

Metzgerei Fauser & Gözl

Umbau in Zell u. A.

Bewährte Qualität in neuem Ambiente

Die Metzgerei Fauser & Gözl öffnet nach Umbau am 28. März wieder – Dry-Aged-Beef neu im Sortiment. *Von Sabine Ackermann*

Man muss mit der Zeit gehen, auch der Geschmack verändert sich. Das betrifft die Rezepturen von Roh-, Dauer-, Brüh- oder Kochwürsten und die Fleischverarbeitung genauso wie das Ambiente in der Spezialitäten-Metzgerei, in dem die selbst kreierten Leckereien angeboten werden. „Wir sind seit 1989 hier in Zell, es war einfach an der Zeit, unserem Laden ein neues Gesicht zu geben“, verrät Sabine Gözl lachend und freut sich mit ihrem Team, wenn spätestens am Dienstag der Umbau vollbracht ist. Zwei Wochen lang musste die Kundschaft den verschiedensten Handwerkskern Platz machen.

Doch das Warten hat sich gelohnt, alle Schaffer aus Zell oder der näheren Umgebung haben einen guten Job gemacht, lobt die Inhaberin die neue Optik. Die helle, freundliche Farbgebung mit Liebe zum Detail spiegelt die moderne und zweckmäßige Einrichtung wider und weicht vom üblichen Fleischer-Eimerlei ab. „Uns war es wichtig, die nur leicht veränderte Neukonzeption des Verkaufsgeschäftes mit der Individualität unseres Familienbetriebes zu verknüpfen“, betont Sabine Gözl. Nach wie vor bleibt die rund 10 Meter lange Theke beherrschendes Element auf der etwa 55 Quadratmeter großen Aktionsfläche.

Leckerer zum Mittagessen oder für zwischendurch

Bestens vorbereitet für die anstehende Grillsaison zeigt



Sabrina und Benny Gözl erhielten beim Qualitätswettbewerb des Fleischerhandwerks insgesamt 14 Goldmedaillen und zwei Innovationspreise
Foto: Gözl

sich fortan auch die Heißtheke als schmackhaftes Schlaraffenland. Abwechselnd werden Chili-, Pizza- oder Zwiebel-Leberkäse, Fleischküchle, Hähnchen-, Puten- oder Schweineschnitzel, Flammkuchen, Pizza-Baguette, Grillhals, Schweinshaxe, Kümmelbauch, Hähnchenschenkel, Schälrippe oder Knöchle angeboten.

Keine Zeit oder Lust zum Kochen? Dafür gibt es den leckeren Mittagstisch, täglich frisch zubereitet vom Koch des Hauses, Winfried Weeger. Was gibt es heute? Einfach auf die Homepage gehen, dort kann man sich beim Durchlesen der aktuellen Gerichte schon mal Appetit holen.

Wissen die Kunden die Philosophie des Hauses – zurück zu den Wurzeln, zum Altbewährten –, verbunden mit handwerklichem Können, sehr zu schätzen, sind sie dennoch offen für Innovatives. Mit dem Umbau hat das „Dry-Aged-Beef“ Einzug ins Sortiment gehalten. Um optimalen Geschmack zu bieten, investierten die Inhaber in eine hochwertige Reifeanlage. In dieser wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt: Trockengereift liefert es die Königsklasse der Steaks.

Spitzenqualität aus Zell

Beim erst kürzlich stattgefunden bundesweiten Qualitätswettbewerb des Fleischerhandwerks in Nord-

rhein-Westfalen, hat Junior Benny Gözl insgesamt 14 Goldmedaillen und zwei Innovationspreise, gleichfalls in Gold, abgeräumt. Handwerkliche Arbeit, traditionelle Rezepturen mit wertvollen hochwertigen Zutaten bilden die Grundlage für den nicht alltäglichen Erfolg.

Wissen, wo's herkommt

Dank des großen Engagements der Familie Fauser & Gözl zählt das Zeller Stammhaus mit seinen Filialen in Hattenhofen, Schlierbach, Göppingen-Faurndau sowie Weilheim/Teck längst zu einem der modernsten Betriebe in der Region, der alle EU-Normen und Richtlinien eines Lebensmittelbetriebes erfüllt. Herkunftsgarantie, Regionalität sowie Transparenz wird bei Fauser & Gözl großgeschrieben, ganz nach dem Motto: „Wir wissen, wo's herkommt!“ Die Tiere stammen von Höfen unterschiedlicher Voralb-Landwirte, die für artgerechte Haltung, hochwertiges Futter aus eigenem Anbau sowie kurze Transportwege stehen.

„Von Anfang an schlachten wir zweimal die Woche selbst und sind dadurch in der Lage, unseren Kunden beste Qualität und Herkunft zu garantieren“, unterstreicht Benny

Gözl. Industrieller Massenware erteilt der schwäbische Familienbetrieb eine deutliche Absage. Im Sortiment hat die Metzgerei Fauser & Gözl mehr als hundert Wurstsorten, dazu eine reichhaltige Auswahl an hausgemachten Schinken, naturgereiften Salamis sowie luftgetrockneten Spezialitäten.

Der Bau des Vesperstübles dauert noch

Zwei, vielleicht auch drei Monate, schätzt Schwiegertochter Sabrina Gözl wird es noch dauern, bis es sich die ersten Kunden im Vesperstüble schmecken lassen können. „Es war einfach unglaublich, wie immer mehr Leute kamen und ungeachtet der Temperaturen draußen zu Mittag gegessen haben“, berichtet die Inhaberin. So konnte es aber freilich nicht weitergehen: Die Idee des Vesperstübles war geboren. Und weil das motivierte Team von Fauser & Gözl alles richtig machen will – und die Mühlen der Bürokratie bisweilen langsam mahlen – nimmt das Metzgerei-Team die Wartezeit bis zur Eröffnung gerne in Kauf. „Dann hat aber alles Hand und Fuß“, sagt Sabrina Gözl und freut sich insbesondere für ihre treue Kundschaft auf die neue Herausforderung.

