

Wichtig sind gute Qualität und die Zufriedenheit der Kunden

Die Kaltenbachs sind Genusshandwerker mit einer ganz besonderen Verantwortung für Heimat und Natur



Schon Wolfgang Kaltenbachs Großvater war der Hausmetzger von Schallstadt. Dem kleinen Wolfgang hat dies gut gefallen. Schlachtfeste zu feiern und schmackhafte Würste zu kochen, das wollte er später auch mal tun, deshalb erlernte er ebenfalls das Metzgerhandwerk, und volontierte anschließend ein Jahr im Hotel Engel in Horben. Heute achten der Vater und sein Sohn, Frank Kaltenbach der selbst Metzgermeister ist, auf die Qualität ihrer Fleisch-, Wurst- und Räucherwaren.

Gute Metzgereien sind heute gesucht. Metzger, die in erster Linie auf Qualität setzen, und nicht auf den Cashflow. Denn Qualität braucht Zeit!

Die Metzgerei Kaltenbach fühlt sich ihrer Heimat verbunden. Das Markgräflerland ist geprägt von Weinbergen, grünen Wiesen und fruchtbaren Äckern. Solch eine Kulturregion bietet einen besonderen kulinarischen Genuss, braucht aber Bauern, Winzer und gute Metzger. Die Kaltenbachs sehen ihre Region in einem Umkreis von 50 Kilometern. Deshalb kommt ihre Qualitäts-Rindfleisch auch aus der Region, vom Markgräflerland und den Höhen des angrenzenden Schwarzwaldes, das Schafsfleisch ebenfalls um die Ecke aus Ballrechten-Dottingen, von der Schäferei Seywald und im Naturpark Südschwarzwald, in St. Peter, werden

alle die Tiere geschlachtet, die in der Umgebung bei den Schwarzwald-Bauern auch auf der Wiese standen.



„Kurze Wege und möglichst wenige Stress für die Tiere“, ist das Gebot der Kaltenbachs. Wolfgang Kaltenbach weiß dies nicht nur als Metzger, sondern auch als Koch. „Das schmeckt man“, ist er überzeugt, „ein Fleisch, das vor der Schlachtung zuviel Stresshormone abbekommen hat, verliert an Eigengeschmack und vor allem an eigenständigem Charakter.“

Allerbeste Qualität: Färsenfleisch

Neu ist die Vermarktung von Färsenfleisch und hat bislang noch wenig Bedeutung auf dem Markt, nicht so aber bei den Kaltenbachs. Mit der neuen EU-einheitlichen Kennzeichnung, seit Juli 2008, darf als Jungrindfleisch nur noch Fleisch von Tieren im Alter von acht bis zwölf Monaten bezeichnet werden. Dieser Vermarktungsweg bietet sich vor allem für die Mutterkuhhaltung an. Denn das Fleisch der sogenannten Färsen ist besonders feinfaserig und zart. Es stammt von jungen weiblichen Tieren, die noch nicht gekalbt haben. Es ist stärker marmoriert als etwa Jungbullenfleisch und zählt zur besten Qualität, die Rinder bieten. Die Metzgerei Kaltenbach beliefert mit Filet und Roastbeef Gastronomie und Hotellerie Betrieb aber auch Kantinen und Krankenhäuser. Schon seit Jahren wird im EU-zertifizierten Metzgereibetrieb in der Wurstproduktion auf allergene Stoffe wie Geschmacksverstärker, Laktose und Milcheiweiß verzichtet nicht zuletzt deshalb sind die Kaltenbachs auch Lieferant der Helios Kliniken in Titisee – Neustadt, Müllheim und Breisach.



Die Metzgerei Kaltenbach beliefert rund um Freiburg die besten Köche. „Die wissen, was Qualität heißt“, lacht Wolfgang Kaltenbach, „wir sind mit unseren Abnehmern, in einem ständigen Gespräch.“ Denn die Metzgerei Kaltenbach setzt auf Gleichgesinnte. Nur Billigfleisch, das könnten die Kaltenbachs auf dem EU-Markt günstiger einkaufen, aber wie gesagt, die Familie steht auf Tradition, Geschmack und Heimat.

Laden-Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag 8 - 18 Uhr
Mittwoch und Samstag 8 - 13 Uhr
Telefonische Vorbestellungen nehmen wir unter 07664 / 97180 gerne entgegen

Kaltenbach Fleischvertrieb GmbH

Brandhof 12
79227 Schallstadt
Telefon +49 (0) 7664 / 9718 -0
Telefax +49 (0) 7664 / 9718 -18
info@kaltenbach-fleisch.de
www.kaltenbach-fleisch.de