







Liebe Leserinnen und Leser,

zum 125. Mal hat die Metzgerei Merkle in diesem Jahr Geburtstag, und das muss natürlich gefeiert werden!

Dabei stehen Tradition und Geschmack im Vordergrund - Feiern und Genießen! ein ganzes Jahr mit tollen Veranstaltungen, Leckereien und Überraschungen wartet auf Sie.

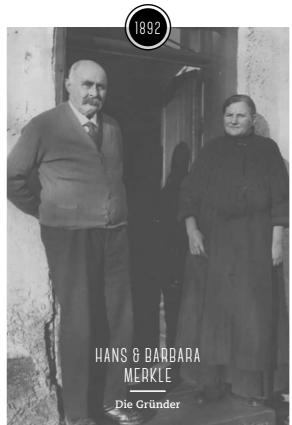
Damit Sie keine unserer Aktionen verpassen, führt Sie dieses Heft durch unser Jubiläumsjahr.

Lassen Sie uns gemeinsam

Wir freuen uns darauf,

Familie Kramer







Bereits 1842 bis 1874 wurde auf dem Anwesen eine Metzgerei von Josef Maisch geführt.

Von 1876 bis 1891 war hier dann die Eggstein'sche Metzgerei, geführt von Josef Eggstein, Metzgermeister und Wurst-

1892 kaufte Hans Merkle von Josef Eggstein diese Metzgerei und eröffnete zum Ostergeschäft.

Hans Merkle, geboren am 21.02.1865 in Söflingen, war Sohn einer Gärtnerei von Johann und Therese Merkle.

Seine Ehefrau Barbara, geboren am 09.11.1865 in München, war Tochter der Metzgerei Gaill.



ANWESEN DER Metzgerei Merkle

Unsere Anfänge

REGIONAL, GUT UND LECKER

WAS UNS WIRKLLICH AM HERZEN LIEGT...





DIE MÄNNER FÜR QUALITÄT UND FRISCHE

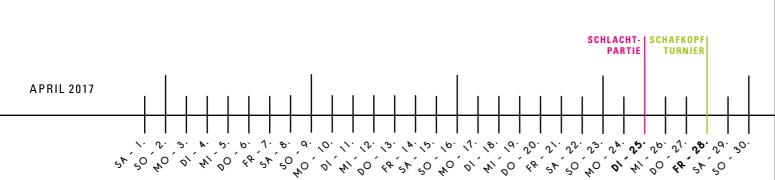
Unsere Metzger

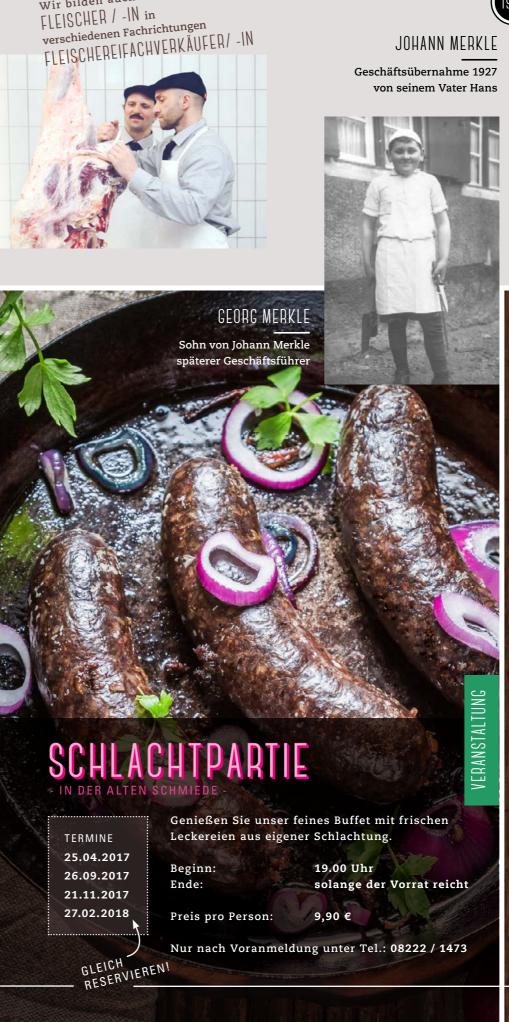
Wir stellen 95% unserer Produkte selbst her. Dabei legen wir größten Wert auf Frische und Qualität.

