

Die Supermarkt-Theke kann Sie nicht beraten...

Ehrlich gesagt: Glauben sie beim Einkauf von Fleisch- und Wurstwaren wirklich, dass im Supermarkt alles superbillig ist und dass in Aktionen erstklassige Produkte höchster Güte verkauft werden? Wenn sie diese Fragen nicht eindeutig mit „Ja“ beantworten können, dann sollten Sie einmal beim Metzker vorbeischaun.

Dabei handelt es sich nicht um einen Druckfehler sondern um den Namen jener Fleischerei, die seit 1953 im Herzen von Hernals (um genau zu sein in der Mariengasse 7) Qualitätsbewusste Feinspitze seit 1953 feinste Fleisch- und Wurstwaren versorgt.

Fleisch ist gesund

Auch wenn die Medien gerne etwas anderes behaupten und Horrormeldungen verbreiten: Fleisch ist ein hochwertiges und vor allem gesundes Nahrungsmittel, das den Körper mit einer Vielzahl lebenswichtiger Eiweiße, Mineralien und Spurenelemente versorgt

Da Fleisch und tierische Produkte die einzigen Lebensmittel sind, die natürliches Vitamin B12 enthalten, besteht bei Menschen, die diese Lebensmittel prinzipiell nicht essen, das Risiko eines Vitamin-B-Mangels. Rindfleisch enthält davon alle: Thiamin, Riboflavin, Pantothen säure, Folat, Niacin, B6 und B12.

Vitamin D ist für den Knochenaufbau und -erhalt wesentlich und der Beitrag von Fleisch zur Versorgung mit Vitamin D ist allgemein anerkannt. Da gesellen sich Eisen, Zink, Selen, Magnesium, Kupfer, Kobalt, Phosphor, Chrom und Nickel und andere Spurenelemente. Wer sich mit ausgewogen ernährt - und dazu gehört selbstverständlich auch Fleisch - kann sich den Gang in die Apotheke und den Kauf von Vitamin- und anderen Präparaten sparen.

Qualität aus Meisterhand

Als Familienbetrieb steht die Fleischerei Metzker für handwerkliche Produktion, bei der alles aus einer (Meister)Hand stammt. Den Qualitätsunterschied merkt man schon beim Fleisch, das von ausgesuchten Partnern aus dem niederösterreichischen Umland stammt. Mit garantierter 100-prozentiger und ehrlicher Rückverfolgbarkeit.

Im Gegensatz zum Supermarkt mit seinen stummen SB-Regalen wird hier größter Wert auf persönliche Bedienung gelegt. Hier werden Fleischspezialitäten angeboten, die man anderswo vergeblich sucht. Wenn Ihnen sonst nur Edelteile um viel Geld angeboten werden, gibt es hier preiswerte und genau so schmackhafte Alternativen zum Kochen und Braten. Die Tipps für die Zubereitung gibt's übrigens gratis und wenn Sie einmal nicht wissen, was auf den

Tisch kommen soll - bei Metzkers gibt es auch eine Fülle küchenfertig vorbereiteter Schmankerln aus der Wiener Hausmannsküche für ungeübte. Den gefüllte Spanferkelrollbraten oder die Rindsrouladen müssen sie einfach probiert haben!

Internationale Prämierungen

Frankfurter aus dem Supermarkt haben - im Gegensatz zu ihren knackig-frischen Pendanten aus dem Hause Metzker - sicher noch nie bei einem internationalen Wettbewerb reüssiert. Die Juroren der „Deutschen Landwirtschaftlichen Gesellschaft“ haben bei einem der härtesten internationalen Wettbewerbe die Käsekraier und Frankfurter mit Gold, den Spargelschinken und die sensationelle Polnische mit Silber prämiert. Und das Beste daran: Diese Spitzenqualität kaufen sie das ganze Jahr zu fairen Preisen! Wenn Sie's nicht glauben sollten - ein direkter Preisvergleich bei ihrem Fleischer macht sie sicher.

Service von A-Z

Und wenn sie einmal nicht selbst kochen möchten - ein Besuch beim Fleischer in der Mariengasse lohnt sich. Zum Beispiel mit den täglich wechselnden, preiswerten Mittagsmenüs, oder, wenn sie ein größeres Fest planen, mit Partyservice und Catering. Die Palette der Leistungen reicht vom Kindergeburtstag bis zum anspruchsvollen, groß angelegten Feiern, wo die Familie Metzker auch Ihre persönlichen Vorstellungen bis zum Partyzelt mit Personal erfüllt.

Text: Stefan Köstenbauer