# Wenn Fleisch – dann g´scheit!

forster Metzgerei

Forsters

Vesper und Mittagstisch

www.forster-metzgerei.de

Für uns gilt ohne Kompromisse:

# Wenn Fleisch – dann g´scheit!

Bereits in der vierten Generation betreiben wir seit 1907 mit Stolz und Freude am Handwerk unsere Metzgerei. Seit Jahrzehnten gibt es im „Forsters“ täglich frisch gekochten Mittagstisch. Dabei war und ist unserer Familie ein **respektvoller Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch** schon immer sehr wichtig.

# Landwirte aus der Region

- **Jahrelange, vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Landwirtsfamilien:**
  Marschall und Martin (Bodnegg, Schweinezucht), Hirscher (Meckenbeuren, Schweinezucht), Bentele (Schöre Tettnang, Rinderzucht), Burgmayer (Zwiefalten, Rinderzucht), Gulde (Salem, Schäferei) und Geflügelhöfe der Erzeugergemeinschaft Borgmaier (NRW).

- **Hoher Tierwohlstandard und Fleischqualität:**
  Stroheinstreu, Bewegungsfreiheit, offene Freiluftställe, Platz für artentypische Bewegungen und antibiotikafreie Aufzucht. Diese Standards kombiniert mit der Auswahl hochwertiger Rassen bedeuten allerhöchste Fleischqualität.

- **Geschlossener Nutztier-Haltungs-Kreislauf:**
  Eigene, gentechnikfreie Futterproduktion der Landwirte, anfallender Mist wird als Dünger für die Felder oder zur Produktion von Biogas verwendet. Dies erhält langfristig nährstoffreiche Böden.

- **Faire Preise:**
  Nachhaltig ökonomisches Wirtschaften ist für die Landwirtsfamilien durch gerechte Preise und Abnahmen möglich.

- **Nachhaltige Landwirtschaft:**
  Landschaftspflege unserer schönen Region.

- **Einblicke in die Höfe:**
  Bilder und Filme unserer Landwirte auf: www.forster-metzgerei.de
  Stallbesichtigung bei Familie Bentele in Dietmannsweiler ist jederzeit über den Besuchersteg möglich.

G´scheit aufwachsen

# Schlachtung

- Unsere Landwirte transportieren die Tiere über **kurze Wege** im eigenen Transporter zu den nahegelegenen Schlachthöfen. Der Gesamtvorgang ist **tierärztlich überwacht**.

# Produktion

- **Wir zerlegen und produzieren AUSNAHMSLOS ALLES selber:**
  **Es gibt bei uns keinen Zukauf von Fleisch- und Wurstwaren!**
- Verwendung von hauseigenen Gewürzrezepturen und **Verzicht auf unnötige Zucker- und Zusatzstoffe**.
- Unser Betrieb ist **EU-zertifiziert** und mit modernen Maschinen, hoher **Arbeitssicherheit** und **Arbeitskomfort** ausgestattet.
- Wir legen Wert auf eine **nachhaltige Wirtschaftlichkeit** anstatt kurzfristiger Gewinnoptimierung. Nur so können wir langfristige Investitionen, **attraktive Arbeitsplätze und Lehrstellen** sichern.

# Nachhaltige Energie

- Wir sind mit einer **innovativen Klimatechnik** ausgestattet, die keine chemischen Kältemittel mehr benötigt und effizient arbeitet.
- Unser **Blockheizkraftwerk** erzeugt Strom; die Abwärme wird im hauseigenen Kreislaufsystem verbraucht.

# Verkauf

- **Fachliche Beratung:**
  In unserem Betrieb sind neben 5 Fleischermeistern rund 35 gelernte Fachkräfte aus dem Fleischerhandwerk und Gastronomie beschäftigt! Zusätzlich bilden wir auch immer junge Menschen aus, um diese Kompetenz weiterhin zu sichern.

- Zusätzlich zu unseren Fachgeschäften bietet das Frischemobil **kurze Wege zum Forster-Genuss.**

- Um Frische und Haltbarkeit zu gewährleisten, achten wir auf angemessene Verpackung, die bei richtiger Entsorgung voll recyclingfähig ist. Damit leisten wir unseren Beitrag zur **Vermeidung von Lebensmittelverschwendung**.

- Wir bieten **Mehrwegschalen** im Verkauf an (Pfand-Leih-System) und befüllen auch gerne ihre mitgebrachten Behälter.

- G´scheit einkaufen bedeutet auch, unsere **attraktiven Staffelpreise** zu nutzen. Die Mengenrabatte gelten z.T. schon ab 1 kg. Beachten Sie auch unsere **Sparpakete**.

- Vorbestellungen sind inzwischen auch 24/7 über **www.forster.plus** möglich.
  **Abholung** im Geschäft, am Abholfenster oder am Frischemobil.

Die **ONLINE BESTELLPLATTFORM** für Smartphone, Tablet und PC!

G´scheit einkaufen

# Tagesgastronomie Forsters

- Im Forsters kochen wir täglich frisch und von Hand.
- Auf die Verarbeitung **regionaler Lebensmittel**, auch saisonalem Obst und Gemüse, legen wir großen Wert.
- Tägliche Auswahl an klassischen und neuen Fleischgerichten, aber auch an vegetarischen oder veganen Alternativen.
- Alle Gerichte gibt es zum Genießen in der Gaststube oder zum Mitnehmen.
- Wir beziehen über unsere Landwirte nur „ganze Tiere“ und können über die wechselnde Speisekarte im Forsters Teile, die sich - saisonal bedingt - weniger für den Verkauf über die Ladentheke eignen, im Imbiss lecker kochen (z.B. Bratenfleisch im Sommer). Das garantiert kompromisslos eine **nachhaltige Verwertung ganzer Tiere!**

G´scheit essen

# forster Metzgerei

## Wenn Fleisch dann g´scheit

- Offener Verkauf oder recyclebare Verpackung (auch Mehrweg) gegen Lebensmittelverschwendung
- Unsere Landwirte: Kleinbäuerliche Betriebe mit hohem Tierwohlstandard
- Zerlegung und Verarbeitung „ganzer Tiere“ durch Metzgerei und Tagesgastronomie
- Eigener gentechnikfreier Futteranbau und Landschaftspflege
- Energieeffiziente Weiterverarbeitung (BHKW, Sole-Kühlung ohne Chemie)
- Kurzer Transport zur Schlachtung im eigenen Fahrzeug

Forsters
Vesper und Mittagstisch

Kirchstrasse 1 | 88069 Tettnang | Tel. 07542 / 6825 | Fax 07542 / 54155 | www.forster-metzgerei.de