Unsere Tiere beziehen wir daher regional und achten auf artgerechte Haltung und Transport.

Schlachtung, Zerlegung und Fleischzuschnitt erfolgen in unserem Betrieb. Bei der anschließenden Fleischsortierung, achten wir auf beste Qualität, um besonders feine Wurst- und Fleischspezialitäten anzubieten.







Wir bilden auch aus!





FAMILIE MERKLE

v. links hinten Maria Merkle Marianne Merkle v. links vorne Johann Merkle Johannes Merkle Georg Merkle Rosa Fischer







38. MEISTERKURS DER FLEISCHERSCHULE

erfolgreich absolviert von Georg Merkle





Gottes aslerschönste Gabe, ist und bleibt der bayerische Schwabel

WEISSWURST-SEMINAR SCHWÄBISCHER ABEND MAI 2017

UNSER

- DER KLASSIKER NACH TRADITIONSREZEPT -

Beginn: Ende:

9.00 Uhr ca.12.30 Uhr

Gebühr:

15,-€

inkl. Verkostung und

Getränke

Teilnehmerzahl:

max. 15 Personen

Auch die Traditionswurst feiert einen runden Geburtstag - erstmals 1857 in München serviert, ist sie seit 160 Jahren gerngesehener Gast auf unseren Tischen.

In unserem Seminar haben Sie die Gelegenheit Ihre eigenen Würste zu füllen, abzudrehen und

Der Chef des Hauses führt Sie anschließend durch unsere Produktion, und Sie erfahren alles rund um die Wurst und viele weitere Leckereien.

Rechtzeitig zum Mittagstisch verkosten wir in gemütlicher Runde die Weißwürste, natürlich mit süßem Senf und einem kühlen Bier.

Zum Abschluss des Seminars erhalten Sie Ihr Weißwurst-Diplom.





SCHWÄBISCHER ABEND

Beginn: Ende:

19.00 Uhr nur solange der Vorrat reicht

Preis pro Person:

13,90 €

Nur nach Voranmeldung! unter Tel.: 08222 / 1473

Genießen Sie unser feines Buffet mit verschiedenen schwäbischen Schmankerln und Süßspeisen.

Für Unterhaltung ist gesorgt mit schwäbischen "G'schichtla und Gedichtla".

GLEICH RESERVIEREN!

TERMINE 23.05.2017 04.07.2017



ABRISS DES MERKLE ANWESENS

am 06.04.1959



Während der Bauarbeiten des neuen Hauses fand der Verkauf von Wurst und Fleisch im Handarbeitsraum der Mädchenschule am Kirchplatz statt.

v. links: Maria Merkle Marianne Merkle



DAS NEUE WOHNHAUS MIT LADENEINHEIT

November 1959

Nach erfolgreichem Neubau des Wohnhauses mit Laden konnte man schließlich am 6. November den Verkauf eröffnen.

> v. links: Erna, Anni & Erika



UNSER HERZSTÜCK

DER VERKAUF MIT VIELEN HAUSGEMACHTEN SPEZIALITÄTEN



WIR WISSEN
WAS SCHMECKT
Das Verkaufsteam

Mit gutem Geschmack, kennen wir uns aus. Egal ob Fleisch, Wurst oder Käse, wir beraten Sie gerne und empfehlen Ihnen unsere Spezialitäten. Sie haben Fragen zur Produktion oder Weiterverarbeitung unserer Produkte? Gerne geben wir Tipps, oder übernehmen die Vorbereitung Ihrer Zutaten.





