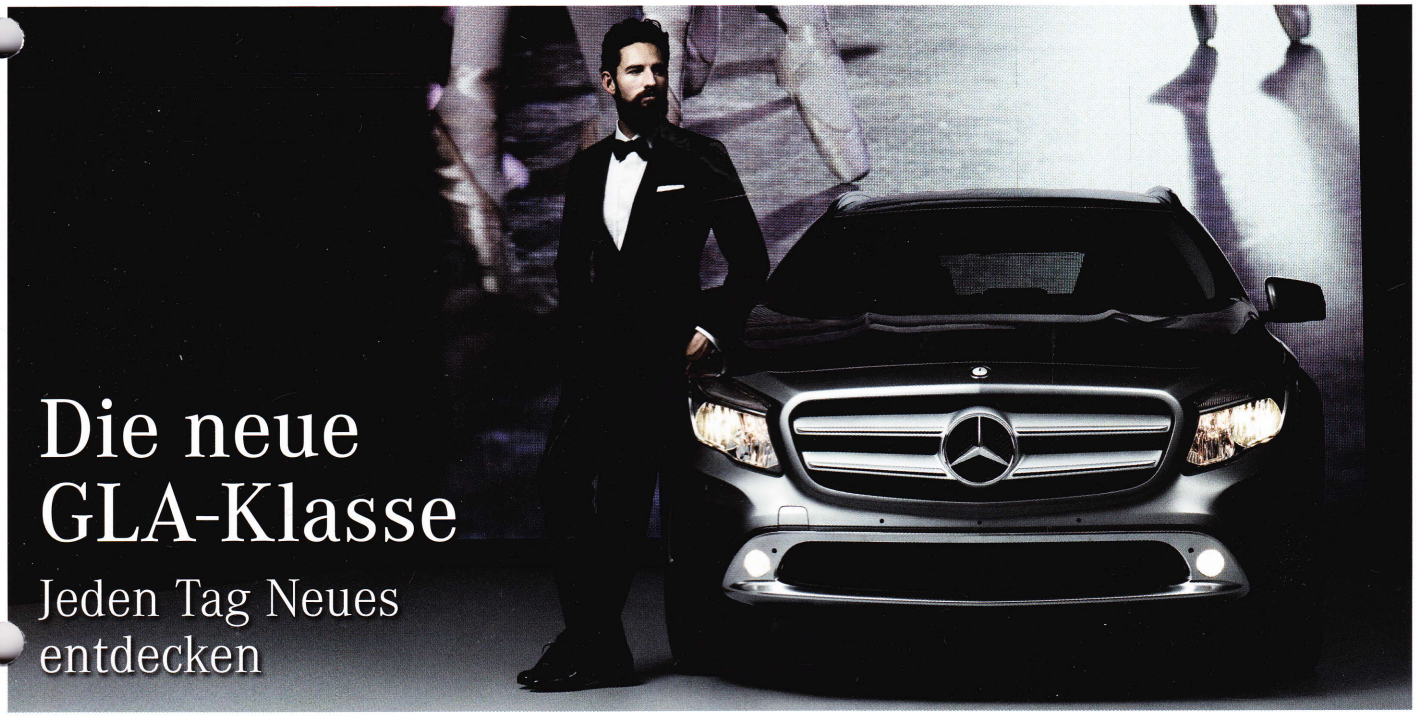
Mercedes-Benz

C-KLASSE
JETZT PROBE FAHREN!

Reutlingen-Tübingen

Das Magazin Ihrer Niederlassung **Reutlingen • Tübingen • Albstadt** Herbst/Winter 2013



Die neue GLA-Klasse

Jeden Tag Neues entdecken

Alles bio!

Die Metzgerei Grießhaber

Grüner Daumen

Weckler ist der kompetente Partner für die Baumpflege

Feines auf der Haut

Wohlfühlwäsche von Speidel

IHRE RINDER bezieht die Metzgerei Grießhaber vom Bio-Landwirt Albert Möck aus dem Nachbarort Talheim.

Ein Stück Qualität

FÜR IHRE FLEISCH- UND WURSTWAREN ist die Familie Grießhaber bekannt. In ihrer Metzgerei verkaufen sie ausschließlich Bio-Produkte aus eigener Herstellung.

