner Jäger 1,99  
40 Stück Steak 1 Ring Krakau 2 Drossen Schinken

**Rinderhähnchen oder Kassler Rücken** 6,66  
Gültig Mi, 23.06. bis Sa, 27.06.2020 in allen Verkaufsstellen. Nicht an Verkaufstagen. **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!

**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

**Unser Genießerpack frei Haus:**

- 5 x Schweineschnitzel 700g
- 1 x Rinderhackfleisch 500g
- 1 x Rindergerichtszettel 500g
- 5 x Kalbsbratwurst ca. 600g
- 1 x Kalbsbryoner 300g
- 1 x Schinkenwurst 250g
- 1 x Kalbsleberwurst 160g
- 1 x gek. Hinterschinken geschm. 200g
- 1 x Schwarzw. Schinken geschm. 200g
- 1 x Wienerle 2 Paar
- 1 x Bauernsalami geschm. 200g

**Alleis vakuumiert, auch zum Einfrieren geeignet. Wei Haus.**

**50,-**

**Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:**

- St. Peter ▶ St. Märgen ▶ Tütsen ▶ 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 20 Euro Einkauf: 1 Überraschungswurst vom Haus.**

**Unser Grillpaket frei Haus:**

- 2 x Kräuterbuttersteak 400g vom Schweinefleisch
- 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

**Alleis vak., auch zum Einfrieren geeignet. frei Haus.**

**30,-**

**Unser Gourmetpaket:**

- 2 x Rumpsteak 4 Wochen Dry Aged 500g
- 2 x Lümmersteak vom Kalbsfleisch 500g
- 4 Wochen Dry Aged 2 x Kalbsrückensteak 400g
- 3 Wochen Dry Aged

**Alleis vak., auch zum Einfrieren geeignet. frei Haus.**

**Alle 14 Tage!**

**Lieferange Di. 23.6. - Sa. 27.6.**

**Der Beef Day - 4 Profis 1 Thema - Fleisch**

**Transparente Einkäufe von der Aufzucht bis zur Schlachtung**  
1. **1. Beef Day by Reichenbach im Glöttental** Sa. 11.20.20 8.30-10 Uhr

**Zerlegeseminar mit Blick in die Reifekammer**  
2. **3. Kurzgrillkurs "Das perfekte Steak" mit Steaktaugling**

# 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-** 100g  
**Lyoner** **-,79**

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

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter [www.metzgerei-reichenbach.de](http://www.metzgerei-reichenbach.de)

# Menüplan KW 26

**Montag, 22.6.**

**Grillteller mit Röstli 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](http://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.

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

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

Bestellungen unter:

1. [www.fleischpakete.com](http://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

**Bestellung bis 13.7.2020**

**Versandtag am 16.7.2020**

**Abholung am 17/18.7.2020**

Zahlungsarten:

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

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/](http://www.metzgerei-reichenbach.de/beef-day/) !**