

Nr. 183 / 2020
vom 07.05.2020

Wirtschaft – Albstadt

Investition trotz Corona-Krise - Echt Schwäbische Landmetzgerei

In den schwierigen Corona-Zeiten gibt es nur wenig positive Nachrichten aus der Wirtschaft.

„Sehr optimistisch stimmt die Investition der Echt Schwäbischen Landmetzgerei aus Albstadt“, so Wirtschaftsförderer Andreas Hödl.

Das inhabergeführte Familienunternehmen aus Tailfingen gibt es bereits seit drei Generationen.

Es werden neben dem Hauptgeschäft in Tailfingen die Filiale in Grosselfingen und das Esshandwerk in Ebingen betrieben.

Derzeit laufen bei Schelkles die Planungen für einen Neubau in Albstadt-Tailfingen auf Hochtouren.

Der Neubau ist eine Kombination aus Metzgerei, Bäckerei und Imbiss.

Hinzu kommt ein erweitertes Nahversorgungssortiment. Ein großer Selbstbedienungsbereich für Fleisch- und Wurstwaren runden das Einkaufserlebnis ab. Alles regional, frisch und in bester Qualität.

Glücklicherweise ist das Baugewerbe nur wenig von den Corona-Einschränkungen betroffen. Daher hofft Familie Schelkle mit den Rohbauarbeiten für den Neubau bereits in den kommenden Wochen beginnen zu können.

Die Neueröffnung ist zuversichtlich für den Oktober dieses Jahres geplant.

„Diese Corona Zeit ist keine tolle Zeit für uns alle aber auch wir halten uns an alle Vorschriften wie Mundschutz der Mitarbeiter und Kunden, Plexiglasscheiben an den Kassen und die Schilder für Mindestabstand und Mundschutz sind ausgehängt“ berichtet Daniel Schelkle. Ebenfalls bekomme der Berufsstand in diesen Zeiten eine ganz neue Wertschätzung, so der Inhaber und sein Dank gilt insbesondere den Mitarbeitern, welche tagtäglich im Verkauf, in der Küche und in der Produktion arbeiten. Trotz Schließung

des Verzehrbereiches merkt man bei Schelkle keinen Umsatzeinbruch beim Mittagstisch, da das Essen mit nach Hause genommen wird und der Lieferservice ausgedehnt wurde.

Tipp der Wirtschaftsförderung:
Kaufen Sie regional, das unterstützt unser Lebensmittelhandwerk, unsere Landwirte und schmeckt einfach Spitze!

Info der Echt Schwäbischen Landmetzgerei:

Das Unternehmen ist sehr eng mit der Heimat verwachsen und verarbeitet ausschließlich Fleisch von Tieren aus der Region und Baden-Württemberg, beispielsweise aus Balingen von dem Rinder- und Ochsenmastbetrieb Hetzel oder Schweinefleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und von Ludwig Hartmann aus Rottenburg. Die Landwirte erhalten von Familie Schelkle bis zu 30% mehr als marktüblich. Dadurch entstehen Partnerschaften und Produkte von herausragender Qualität.

Unsere handgemachten Fleisch- und Wurstwaren sind das Ergebnis aus Tradition und Innovation.

Von der naturgereiften Salami bis zum edlen Rohschinken werden eine Vielzahl an Produkten nach handwerklicher Tradition hergestellt.

Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht dabei die [Transparenz](#), [die handwerkliche Herstellung](#), die [Herkunft des Fleisches](#) und vor allem der Geschmack.

Dies alles sind Gründe warum die Echt Schwäbische Landmetzgerei dieses Jahr zu den 500 besten Metzgern Deutschlands zählt, die das Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER, alle 5 Jahre wählt.

Echt Schwäbische Landmetzgerei

Stadionstraße 50
72461 Albstadt
Tel: 07432 9849666

Öffnungszeiten:

Montag: 7:30 – 13:00 Uhr

Dienstag – Freitag: 7:30 – 13:00 Uhr 14:30 – 18:00 Uhr
Samstag: 7:00 – 12:30 Uhr

ESS HANDWERK

Keltenstraße 105
72458 Albstadt
Tel: 07431 9615767

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 06:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 06:30 – 13:00 Uhr

Lieferservice:

Bestellungen werden dienstags und mittwochs von 9:30 –
11:00 Uhr unter folgender Nummer angenommen: 0162
6595061 oder per Mail: bestellen.landmetzgerei@gmail.com

