

## Erfolg durch hochwertige Erzeugnisse, stetige Innovation und Fleiß

Die Familie Weiler betreibt das älteste Fleischerfachgeschäft in Hechingen

Seit 100 Jahren prägt die Metzgerei Weiler das Hechinger Stadtbild. Qualität und Service stehen an erster Stelle. Gefeiert wird mit Jubiläumsangeboten, einem Festakt und einem Tag der offenen Tür.

Hechingen. Vor 100 Jahren, am 16. Oktober 1910, begann die lange Geschichte der traditionsreichen Metzgerei Weiler, die damals noch unter dem Namen „Josef Kessler“ firmierte.

Der Metzgermeister und seine Frau Franziska legten den Grundstein für den erfolgreichen Handwerksbetrieb. Mit dem frühen Tod der Mutter wurde Tochter Stefanie zur Stütze des Vaters. Nach seinem Tod im Jahre 1953, führte sie – inzwischen verheiratet mit Robert Weiler sen. – das Geschäft erfolgreich weiter. Günter Weiler, der heutige Chef des Betriebs, trat als ältester von zwei Söhnen in die Fußstapfen des Großvaters, erlernte das Metzgerhandwerk von der Pike auf und erhielt bereits im Alter von 20 Jahren den Meisterbrief.

Bestrebt sich beruflich fortzuentwickeln, erweiterte er seine Kenntnisse in vielen Fachgeschäften. Als ursprünglich gelernte Bürokauffrau wechselt Gabriele Weiler 1976 aus Liebe zu Günter Weiler ins Fleischerfachhandwerk. Beim 75-jährigen Jubiläum des Betriebs übernahmen Günter und Gabriele die Geschäftsführung von Stefanie Weiler.

1999 begann Sohn Thomas Weiler seine Ausbildung in der elterlichen Metzgerei im

Hechinger Maierhof. Auch er hat seine fachlichen Kenntnisse und Kompetenzen in Fachgeschäften im In- und Ausland erweitert und 2006 seinen Meisterbrief und die Ausbildung zum Betriebswirt absolviert. Er steht somit bereit, die Metzgerei in der 4. Generation zu übernehmen. Und selbst Tochter Sandra Konstanzer, geb. Weiler, die BWL studiert hat, hilft ab und an im Büro und im Verkaufsraum aus. Ganz so, wie es sich in einem echten Familienbetrieb eben gehört.

Kundennähe ist das A und O in einem Betrieb, der mit Lebensmitteln handelt. „Die Kunden wollen sehen, wer ver-

### Kundennähe ist bei Weilers das A Und O

antwortlich ist und woher Wurst und Fleisch letztlich kommen“, so Günter Weiler. Stolz ist man in der Metzgerei Weiler auch darauf, dass man seit April dieses Jahres die EU-Zulassung erhalten hat.

Günter Weiler schlachtet bis heute im Balinger Schlachthof selbst. Das Vieh stammt von heimischen Betrieben. Qualität, aber auch Innovation und Ideenreichtum in ihrer Produktpalette zeichnet die Metzgerei Weiler seit jeher aus. Dies wurde dem Fachgeschäft in den beiden letzten Jahren mit neun Gold-, vier Silber- und zwei Bronzemedailles bei Qualitätsprüfungen bestätigt. Von der Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ wurde der Betrieb außerdem als eine der



Hier findet man alles, was das Herz begehrt: Im Verkaufsraum der Metzgerei Weiler warten immer zahlreiche Spezialitäten auf die Kunden.



Service ist das A und O: Das kompetente und freundliche Weiler-Team.



Lange Tradition: Ein Blick in die Metzgerei um 1930.

bundesweit 400 besten Metzgereien ausgezeichnet.

Das Bild der Metzgerei runden die 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ab, die alle seit vielen Jahren im Betrieb tätig sind und zum Großteil selbst hier ausgebildet wurden. Im Verkaufsraum schafft Gabriele Weiler mit ihren jahreszeitlich passenden Dekorationen stets eine angenehme Einkaufsatmosphäre.

Die Produktpalette der Metzgerei Weiler umfasst neben frischem Fleisch aus eigener Schlachtung, eine große Auswahl selbstgestellter Wurstsorten, selbstgemachte Maultaschen, eine Heißecke, küchenfertige Gerichte, eine große Auswahl an Käse und Feinschmeckersalaten, verschiedene Antipasti-Spezialitäten und viele Geschenkideen. Der Partyservice umfasst kalte Platten, Canapees, Fingerfood, warme Speisen sowie Desserts.

