

Liebe Leserin, lieber Leser,

Fleisch- und Wurstwaren von EDEKA Südwest sind vielfach preisgekrönt und genießen völlig zu Recht einen ausgezeichneten Ruf. Darauf dürfen Sie vertrauen. An unseren Fleisch- und Wursttheken können Sie stets mit gutem Gewissen zugreifen. Als selbständige Kaufleute haben wir die Möglichkeit, Ihnen über das klassische EDEKA-Angebot hinaus regionale Produkte aus dem Odenwald und der Umgebung anzubieten. Davon machen wir auch bei Fleisch und Wurst gerne Gebrauch. **Drei außergewöhnlich gute Landmetzgereien** stellen wir Ihnen auf dieser Doppelseite exemplarisch vor. Eine gut sortierte Weinabteilung ist das Steckenpferd aller AKTIV&FRISCH-Märkte. Da freut es uns natürlich besonders, dass die **Bergsträßer Winzer eG** einen hervorragenden Jahrgang 2012 verspricht (Seite 9). Und schauen Sie doch mal im neuen **Käsestübchen der Odenwälder Kochkäserei** in Lörzenbach vorbei. Auch dort erwarten Sie köstliche regionale Spezialitäten (Seite 9).

Dominic Bylitzta (links),
Jürgen Graulich,
Jürgen Bylitzta,
Franz Lajos,
Roland Steiner,
Jonas Gutsche,
Paul Schmitt,
Marco Jakobi (hinten v. l.)
und
Daniel Graulich (vorne)
wünschen Ihnen
viel Spaß beim Lesen.



LANDMETZGEREI VOLLRATH / MEHR ALS 500 AUSZEICHNUNGEN IN SIEBEN LÄNDERN

„Weil's schmeckt“

Die Nummernschilder der Autos, die an diesem Samstagmorgen vor der Landmetzgerei Vollrath in Lindenfels-Winterkasten parken, verraten einiges: F für Frankfurt, OF für Offenbach, DA für Darmstadt, HD für Heidelberg, MA für Mannheim ... Das Kennzeichen eines Fahrzeugs beginnt sogar mit den Buchstaben EN für Ennepe-Ruhr-Kreis in Nordrhein-Westfalen. „Das ist ein Malermeister aus Ennepetal, der seit vielen Jahren schon die Weihnachtspräsente für seine Kunden, Mitarbeiter und Bekannten bei uns einkauft und dafür gerne über 300 Kilometer Anfahrt in Kauf nimmt“, erklärt Metzgermeister Armin Vollrath.

Das belegt: Die Wurst- und Fleischerzeugnisse der Landmetzgerei Vollrath sind weit über den Odenwald hinaus bekannt und beliebt. Im Online-

shop im Internet gehen täglich Bestellungen aus ganz Deutschland ein. Pakete voller Hausmacher Spezialitäten und anderer Delikatessen verlassen Winterkasten sogar ins Ausland.

Ein Kleinod mitten im Odenwald

Der Laden ist voll. Saftige Koteletten, frische, goldgelb geräucherte Fleischwurst oder die pikant gewürzten Rinds- oder Weißwürstchen – „Was soll ich denn da heute nur nehmen?“, wendet sich eine Kundin vertrauensvoll an die Verkäuferin. Die weiß Rat.

Schaufenster und Theke ihrer Fleisch- und Wurstboutique, wie Armin und Iris Vollrath ihr Kleinod gerne bezeichnen, stehen voller Pokale, Urkunden und Medaillen aus dem In- und

Ausland. Mehr als 500 Preise hat der Familienbetrieb mit seinen Erzeugnissen bei Wettbewerben und Prämierungen in sieben Ländern gewonnen. Den „DLG-Preis der Besten in Gold“ für langjährige hervorragende Produktqualität hat das Fachgeschäft in diesem Jahr bereits zum 25-sten Mal in Folge erhalten.

Gefragt nach den Gründen für den Erfolg bei Kunden und Preisrichtern antwortet Landmetzger Vollrath lapidar: „Weil's schmeckt.“ Aber natürlich kann er erklären, warum dies so ist. „In unseren Produkten steckt viel ausgereiftes naturbelassenes Fleisch. Wir kaufen es hauptsächlich von Landwirten aus der Region und verarbeiten es gewissenhaft in handwerklicher Tradition“, erklärt er. In dem von der EU zugelassenen Betrieb in Winterkasten darf nach wie vor noch selbst geschlachtet



Mit Sohn Jens (links) und Tochter Tina hat Armin Vollrath seine Nachfolge bereits geregelt.