DAS SCHMECKT: biologische Wurstwaren aus eigener Herstellung der Metzgerei Grießhaber.

ENGAGIERT: Artgerechte Tierhaltung und der persönliche Kontakt zu den regionalen Landwirten sind André und Karl-Heinz Grießhaber sehr wichtig. Mit seiner Frau Manuela, die im Verkauf arbeitet, genießt Karl-Heinz Grießhaber nach Ladenschluss eine Brotzeit.

Saftiges Gras und viel Auslauf: Den Tieren von Albert Möck soll es gut gehen. Der Landwirt gehört einer regionalen Erzeugergemeinschaft an, die sich dazu verpflichtet, die Tiere artgerecht zu füttern und zu halten. Dazu gehört selbstverständlich auch, sie nicht mit Antibiotika oder leistungsfördernden Mitteln zu behandeln. Davon überzeugt sich Karl-Heinz Grießhaber gemeinsam mit seinem Sohn, Juniorchef André, gerne persönlich. „Mir liegt die Qualität unser Fleisch- und Wurstwaren sehr am Herzen. Deshalb arbeiten wir nur mit zertifizierten Öko-Bauern hier aus der Region zusammen", sagt Metzgermeister Karl-Heinz Grießhaber, der in seinem Betrieb streng nach Bio-Richtlinien produziert.

„Unsere Fleisch- und Wurstwaren stellen wir zu 100 Prozent mit natürlichen Zutaten her. Dazu wenden wir das traditionelle Warmbrätverfahren an, bei dem das Fleisch innerhalb von zwei Stunden nach der Schlachtung zerkleinert, gewürzt und verarbeitet wird. So können wir auf Zusatzstoffe wie Nitritpökelsalz oder Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Bindemittel und Fertigwürzmischungen verzichten", erklärt er.

SELBST AUS STUTTGART REISEN KUNDEN AN, UM BEI DER METZGEREI GRIESSHABER EINZUKAUFEN.

Klasse statt Masse

Zum Familienbetrieb gehört auch eine eigene Schlachterei. „Dadurch kommen wir ohne den Zukauf von Fleisch aus. Alle unsere Produkte sind aus eigener Herstellung", sagt Grießhaber. Weil ihm Nachhaltigkeit und ein vernünftiger Umgang mit dem Lebensmittel sehr wichtig sind, schlachtet Grießhaber nur dreimal pro Woche und empfiehlt, weniger, aber dafür hochwertiges Fleisch zu essen. „Das ist nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern entspricht auch einer zeitgemäßen Ernährung." Damit kennt sich Karl-Heinz Grießhaber nicht erst seit seinem Abschluss als Diplom-Ernährungsberater aus, den er 2004 gemacht hat. Denn seit über 30 Jahren ist sein Motto: „Einfach gesund essen!"

BIOLAND-DEMETER-METZGEREI GRIESSHABER

1983 eröffneten Manuela und Karl-Heinz Grießhaber ihre erste Metzgerei in Ofterdingen, 1993 erwarben sie das heutige Geschäft in Mössingen-Öschingen. Dort beschäftigen sie zwölf Mitarbeiter. Seit 1986 arbeitet der Familienbetrieb mit Bioland zusammen, 2005 wurde komplett auf regionale Bioland- und Demeter-zertifizierte Fleisch- und Wurstwaren umgestellt.

www.metzgerei-griesshaber.de

OMIS SENFBRATEN

Für vier Personen 1,5 Kilogramm Schweinehals als Platte vom Metzger aufschneiden lassen. Das Fleisch im Ganzen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend ein paar kleine Schnitte in den Braten schneiden – Vorsicht, nicht durchschneiden – und mit einem scharfen oder mittelscharfen Senf einreiben. Dann zwei große Zwiebeln schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden und in der Pfanne kräftig rösten. Wer mag, kann auch noch Speckwürfel zusammen mit den Zwiebeln anbraten. Wenn die Zwiebeln abgekühlt sind, werden sie auf den Hals gestreut. Dieser wird dann aufgerollt und zusammengebunden und bei 160–180 Grad circa 1,5 Stunden im Backofen gebacken. Als Beilage passen Kartoffeln und ein grüner oder gemischter Salat.
Guten Appetit!