

Frühling auf der Sonnenalb

AUFBRUCH ZU NEUEN GIPFELN DES ECHTEN UND WERTVOLLEN GENUSSSES

Hinter uns liegt ein turbulenter Winter und bewegte Monate zum Jahresanfang. Vieles ist anders geworden. Die Weltlage und die wirtschaftliche Situation sind eine völlig neue. Uns allen in der Sonnenalb-Metzgerei ist bewusster denn je geworden, dass wir mit unserem Weg der Wertschätzung von Mensch, Tier, Natur und natürlich den Lebensmitteln gegenüber genau richtig liegen. Passend dazu fiel uns ein alter Flyer von 1993 in die Hände. Darin steht:

„Um erstklassige Qualität mit hohem gesundheitlichem Wert zu garantieren, beginnen wir mit der sorgfältigen Auswahl unserer Tiere aus bäuerlichen Betrieben unseres Vertrauens. Artgerechte Tierhaltung und Fütterung mit heimischem Getreide und Grünfütter sind Voraussetzung um Fleisch- und Wurstwaren dieser Güte herstellen zu können.“

Unsere Väter, Peter und Helmut Heinrich erhielten damals, nach 1989 und 1991, den Bundesehrenpreis, die höchste Auszeichnung, die eine deutsche Metzgerei erhalten kann. Heute, 29 Jahre später, wollen wir gemeinsam mit unseren Eltern die Sonnenalb-Metzgerei Heinrich in die Zukunft führen. Wir glauben daran, dass der Genuss von Fleisch Klima- und Tierschutz nicht ausschließt, sondern beides zusammengehört.

Jeder im Sonnenalb-Team lebt und arbeitet für die Menschen in unserer Heimat und hat nur eines im Kopf: Wie kann ich das Leben der Menschen glücklicher und genussvoller machen. Das fängt mit einer herzlichen Begrüßung an. Bei einem kleinen Plausch, für den wir uns gerne die Zeit nehmen, gibt es immer etwas neues zu erzählen. Auch über das Fleisch und die Wurst und was man am besten daraus macht.

Jeder Einkauf bei uns soll für Euch ein Stück Auszeit vom Alltag sein. Eine Zeit der Gemein-

schaft, des Austauschs und der Vorfreude auf den Genuss zuhause. Gemeinsam wollen wir all das bewahren, mit modernen Esprit und frischen Ideen würzen und mit den Möglichkeiten der digitalen Zeit fein abschmecken.

**Ganz nach dem Motto:
‘s gibt nix bessers wie ebbes guats!**

Michael, Alexander und Jan Heinrich
mit Familien und Team



**GEMEINSAM FÜR HEIMAT,
MENSCH, NATUR UND
UNSERE SONNENALB**

Frühling auf der Sonnenalb

EUERE FAMILIE HEINRICH UND DAS SONNENALB-METZGEREI-TEAM LÄDT ZUM GROßEN SCHLEMMEN EIN!

SONNENALB-BAUERN-RAUCHFLEISCH

ein herzhaftes Stück Heimat, einfach ideal zur Oster-Brotzeit



SONNENALB-SCHINKEN, LUFTGETROCKNET

in der Reifezeit hat er all die Aromen der frischen Sonnenalb-Luft in sich aufgenommen



PRAGER SCHINKEN

besonders satt im Geschmack durch unsere spezielle Trockengarmethode



HAUSMACHER SCHWARZWURST

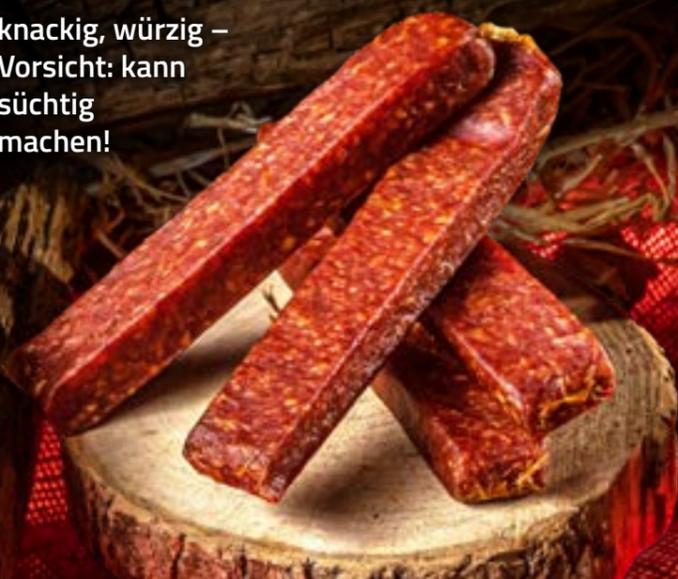
eine urschwäbische Wurstspezialität, nach altem Traditionsrezept, wie sie schon unsere Großväter zubereiteten

GEKOCHTER SCHINKEN

unser Klassiker, zart und saftig

LANDJÄGER

knackig, würzig – Vorsicht: kann süchtig machen!



LUFTGETROCKNETE SALAMI

der mediterrane Genuss, bei dem euch die Sonne im Herz aufgehen wird



ALEXANDER HEINRICH

UNSER SMARTER VERKÄUFER MACHTE SEINE ERSTEN BERUFLICHEN SCHRITTE IN DER INFORMATIK

Er erkannte aber schnell, dass er doch eher im Genusshandwerk glücklich werden würde. So lernte er bei der Metzgerei Lutz in Bad-Cannstadt sowie in unserem Betrieb das Metzgerhandwerk. Die Gesellenprüfung schloss er im Jahr 2017 sogar als Innungs-Sieger ab, die Meisterprüfung im Jahr 2018 als Kursbester in der Fleischerschule Augsburg. Schnell entdeckte er sein Verkaufstalent und die Theke als seine große Bühne. So kümmert er sich heute um sein Verkaufsteam und ist natürlich im Geschäft direkt auch im Verkauf aktiv.

