



**Modern**  
Familie Hähnle entwickelt ständig neue Produkte für das Sortiment. Ihr Catering ist daher sehr beliebt



## HÄHNLE FLEISCHFAKTUM

### Neue Ideen für die Zukunft

**B**ei unseren Kreationen sind hochwertige Rohstoffe die Basis. „Erfreulicherweise wissen immer mehr Kunden das zu schätzen“, erzählt Michael Hähnle stolz von seiner Arbeit. Er und seine Frau Kerstin leiten die Filiale ihres Familienbetriebs in Altdorf nahe Stuttgart und bieten gern neue, hochwertige Produkte an. „Zu unseren Spezialitäten zählen hausgemachtes Pastrami sowie ausgefallenes Grillgut. Wir haben zum Beispiel eine Lambratwurst mit Minze und eine Grill-Chorizo im Angebot“, so Michael Hähnle. In Zukunft will er auch Grillseminare anbieten – eine erste Veranstaltung war bereits ein voller Erfolg: Die Teilnehmer lernten die Grundtechniken des Grillens kennen und bekamen Tipps, die sie an Spareribs, Dry-aged-Roastbeef und Schweinesteaks direkt umsetzen konnten. Das Stammhaus des Familienbetriebs wird von Michael Hähnles Eltern in Böblingen betrieben, wo die Metzgerei seit 1887 ihre Wurzeln hat.

[www.haehnle-fleischfaktum.de](http://www.haehnle-fleischfaktum.de)



Anke Krohmer,  
Chefredakteurin

## WEITERE GUTE METZGER

**Hamburg, Metzgerei Beisser:** Die Tradition des Familienbetriebs reicht bis ins Jahr 1836. Seither verkauft man hochwertige Waren und Feinkostprodukte. [www.beisser.de](http://www.beisser.de) +++ **Düsseldorf, Metzgerei Peter Inhoven:** Die Liebe zum Handwerk möchte Peter Inhoven auch seinen Kunden vermitteln. Daher stellt er bei Festen live Wurst her und röstet Braten. [www.inhoven.de](http://www.inhoven.de) +++ **Grasbrunn, Metzgerei Helmut Erb:** Bei Helmut Erb und seiner Frau in Grasbrunn bei München kommen vor allem bayrische Spezialitäten in die Theke. Mehr Infos vor Ort: Gartenstr. 25, 85630 Grasbrunn