Die Landmetzgerei Fauser & Gözl

Mehr über die verschiedenen Produkte der Landmetzgerei gibt es im Internet

unter www.metzgerei-fauser-goelz.de. Fauser & Gözl in der

Raubisstraße 2 in 73119 Zell u. A. Telefon: 07164 5310 Fax: 07164 2164

LANDMETZGEREI
Fauser & Gözl
... so gut wie eh und je!

Unsere Gold-prämierten Wurstwaren – ein Genuss!

Angebote gültig von Di. 28.03.17 - Sa. 01.04.17

- | | |
|---|--|
| Schweine-Nackensteak
auch gewürzt
Sonderpreis 100g -,98 € | Zarter, abgehangener Rostbraten
aus eigener Schlachtung
Sonderpreis 100g 2,99 € |
| Leberkäse
in der Aluform zum Selberbacken
Sonderpreis 500g 3,99 € | Absoluter Knaller – 25%!
Schinkenwurst, Lyoner und Hausmacher Leberwurst
3 x 200g Dosen i. Netz
Sonderpreis 4,95 € |
| Rauchfrische, knackige Saiten
Sonderpreis 100g 1,19 € | Herzhafter Bierschinken
auch abgebunden
Sonderpreis 100g 1,19 € |
| Für Ihren Wurstsalat Fleischwurst
Sonderpreis 100g -,78 € | |
| Schwarzwurst
Sonderpreis 100g -,69 € | |

Fauser & Gözl · 73119 Zell u. A. · Raubisstraße 2
Tel. 07164 5310 · Fax 07164 2164 · www.metzgerei-fauser-goelz.de

Schmid GmbH
Wir gratulieren zum gelungenen Umbau.
Sanitärtechnik
Bauflaschnerei
Daimlerstr. 6 · Zell u. A. · Telefon (07164) 2979 · Telefax (07164) 12835

GETRÄNKEULMER
Wir bringen's!
Wir gratulieren zum gelungenen Umbau

werbeagentur haupt
Weilheim · Telefon 07023 745440 · hauptwerbung.de

Läpple
Wir gratulieren ganz herzlich zum Umbau und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!
Öffnungszeiten Hoffaden:
Fr. 8.00–12.30 Uhr und 14.00–19.00 Uhr, Sa. 8.00–12.30 Uhr

Sonnenhof Bäckerei Funk
Das Haus feiner Brot-, Kuchen- u. Tortenspezialitäten
Herzlichen Glückwunsch!
Manuel Funk
Boller Str. 7
73119 Zell u. A.
Tel. 07164/2290

Blessing
Wir gratulieren! Zum gelungenen Umbau wünschen wir Erfolg und alles Gute!
Hirtengässle 6 Tel.: (07164) 91031-0 info@albert-blessing.de
73110 Hattenhofen Fax: (07164) 91031-30 www.albert-blessing.de

Maler Wagner
Ihr Fachmann für Raum- u. Fassadengestaltung
Qualität und Zuverlässigkeit seit 120 Jahren
Edgar Wagner
Malermaler • Techn. Fachwirt
Gartenstr. 5 • 73119 Zell u. A. • Tel.: 07164/800940 • Fax: 8009410
e-mail: info@maler-wagner-zell.de • www.maler-wagner-zell.de

Bauernhof ILO
Wir liefern **FRISCHE EIER** aus Bodenhaltung
...weiterhin auf gute Zusammenarbeit!
- HATTENHOFEN -
Georg u. Ulrich Ilg
Tel. 07164/5151

FLIESEN werner
Wir bedanken uns für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen!
■ Fliesen
■ Mosaik
■ Marmor
■ Granit
■ Silikonfugen
■ Pflegeprodukte
■ Bad/Balkonsanierung

Planung Verlegung Verkauf
Meisterbetrieb Andreas Werner
Göppinger Straße 1
73119 Zell u. A.
T. 07164 - 148 184
F. 07164 - 148 804
info@fliesen-werner.de
www.fliesen-werner.de
Xperte für Bad & Balkonsanierung

Glückwünsche zum gelungenen Umbau
elektro hausch Licht + Technik
Heiz- und Lüftungssysteme mit Wärmerückgewinnung Inh. Valhinger GmbH
Kundendienst Alarmanlagen
Klimageräte Schwachstrom-Wärmepumpen
Elektro-Heizungen Photovoltaik E-Check
Elektrogeräte Zubehör
Elektro Hausch · Raubisstraße 1 · Zell u. A. · Tel. 07164-45 45 · Fax 13341

Wir gratulieren zu den neugestalteten Räumen und wünschen viel Erfolg!
Kälte- und Klimatechnik
Boschstr. 23/1 · 73119 Zell u.A. · Tel: 07164-130 699

Der starke Partner gratuliert **Landmetzgerei Fauser & Gözl** zum gelungenen Umbau in Zell u. A.
MEGA Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie eG
Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart
Tel. (0711) 16 84 - 0 | Fax - 125
info@mega-stuttgart.de | mega-stuttgart.de

Landmetzgerei Fauser & Gözl
WIR GRATULIEREN ZUM NEUEN LADEN!
Ihr Differenzierungspezialist
bfm Ladenbau
bfm Ladenbau GmbH
Lorch-Str. 19 | 73547 Lorch-Waldhausen
Fon +49 7172-92750-0 Fax +49 7172-92750-50
www.bfm-ladenbau.de info@bfm-ladenbau.de