Unsere Fleischtheke bietet
Grillspezialitäten vom Rind,
Schwein, Geflügel wie Ente,
Hähnchen, Pute, Lamm und auch
Fisch. Genießen Sie verschiedenst marinierte Fleischpfannen
oder gefüllte Braten. Auch feine,
hausgemachte Suppeneinlagen
gibt's in unserer Theke.
Unsere Spezialität: Leberkäse
nach Traditionsrezept zum Selberbacken, auf Bestellung auch



mit Zwiebeln, Pepperoni, Pizzaoder grober Leberkäse.

Neben Fleischspezialitäten bieten wir auch in unserer Wursttheke große Vielfalt.
Salamispezialitäten und Schinken aus unserer Schinkenmanufaktur. Für den Vorrat zuhause, viele Leckereien aus der Dose.
Abgerundet wird unser Sortiment mit einer internationalen



Käsetheke, mit Produkten aus Spanien, Frankreich, der Schweiz, Österreich und Deutschland.

Und nicht zuletzt, Feinkostsalaten wie Fleischsalat, Krabbencocktail oder Antipasti in Öl.

Entdecken Sie die Vielfalt unserer Frischetheke. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Damals hatte man noch keinen eigenen Ofen zum Leberkäse-Backen, so wurde fast täglich das Leberkäse-Brät zum Bäcker Eggstein zum Backen gebracht, und von dort ein paar Stunden später wieder geholt.

UNSER

- LEBERKÄSE, GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Beginn: 9.00 Uhr Ende: ca.13.00 Uhr

Gebühr: 15,-€

inkl. Verkostung und

Getränke

Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Gemeinsam stellen wir Brät her, schmecken und würzen es nach Traditionsrezept ab. Nach eigenem Geschmack verfeinern Sie die Masse anschließend mit vielen, feinen Zutaten, bevor wir den Leberkäse ausbacken.

Währenddessen führt Sie der Chef des Hauses durch unsere Produktion, und Sie erfahren alles, was Sie schon immer rund um's Metzgerhandwerk und unsere leckeren Produkte wissen wollten.

Rechtzeitig zum Mittagstisch verkosten wir in gemütlicher Runde den selbsthergestellten Leberkäse. Zum Abschluss des Seminars erhalten Sie Ihr Leberkäse-Diplom.

TERMINE

10.06.2017 14.10.2017

24.02.2018

LEBERKÄSE-SEMINAR

JETZT GEHT'S UM DIE WURST...

KLEINE WARENKUNDE -

WURSTWAREN

ROHWURST

Streichfähige Rohwurst

Mettwurst fein Mettwurst groß Pfeffersäckchen Zwiebelmettwurst

Schnittfeste Rohwurst

Naturgereifte Salami

KOCHWURST

Leberwurst

Hausm. Leberwurst Kalbsleberwurst Delikatess Leberwust

Rotwurst

Roter Pressack Thüringer Rotwurst Schwarzwurst Zungenwurst

Sülzwurst

Weißer Pressack Fränkischer Pressack Schinkensülze

BRÜHWURST

mit Einlage

Grob

Würstchen

Kalbswürste

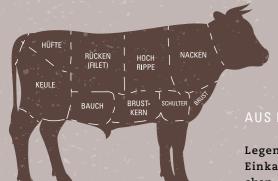
Fein

WÜRSTCHEN-AKTION



JUNI 2017





gibt's einen Becher Fleischsalat unter Vorlage

dieses Gutscheins geschenkt!

AUS DEM KÜHLSCHRANK

Legen Sie das Fleisch nach Ihrem Einkauf auf einen Teller und decken es mit Frischhaltefolie ab. Im untersten, kühlsten Fach des Kühlschranks, können Sie die Steaks so 2-3 Tage aufbewahren.

TIEFGEFROREN

Frieren Sie das Fleisch, am besten luftdicht verpackt, vakuumiert ein. So hält es bis zu 3 Monate im Gefrierfach. Haben Sie keine Möglichkeit zu vakuumieren, benutzen Sie Gefrierbeutel um Gefrierbrand zu verhindern, die mögliche Lagerzeit wird dadruch aber verkürzt. Tauen Sie das Fleisch im Kühlschrank auf, niemals bei Raumtemperatur, das dauert ca. 12-24 h.