Um den Geburtstag gebührend zu feiern, veranstaltet die Metzgerei Weiler am Sonntag, 17. Oktober, ab 10.30 Uhr auf dem neuen Geschäftsparkplatz ein großes Fest. Neben musikalischer Unterhaltung durch die Hechinger Stadtkapelle und die Lumpenkapelle Hechingen sowie der Bewirtung im Festzelt, gibt es eine Gläserne Produktion mit Schauwurst in den Produktionsräumen und eine Fingerfood-Ausstellung. Der Erlös des Jubiläumsfestes kommt dem Verein „Kinder brauchen Frieden“ zugute. Über die gesamte Woche gibt es im Verkaufsraum Wurstwaren zu Jubiläumsangeboten, um den Kunden für ihre langjährige Treue zu danken.

100 Jahre  
Metzgerei  WEILER

## Großer Jubiläumsverkauf

von Donnerstag, 14.10.2010 bis Samstag, 16.10.2010  
mit preisgünstigen Sonderangeboten

<b>Schweinefilet</b> .....	100 g	<b>1,18</b>
<b>Schnitzel, mager</b> .....	100 g	<b>-,79</b>
<b>Schweinehals</b> .....	100 g	<b>-,59</b>
<b>Hackfleisch, gemischt</b> .....	100 g	<b>-,59</b>
<b>Rinderhüfte</b> .....	100 g	<b>1,28</b>
<b>Fleischkäse, auch z. Backen</b> .....	100 g	<b>-,75</b>
<b>Salami, hausgemacht</b> .....	100 g	<b>1,10</b>
<b>Bierschinken</b> .....	100 g	<b>-,98</b>
<b>Saiten, knackig frisch</b> .....	100 g	<b>-,85</b>
<b>Leerdamer, Schnittkäse 45 % i.Tr.</b> ...	100 g	<b>-,69</b>

Weilers  
Jubiläums-  
Eimer

Unser Preisknaller für nur € 10,-

Inhalt:

- 1 kleine Gerauchte
- 1 kleine Schinkenwurst frisch
- 1 kleine Lyoner
- 1 Paar Landjäger
- 1 Paar ger. Bauernbratwürste
- 2 Wurst Dosen à 200 g

Nur solange Vorrat reicht

Zusätzlich erhalten Sie **10%** auf Ihren gesamten Einkauf\*.

\*Jubiläums-Eimer ausgeschlossen

Kommen und zugreifen

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Weiler mit Team.

Metzgerei  WEILER

Im Maierhof 2 · 72379 Hechingen · Tel. (0 74 71) 23 75 · Fax (0 74 71) 56 03

Herzliche  
Einladung

## zur 100-jährigen Jubiläumsfeier

Feiern Sie mit uns am Sonntag, den 17. Oktober 2010, von 10.30 Uhr bis 17.00 Uhr auf dem Firmenparkplatz der Metzgerei Weiler!

Ab 11.00 Uhr bieten wir Ihnen verschiedene Mittagessen, u.a. Schweinelendchen in Rahmsauce mit Spätzle, zu Jubiläumspreisen.

Nachmittags gibt's Kaffee und Kuchen. Die Bewirtung übernimmt der Verein „Kinder brauchen Frieden.“

### Für Unterhaltung ist gesorgt:

<b>Im Zelt:</b>	11.00 bis 13.00 Uhr spielt die Stadtkapelle Hechingen 14.00 bis 17.00 Uhr spielt die Lumpenkapelle Hechingen
<b>In der Wurstküche:</b>	Informationen zur Wurstherstellung Gläserne Produktion mit Schauwurst um 11.00, 13.00 und 15.00 Uhr
<b>Im Verkaufsraum:</b>	Ausstellung von Fingerfood Probiermeile Verkauf unserer Jubiläums-Eimer, gefüllt mit leckeren Wurstwaren zum Sonderpreis
<b>Gewinnspiel:</b>	Schätzen Sie das Gewicht eines lebendigen Spanferkels und gewinnen Sie attraktive Preise!

Verleihung der Preise um 17 Uhr

Für Kinder gibt's Mini-Fleischkäsebacken und Kinderschminken.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Metzgerei  WEILER