Dass er das Leben sportlich nimmt und es etwas rasanter liebt, erkennt man an seinen beruflichen Erfolgen aber eben auch daran, dass er in der Freizeit gerne mit dem Motorrad auf Tour geht und als Zuschauer enthusiastisch bei American Football-Spielen mitfiebert. Doch wer immer auf der Überholspur ist, gönnt sich zum Ausgleich auch gerne selbst etwas Genuss. So schwingt Alexander auch in der Küche immer wieder gerne den Kochlöffel.



MICHAEL HEINRICH

METZGERMEISTER AUS LEIDENSCHAFT, FAMILIEN- UND GENUSSMENSCH UND UNSER „PRODUKTIONER“

Nach seiner Lehre in unserem Betrieb sammelte er erste berufliche Erfahrungen bei der Metzgerei Giersdorfer in Regensburg. Dass er hier zum Köhner wurde, stellte er 2020 bei der Meisterprüfung unter Beweis. Die schloss er nämlich als Kursbester ab. Für ihn gibt es nichts Schöneres, als den Fleischkäse und die Saitenwürste, die er mit seinem Team hergestellt hat, zu genießen. Linsen mit Spätzle mag er am liebsten selbstgekocht. Nach Feierabend übernimmt er gerne die Regie in der Küche und bekocht Freunde und Familie – wenn für sie noch was übrig bleibt. Denn essen tut er unglaublich gerne!

Wer kräftig in der Metzgerei mit anpackt, dann auch noch wandert und mit dem Bike on Tour ist, bekommt auch reichlich Hunger.



JAN HEINRICH

UNSER STRATEGE UND ORGANISATOR, DER SICH DARUM KÜMMERT, DASS EINFACH ALLES RUND LÄUFT

Als Betriebswirt hat er die Zahlen fest im Griff. Aber er ist auch Metzger und hat bei uns in der Produktion alle Abläufe von der Pike auf kennengelernt. Er hält sich fit, bewegt sich gerne aktiv in der Natur und stürzt sich ab und zu auch mal wagemutig eine Skipiste hinunter.

Sein Motto: Man kann mal hinfallen, aber man muss eben auch wieder aufstehen! Das gilt fürs Skifahren, aber gerade auch im Unternehmen.



LUFTGETROCKNETE MINISALAMIS

der feine Snack und die Alternative zu Chips & Co zum Serienmarathon oder Filmeabend

Endlich wieder Grillen

SONNENALB-FLEISCH AUS GUTER HALTUNG

FÜR VOLLEN FLEISCH-GENUSS BRAUCHT ES:

- perfekte Tierhaltung mit viel frischer Sonnenalbluft, Auslauf und guter Ernährung
- kurze Wege zur Schlachtung
- handwerklich meisterhafter, gekonnter Zuschnitt
- Reifezeit – und das muss eben nicht Dry Aged sein

100%
SONNENALB
PUR!

WWW.AACHTALRIND.DE

VORGESTELLT: DIE FAMILIE BURGMAYER UND IHRE AACHTAL-RINDER

Heinrich und Burgmayer, über 20 Jahre Partnerschaft zwischen Metzger und Bauer. Aubrac, Limousin und Charolais sind klingende Namen aus der Welt der Rinderrassen. Wusstet ihr, dass diese Tiere quasi um die Ecke hier großgezogen werden? Die Burgmayers sind ein echter schwäbischer Familienbetrieb. Das Tierwohl ist ihnen eine wirkliche Herzensangelegenheit.

Die Futtermittel kommen aus eigener Landwirtschaft, FREI von Gentechnik! Die Tierhaltung ist so naturnah wie möglich. Offenstall-Haltung sorgt für viel frische Luft. Die Kälber wachsen 6-8 Monate bei der Mutter auf und werden auch mit Muttermilch ernährt.

STAMMSITZ MELCHINGEN

Talheimer-Str. 6
72393 Burladingen-Melchingen
Tel.: 07126 / 9295-0

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag:
7:30 - 18:15 Uhr
Freitag: 7:30 - 18:30 Uhr
Samstag: 7:00 - 12:30 Uhr

FILIALE ENINGEN

Eitlinger Straße 17
72800 Eningen u. A.
Tel.: 07121 / 81344

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag:
7:00 - 18:00 Uhr
Freitag: 7:00 - 18:30 Uhr
Samstag: 7:00 - 12:00 Uhr

FILIALE HECHINGEN

Steubenstraße 5
72379 Hechingen
Tel.: 07471 / 15892

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag:
7:30 - 12:30 Uhr
und 14:30 - 18:15 Uhr
Freitag: 7:30 - 18:15 Uhr
Samstag: 7:30 - 12:30 Uhr

FILIALE KILLER

Unterdorfstraße 7
72393 Burladingen-Killer
Tel.: 07477 / 1033

Öffnungszeiten:

Dienstag: 8:00 - 12:30 Uhr
Donnerstag: 14:30 - 18:00 Uhr
Freitag: 8:00 - 12:30 Uhr
und 14:30 - 18:00 Uhr
Samstag: 7:45 - 12:30 Uhr

FILIALE MÖSSINGEN

Hischgasse 5
72116 Mössingen
Tel.: 07473 / 21610

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag:
7:30 - 12:30 Uhr
und 14:30 - 18:15 Uhr
Samstag: 7:30 - 12:30 Uhr

Immer auf der Höhe –
folgt uns auf Facebook
und Instagram!

Herzhaftes Einblicke und
frische Ideen online :)