SOMMER SONNE BBC

KLEINE WARENKUNDE, FÜR IHR GRILLFLEISCH

RUHEZEI

Egal auf welche Weise Sie ihr Steak zubereiten - es braucht Ruhe um schön saftig zu werden. Wickeln Sie es nach dem Braten in Alufolie und gönnen Sie im 5-6 Minuten Zeit oder legen Sie es insbesondere nach dem Grillen, in den warmen Ofen zum Nachgaren.

ALIESCHNEIDEN

Wenn Sie ihr Fleisch quer zur Faser schneiden (meist schräg, nicht von oben nach unten) wird die natürliche Fleischspannung gelöst und das Steak schmeckt noch zarter.
Wenn Sie unerwünschtes Fett nicht mitessen möchten, schneiden Sie es erst auf dem Teller ab.





MARIA GABRIELE Und GEORG THADDÄUS MERKLE

geboren im April 1965 & September 1966

GEORG MERKLE
UND CHRISTINA RIEDELE

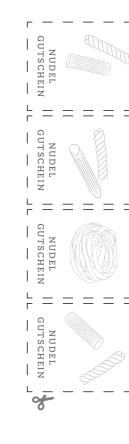
Hochzeit September 1964

PFANNENWOCHEN

VOM 18.09. - 14.10.2017



Während unserer Pfannenwochen, gibt's jede Woche ein neues, leckeres Fleischgericht für die Pfanne. Beim Kauf von 1kg marinierter Fleischpfanne gibt's eine Packung Nudeln (500g) geschenkt, gegen Vorlage eines Gutscheins von dieser Seite.









Unser Küchenteam

ES WIRD NEU **ANGEBAUT**

WARME SUPPE FÜR KALTE TAGE

Suppeneinlagen

Maultaschen, Brätknödel, Leberknödel, Brätspätzle, Leberspätzle,

Brätstrudel, Rauchfleischknödel, Hochzeitssuppe

eine Portion feine Fleischsuppe (für 2-3 Personen) dazu.

Abriss und Neubau der Nebengebäude





GESCHÄFTSTEILHABERIN MARIANNE MERKLE UND HERMANN FREY



Hochzeit Juni 1972



SUSANNE MATHILDE MERKLE

die heutige Geschäftsinhaberin wird geboren

KOMPETENZ TRIFFT GESCHMACK

KOCHEN UND CATERING BEI MERKLE

Mit Liebe zum Detail, verarbeiten wir unsere frischen Produkte zu leckeren kalten und warmen Gerichten.

Mittagessen für Groß und Klein

Täglich kochen wir für unsere Heißtheke im Laden, bewirten Sie mit feinen Gerichten in unserer "alten Schmiede" und beliefern die Kleinsten in Kindergärten und Schulen.

Dabei legen wir größten Wert auf Abwechslung und Frische.

EIN EINGESPIELTES TEAM

Catering für jeden Anlass

Wir bieten neben Fleischgerichten auch knackiges Gemüse und Salate, leckere Beilagen, Vegetarisches, Suppen und hausgemachte Mehlspeisen.

Essen für Ihre Veranstaltung

Sie möchten unsere gute Küche auch auf Ihrer Feier anbieten? Dann mieten Sie doch unsere "alte Schmiede" für ihr Fest für bis zu 80 Personen, oder bestellen Sie ihre Lieblingsspeisen bei unserem Party-

Wir stellen Ihnen gerne kalte und warme Buffets ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Wählen Sie aus Fingerfood, Häppchen, Wraps und Co. Egal ob bayerisch oder italienisch, vegetarisch, deftig oder süß - wir haben für jeden Geschmack das richtige.

| LEBERKÄSE-SCHAFKOPF-TURNIER OKTOBER 2017 SUPPENAKTION

NOVEMBER 2017

Komm in unser Team!

