

Produkte

Edles von Schwein und Rind für Gourmets

Seit 125 Jahren verwöhnt die Metzgerei Theurer in Remseck und Asperg Feinschmecker mit bestem Fleisch und schmackhafter Wurst, aus eigener Produktion. Dafür wurde der traditionsreiche Familienbetrieb sogar in den kulinarischen Hochadel aufgenommen: als Mitglied im renommierten "Club Prosper Montagné" sowie als "Chevalier" im Ordre Gastronomique de St. Fortunat.

"Gutes macht man aus sehr Gutem." Eine einfache Gleichung. Und für Metzgermeister Bernhard Theurer eine Selbstverständlichkeit. "Gerade in einer Zeit der Lebensmittel-Skandale und der Fast-Food-Hochkonjunktur sind anspruchsvolle Verbraucher speziell bei Fleisch und Wurst mehr und mehr auf der Suche nach Betrieben, die ihnen qualitativ nur das Beste bieten", sagt der Chef des gleichnamigen Metzgereibetriebs. In der dritten, beziehungsweise vierten Generation geführt, weiß die Metzgerei Theurer, eine immergrößer werdende Stammkundschaft, durch ihre geschmackvollen Produkte zu überzeugen. Am Stammsitz in Remseck ebenso wie in der von Bernhard Theurers Sohn Sven geführten Filiale in Asperg. Hochkarätige Preise und Auszeichnungen schmücken die Wände der beiden Geschäfte. Besonders stolz ist man auf die Mitgliedschaft im "Club Prosper Montagné". Eine Auszeichnung, mit der sich bundesweit derzeit gerade mal acht weitere Metzgereibetriebe schmücken dürfen. Zum zweiten Mal hintereinander ernannte die 1950 gegründete internationale Feinschmeckervereinigung den Familienbetrieb außerdem zum "Maison de Qualité". Die Erhebung in den kulinarischen Adelsstand - Prosper Montagné, 1865 im Languedoc geboren, galt als "gastronomischer Erneuerer der französischen Literatur" und besaß um die Jahrhundertwende einen der führenden Gastronomie-Tempel in Paris - ist für die Theurers Bestätigung und Herausforderung zugleich. Bestätigung dahingehend, dass es sich lohnt, kompromisslos auf Qualität zu setzen. Und Herausforderung, das hohe Niveau auch in Zukunft zu halten.

Das dürfte den Theurers problemlos gelingen. Denn ihr Motto lautet: alles frisch. Was schon damit beginnt, dass die verarbeiteten Fleischwaren dreimal wöchentlich schlachtwarm von ausgewählten Bauernhöfen aus Hohenlohe-Franken nach Remseck geliefert werden. Lange Transportwege etwa aus dem Ausland gibt es also nicht, die Ware ist dafür umso frischer. In Remseck erfolgt dann die Produktion der unterschiedlichsten Wurstspezialitäten - von Schinken über Salami bis hin zu Lyoner und Brühwurst. Von Remseck aus wird zweimal täglich auch die Asperger Filiale mit Ware versorgt. Den gewissen Geschmackstick erhalten die Wurstsorten unter anderem übrigens durch Gewürze des in Korntal-Münchingen ansässigen Unternehmens Gewürzmüller, aus denen bei Theurer wiederum raffinierte eigene Mischungen hergestellt werden. Ein echter Renner sind aber nicht nur Fleisch und Wurst, sondern auch die selbst gemachten Maultaschen. Darüber hinaus gibt es in beiden Geschäften täglich frische Salate, aus der hauseigenen Küche kommen kleine Snacks und ein täglich wechselnder Mittagstisch. Nicht zu vergessen das Angebot an Käse und Geflügel, donnerstags und freitags umfasst das Sortiment außerdem Fisch. Kundenservice wird dabei groß geschrieben. Wer etwa mal einen Fisch möchte, der normalerweise nicht im Angebot ist, kann sich fast immer sicher sein, dass die Theurers ihn schnellstmöglich besorgen. Zum Kundenservice des Hauses gehört es auch, dass telefonisch bestellte Waren wenig später fertig gerichtet zum Abholen bereit liegen. Und wer mal nicht weiß, was etwa bei der nächsten Familienfeier auf den Tisch kommen soll, kann sich vom freundlichen Verkaufsteam beraten lassen. Soll die eigene Küche kalt bleiben? Kein Problem. Denn weit über die Region hinaus hat sich auch der Partyservice von Theurer einen Namen gemacht. Ob fünf oder 500 Personen: Vom leckeren Büffet über den Lieferservice bis hin zum Geschirrverleih brauchen sich die Kunden um nichts zu kümmern und können einfach nur

genießen. Denn auch beim Partyservice lautet das Prinzip: "Gutes macht man aus sehr Gutem."

Quelle: Top Stuttgart 01/2007

