

Qualität aus der Heimat für die Heimat

Metzgerei Haller setzt auf Qualität und ergänzt mit Qualivo-Schweinefleisch das Angebot

„Sehr Gutes Fleisch“ zu bekommen ist nicht einfach. Denn es gehört immer auch ein Stück Vertrauen dazu. Dieses Vertrauen muss man sich erarbeiten und dazu braucht es Regeln, den wir können mit dem Kauf selber bestimmen mit welchen Vorgaben Tiere gehalten werden.

„Wir hatten schon immer sehr gutes Fleisch. Aber dank Qualivo ist es einfach noch besser.“ Metzgermeister Werner Schmidt weiß nunmehr seit zwölf Jahren um die Qualität des Qualivo-Rindfleischs.

„Aufgrund der sehr guten Erfahrungen und der positiven Rückmeldungen unserer Kunden haben wir nun auch Qualivo-Schweinefleisch in unser Angebot aufgenommen.“ Die positive Resonanz hat Ihre Gründe. Denn Werner Schmidt weiß genau dass die Rinder und Schweine tiergerecht gehalten werden, dass sie nur größtenteils selbsterzeugtes Futter bekommen, angereichert mit natürlichen Zusätzen. Genmanipuliertes Soja, Tiermehl, Leistungsförderer, Hormone und andere Zusatzstoffe sind absolut tabu. Der Fleischlieferant der Metzgerei Haller unterliegt strengsten Kontrollen. Wir kaufen Qualität aus unserer Heimat „Auf diese Weise haben wir die kürzest mögliche Kette“ erklärt der Metzgermeister „und das garantiert natürlich größtmögliche Frische unserer Produkte.“

Auch die Kundschaft weiß die Qualität der Haller-Produkte zu schätzen. „Wir werden oft gefragt, wo wir unser hervorragendes Fleisch herbe-

kommen“, freut Stefanie Barenbruch, die Tochter von Claudia und Werner Schmidt, „Sie ist für den »kulinarischen Ableger« des Traditionshauses in Rottweil verantwortlich. Und dabei kann sie auf eine Qualifikation vertrauen, die sich sehen lassen kann: Gerade einmal 22-Jahre alt, hat im Juni in Frankfurt die Prüfung zur Verkaufsleiterin und Food-Store-

Managerin mit der Traumnote 1,3 abgeschlossen. Die frisch gebackene Filialchefin möchte nun ihr ganzes Wissen und Geschick, welches Sie schon bei einigen Wettbewerben unter Beweis stellen konnte, im Geschäft in Rottweil unter Beweis stellen.

Und dafür hat sie klare Vorstellungen: »Die Zufriedenheit der Kunden

hat oberste Priorität«, betont Frau Barenbruch. »Dazu zählt für mich nicht nur die Frische des Angebots, sondern auch, dass fast alle unserer Waren selbst produziert sind.« Damit knüpft sie nahtlos an die Philosophie des Familienbetriebs der Schmidts an, die seit jeher ihre Geschäfte in Schwenningen, Villingen, Dauchingen – und jetzt auch in

Rottweil- mit hohem persönlichem Engagement führen.

Selbstverständlich werden auch weiterhin die langjährigen Mitarbeiter in der Rottweiler Filiale anzutreffen sein, welche die Kundschaft hier weiterhin kompetent, über die Spezialitäten, den Party-Service, und nicht zuletzt über das »Qualivo-Fleisch« beraten wird.

Neu und Exklusiv bei uns Qualivo Qualität vom Rind & Schwein



Qualivo
Das Premium Fleisch

Qualivo heißt Aufzucht und Haltung von heimischen Tieren bester Rassen. Abstammung, Geburt und sämtliche Ereignisse im Leben eines jeden einzelnen Tieres sind schriftlich dokumentiert und jederzeit nachvollziehbar. Die Qualivo-Erzeugung erfolgt regional. Zwischen dem Geburtsort der Ferkel, dem Landwirt, dem Schlachthof und dem Verkaufsort des Fleisches liegt nur eine kurze Wegstrecke. In hellen, luftigen Ställen mit Stroheinstreu fühlen sich die Schweine sau wohl, und manchmal geht's auch raus ins Freie.

Austraße 55 · VS-Schwenningen
Tel. 0 77 20 - 44 98

Obere Straße 10 · VS-Villingen
Tel. 0 77 21 - 5 55 64

Schwenninger Str. 13 · Dauchingen
Telefon: 0 77 20 - 45 61

Stadionstr. 4 · Rottweil
Tel.: 0 74 1 - 1 25 54



METZGEREI
Haller
FEINKOST

die Dauchinger
Landmetzger
Werner Schmidt



größtenteils selbsterzeugtes Futter



Haltung der Qualivo-Schweine auf Stroh



Förderung nachhaltiger Landwirtschaft.

Qualivo steht für:

- ★ Haltung der Qualivo-Schweine auf Stroh
- ★ Nur natürliche Futtermittel werden eingesetzt
- ★ Es wird regional produziert
- ★ Wir kennen unsere Landwirte
- ★ Hohe Sicherheit und Transparenz
- ★ Tierschutz ist uns sehr wichtig
- ★ Feinfasriges, marmoriertes Fleisch
- ★ Feiner Geschmack, sehr appetitlich
- ★ Schrumpft nicht, saftet nicht aus
- ★ kein Bratverlust