FACHVERKÄUFER/ –IN

FLEISCHER / -IN

KÜCHENHILFE

9-13 Uhr

Wir sind immer auf der Suche nach

mit Spaß am Kochen, Lust am Umgang mit

Lebensmitteln, Freude am Arbeiten im Team, Spontanität und Kreativität. Arbeitszeit von

motivierten Mitarbeitern als

ISCHLACHT-

η, <mark>ο,</mark> ξ_δ, ξ_δ, δ₀, δ₀, μ, δ₀, ξ_δ, ξ₀, τ΄₀, δ₀, τ΄_ν, ξ₀, τ΄₀, τ΄_ν, δ₀, τ'_ν, δ











JOHANNES, LUKAS UND JUSTUS KRAMER

geboren 1998, 2000, 2003

SUSANNE MERKLE UND MARKUS KRAMER

Hochzeit standesamtlich April 1993 und kirchlich April 1994

DIE GASTGEBER STELLEN SICH VOR...









Susanne Kramer legt die Gesellenprüfung ab. Innungsobermeister Hermann Keck und Lehrlingswart Günter Schmid gratulierten der Innungsbesten Fleischerin Susanne Kramer.

Als Innungsbeste der Fleischer folgte für Susanne Kramer im September auch die Beste auf Handwerkskammer-Ebene zu sein, daraufhin durfte Sie zum Wettbewerb des andes Bayern gehen, wo Sie dann als 2. Landessiegerin hervorging.

Markus Kramer legte die Prüfung bei der Handwerkskammer Schwaben mit Erfolg ab und besuchte dann den Fortbildungskurs zum Betriebswirt des Handwerks in der FleischerAkademie in Augsburg. Somit ist Markus Kramer berechtigt, die Titel Fleischermeister und Betriebswirt des Handwerks zu führen.

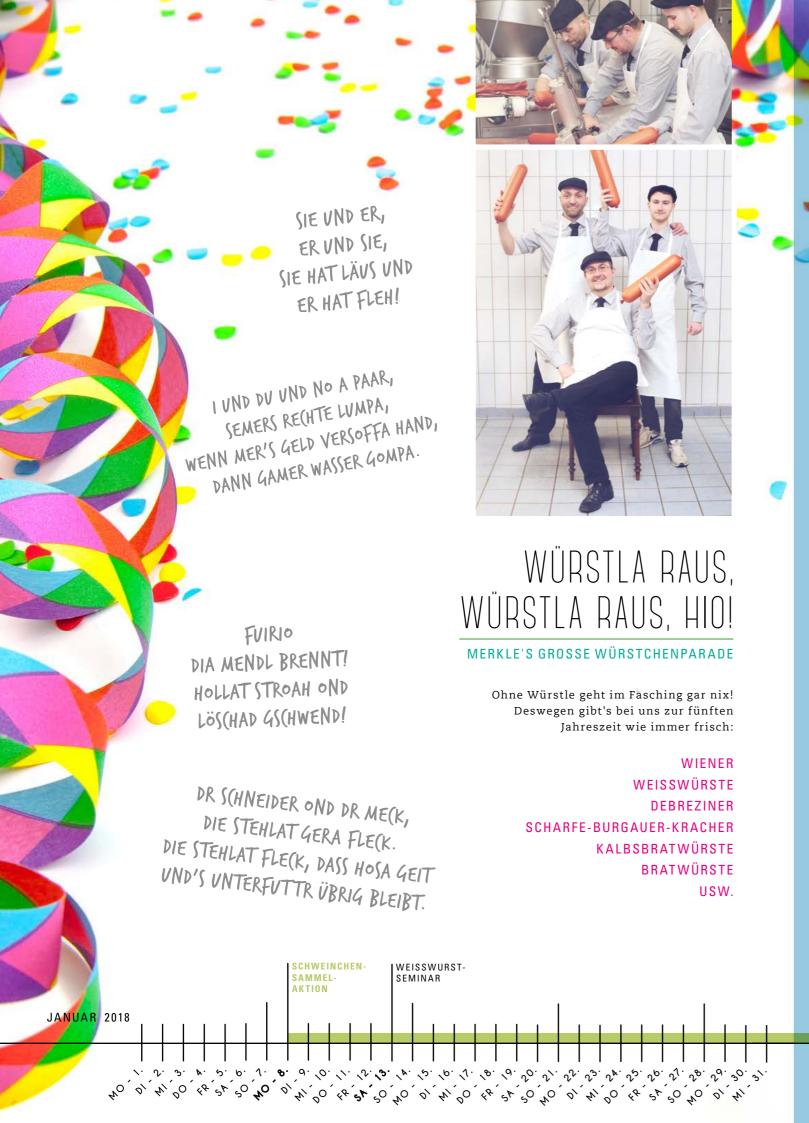
Geschäftsinhaber Georg Merkle wurde von der Kreishandwerkerschaft und der Handwerkskammer für Schwaben mit dem Goldenen Meisterbrief ausgezeichnet.