werden. Meister Vollrath erläutert: „Wir produzieren unsere Hausmacher Spezialitäten noch am Tag der Schlachtung, was das Aroma beziehungsweise die Qualität unserer Produkte unwahrscheinlich erhöht.“

Ihre besondere Note verdanken die Fleisch- und Wurstwaren auch ausgesuchten Naturgewürzen, die bei Vollrath erst kurz vor Gebrauch noch selbst gemahlen und zum Teil nach Großvaters Rezepten selbst zusammengestellt werden. „Jede Wurstsorte bekommt somit ihren eigenen Charakter. Fertige Würzmischungen aus dem Beutel sind bei uns tabu“, stellt der Firmenchef klar. Alle Produkte aus dem Hause Vollrath sind fettreduziert.

Obwohl er und seine fleißigen Mitarbeiter der Nachfrage kaum Herr werden, fügt er hinzu: „Ich mache trotzdem keine Fabrik aus meiner Landmetzgerei. Wir wollen hier in Winterkasten einfach nur beste Qualität in überschaubarem Rahmen traditionell produzieren.“ Bei Land-

metzger Vollrath zählen nur Spitzenqualität, Frische und unverfälschter Geschmack, Odenwälder Klasse statt Masse. Recht so!

Die Nachfolge im Betrieb ist mit Sohn Jens und Tochter Tina, die mit Erfolg ihre Meisterprüfungen absolvierten, bereits gesichert. Die nunmehr 6. Generation der seit 1870 bestehenden Metzgerei will die Tradition im Sinne ihrer Vorfahren fortsetzen.



Stolz präsentiert Armin Vollrath den DLG-Preis der Besten in Gold.

Exquisites für die „schnelle Küche“

Neben den vielen Hausmacher Dosenwurstspezialitäten – ob Bauernfrühstück, grobe Jagdwurst, Delikatess-Fleischwurst mit und ohne Bärlauch, oder feine Leberpastete – bietet die Landmetzgerei Vollrath Feinschmeckern eine exquisite Besonderheit: tafelfertig zubereitete Fleischgerichte in Dosen. Die ideale Lösung für alle, die gerne gut essen, aber keine Zeit zum Kochen haben.

Die Bandbreite der im Handumdrehen servierfertigen Köstlichkeiten reicht von pikanter Currywurst, Chili con Carne oder Gulaschsuppe, über Klassiker wie Rindergulasch, Sauerbraten oder Geschnetzeltes „Züricher Art“ bis hin zu Rinderrouladen und Delikatess-Hirschgulasch. Auch Geflügelspezialitäten wie Putengeschnetzeltes, Hühnersuppe und Frikassee gibt es tischfertig zum Erwärmen.

Für alle Fertiggerichte werden die Soßen „wie früher bei Mutter“ noch mit Fleischknochen und Schmor Gemüse angesetzt. Künstlich angerührte Instantsoßen gibt es im Hause Vollrath nicht – man schmeckt's. Diese und viele weitere Spezialitäten gibt es auch in mehreren EDEKA AKTIV & FRISCH-Märkten.

Weitere Infos im Internet unter www.landmetzgerei-vollrath.com.



Birkenau
EDEKA Bylitzta
Tel. (06201) 39980
edeka@bylitzta-birkenau.de
www.bylitzta-birkenau.de
Ladenfläche: 1.800 m²
Mitarbeiter: 78
Artikel: 24.000
Montag bis Samstag 8 bis 21 Uhr
(Bäckerei 8 bis 20 Uhr)



Fürth
EDEKA Bylitzta
Tel. (06253) 98 940
dominic.bylitzta@bylitzta-fuerth.de
www.bylitzta-fuerth.de
Ladenfläche: 1.850 m²
Mitarbeiter: 100
Artikel: 27.000
Montag bis Samstag 8 bis 21 Uhr
(Bäckerei 7 bis 20 Uhr)



Lautertal
EDEKA Jakobi
Tel. (06254) 942000
jakobi@edeka-jakobi.de
www.edeka-jakobi.de
Ladenfläche: 2.000 m² !!!
Mitarbeiter: 88
Artikel: 24.000
Montag bis Samstag 8 bis 20 Uhr
(Bäckerei bereits ab 7 Uhr,
sonntags 8 bis 11 Uhr)



Lindenfels
nah & gut Gutsche
Tel. (06255) 670
jonas7778@aol.com
Ladenfläche: 600 m²
Mitarbeiter: 20
Artikel: 10.000
Montag bis Samstag 8 bis 20 Uhr
(Bäckerei bereits ab 7 Uhr)

