

Landmetzgerei Setzer: Zurück zur Natur

Nur heimische Tiere - Gluten- und lactosefreie Wurst - Ohne Zusatzstoffe



Volker Setzer mit Landwirt Martin Niebel



QS - Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel



Wir garantieren gerne die erstklassige Qualität aus eigener Herstellung und gehen bewusst den Weg zurück zur Natur," lautet die Unternehmensphilosophie von Geschäftsführer Volker Setzer. Seine Landmetzgerei, ein sympathischer Familienbetrieb, ist in den letzten Jahren rasant gewachsen und hat Filialen in ganz Hohenlohe und im Rems-Murr-Kreis.

Gerlinde Setzer gründete die Landmetzgerei 1988 in Brachbach. Ihr Sohn Volker Setzer wurde 1994 bei der Meisterprüfung als jüngster und zugleich bester Metzgermeister seines Jahrgangs ausgezeichnet. Vor Ort baute er dann selbstständig seine erste Produktionsstätte mit eigener Schlachtung und Hofladen auf. Der wachsende Betrieb und die strenger Hygienevorschriften erforderten einen Umzug nach Wolpertshausen. Ein 2.500 Quadratmeter großer Neubau mit Produktion, Verkauf, Küche und Bistro ist dort das neue Firmendomizil. Hier werden qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, frisch aus eigener Produktion, im Fleischerfachgeschäft verkauft. Die topmoderne Küche bietet im Bistro eine täglich wechselnde Speisekarte. Viele Firmen, Schulen und Kindergärten werden regelmäßig mit warmen oder kalten Gerichten versorgt.

Das gute Essen, frisch zubereitet in der Bistro-Küche, hat sich schnell herumgesprochen. Daraus entwickelten sich ein professioneller Partyservice und ein umfassendes Catering-Angebot. Exklusive Großveranstaltungen für 1.000

Menüangebot wählen. Auf Wunsch berät auch Volker Setzer persönlich.

„Mir macht es Spaß, im direkten Kontakt mit meinen Kunden und Gästen zu sehen, dass es ihnen gut geht und schmeckt,“ erklärt Volker Setzer. Im Sommer lädt er in den großflächigen Biergarten nach Wolpertshausen ein. Hier gibt's nicht nur ein einfaches Vesper. Es wird gegrillt und gefeiert, ab und zu steht ein besonderen Erlebnis wie ein Wikingerfest auf dem Programm. „Im nächsten Jahr wird es ein zweites Fest dieser Art und weitere Überraschungen geben“, verrät der sympathische Chef. Die Landmetzgerei Setzer hat ihren guten Ruf „Qualität aus eigener Herstellung“ nicht von ungefähr. Volker Setzer legt großen Wert auf handwerkliche Fertigung mit eigenen Gewürzmischungen. Aber auch auf eine moderne, perfekte Verarbeitung unter Einhaltung aller Sorgfaltspflichten. Das Ergebnis: erstklassige Qualität.

Für ihn ist es selbstverständlich, nur heimische Tiere aus dem Jagst-, Kocher- und Bühlertal aus anerkannten bäuerlichen Betrieben zu verarbeiten. So kommen beispielsweise die Schweine von Martin Niebel aus Kupferzell-Goggenbach, mitten im Bauernland. Der Landwirt züchtet die Ferkel selbst und hält die Schweine gemäß den Richtlinien für „Gesicherte Qualität aus Baden-Württemberg“. Die Wurstwaren aus eigener Herstellung werden - bis auf wenige

Sorten, für die man Milch- oder Getreideprodukte braucht, „lactosefrei“ und „glutenfrei“ hergestellt. Sie sind daher auch für Allergiker sehr gut geeignet, die unter „Zöliakie“ leiden. Genauere Infos dazu findet man in den Merkblättern, die in den Verkaufsfilialen ausliegen.

Besonders empfehlenswert ist Setzers neue Wurstriehreihe „die natürliche“. Sie ist nicht nur glutenfrei, sondern verzichtet gänzlich auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Der gute Geschmack beruht auf alten Rezepturen und auf einem traditionell handwerklichen Verfahren.

Überzeugen können Sie sich vom vielfältigen Angebot in den Filialen in Schwäbisch Hall-Hessental, Vellberg, Crailsheim, Öhringen, Sulzbach, Backnang, Oppenweiler, Abstatt und Waiblingen. Und wenn eine Filiale für Sie nicht gleich um die Ecke ist, hält das Setzer-Verkaufsmobil mit stets frischer Qualitätsware vielleicht auch in Ihrem Ort.

KONTAKT

Landmetzgerei Setzer GmbH
Birkichstraße 2, 74549 Wolpertshausen
Tel (0 79 04) 9 41 33 11 (Produktion)
Tel (0 79 07) 9 42 00 21 (Verwaltung)
www.landmetzgerei.de
info@landmetzgerei.de

Volker Setzer mit seiner Familie