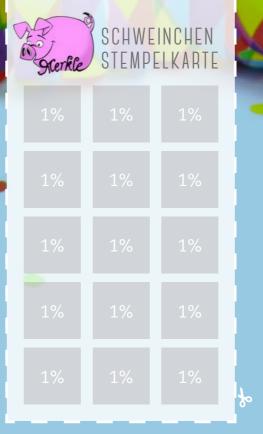
Susanne Kramer, geb. Merkle, absolviert erfolgreich im 266. Meisterkurs der Fleischerschule in Augsburg.



FAMILIE KRAMER

Geschäftsführer in 4. Generation von links Johannes, Markus, Susanne, Lukas und Justus Kramer





AKTIONSANGEBOT

D'MERKLE BÄS D'MERKLE BÄS HAT DA BESCHDA LEBERKÄS'! HIO!

Vom **08.01. - 12.02.2018** bekommen Sie

15.02. - 03.03.2018 auf Ihren Einkauf ein!



FEBRUAR 2018

FRÜHJAHRSPUTZ

UND ANDERE SAUBERE ANGELEGENHEITEN

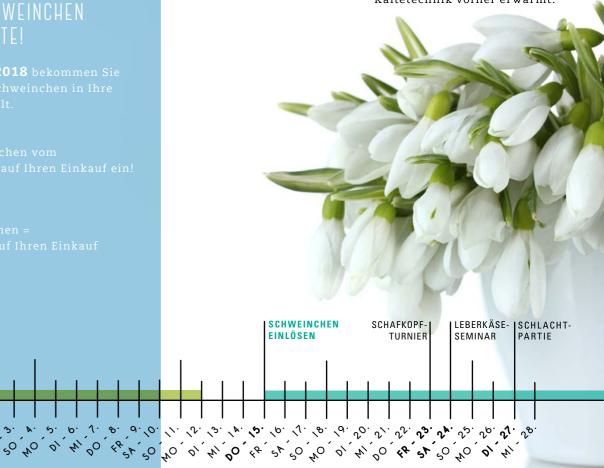


BLITZ BLANK

Unser Putzteam

Wir legen großen Wert auf den Schutz unserer Umwelt. Deshalb benutzen wir in unserem Betrieb ausschließlich umweltverträgliche Reinigungsmittel. Durch den Einsatz der richtigen Dosiertechnik erzielen wir problemlos eine einfache und wirtschaftliche Reinigung.

Auch auf den Energieverbrauch achten wir, und erzeugen Eigenstrom mit unserem Blockheizkraftwerk mit Kraftwärmekopplung. Das heißt: mit der Abwärme des Gasmotors wird das Warmwasser erhitzt und die Heizung gespeist. Zusätzlich wird das Wasser auch über die Wärmerückgewinnung bei der Kältetechnik vorher erwärmt.



WUSSTEN SIE SCHON...

Wir sind Partner der Marienapotheke. Bei uns können Sie Ihre Marientaler eintauschen:

6 Taler - 1 Dose 400g Leberkäse fein

8 Taler - 1 Stange Hartwurst 25 Taler - ein Wanderpaket

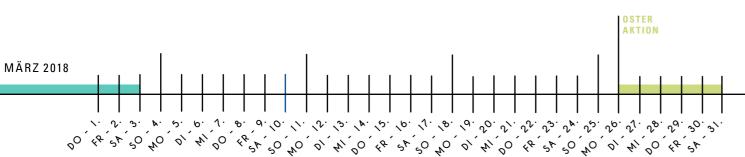






SCHWÄBISCHER

APRIL 2018



Feiern Sie doch mal in unserer "Alten Schmiede" -Gleich anrufen und reservieren!

UNSER JUBILÄUMSJAHR

IM ÜBERBLICI



SCHLACHTPARTIE

SCHAFKOPF-TURNIER

SCHWÄBISCHER ABEND

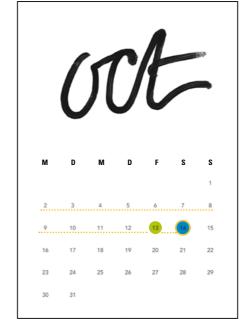
HISTORISCHES FEST

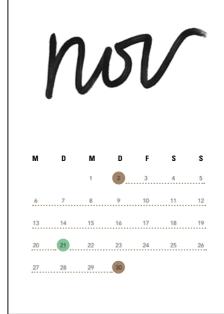
WINTERZAUBER



WEISSWURST-SEMINAR
LEBERKÄSE-SEMINAR







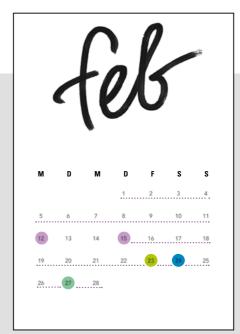






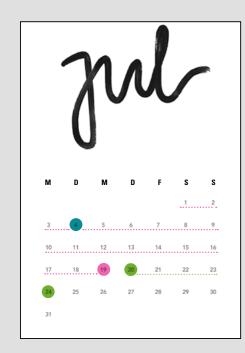




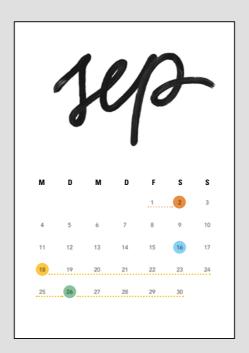


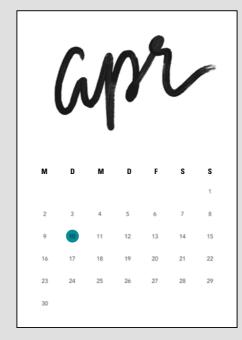


08222 - 1473













MO 7.30 - 13.00 & 14.00 - 18.00
DI 7.30 - 13.00 & 14.00 - 18.00
MI 7.30 - 13.00
DO 7.30 - 13.00 & 14.00 - 18.00
FR 7.00 - 18.00
SA 7.00 - 12.00



Lass uns Freunde werden!

www.facebook.de/metzgereimerkle

Metzgerei Merkle Norbert-Schuster-Str. 4 89331 Burgau

Telefon: +49 (0)8222 - 1473

www.metzgerei-merkle.de



"Alte Schmiede" Norbert-Schuster-Str. 12 89331 Burgau

www.alte-schmiede-burgau.de

ÖFFNUNSZEITEN ALTE SCHMIEDE

MO - **FR** 11.30 - 13.30 **DI** ab 19.00

www.facebook.de/alteschmiedeburgau

Verantwortlich für den Inhalt: Susanne & Markus Kramer Konzept & Gestaltung: sgreb Design & Kommunikation Bild / Fotografie: Peter Wieser, Sandra Feil, fotolia, pixabay, Privatbesitz Fam. Kramer

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.