

# KREMER'S

# Sommerzeit

EIN SERVICE VON KREMER'S METZGEREI & PARTYSERVICE

Das Team der  
Metzgerei Kremer



Rezeptempfehlung:  
Zartes Schweinefilet mit  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse





# Metzgerei Kremer – Tradition

Die Metzgerei Kremer in Bayenthal ist der Ort für alle, die Wert auf erstklassige Qualität und ein exklusives Einkaufserlebnis legen. Seit vielen Jahren genießen und schätzen die Kunden nicht nur Auswahl und Wertigkeit der angebotenen Waren, sondern auch das hochwertige Ambiente, in dem sich jeder willkommen fühlt.

Die Metzgerei im Kölner Süden verfolgt eine klare Philosophie. Dazu gehören auch eine stets vorbildliche Service-Qualität und eine spürbare Leidenschaft bei der Arbeit. Aus diesem Grund legt Thomas Kremer, Geschäftsführer der Metzgerei, großen Wert auf die Zusammensetzung des Personals. Das Team aus zum großen Teil langjährigen Mitarbeitern verrichtet seine Arbeit mit hoher Fachkenntnis und großer Sorgfalt, kundenorientiert, gut gelaunt und freundlich.

Das besondere Kennzeichen eines Teams ist die Verfolgung eines gemeinsamen Ziels. Beim Einkauf spürt jeder Kun-

de schnell, dass in diesem Geschäft sein Wohl und seine Zufriedenheit im Mittelpunkt stehen. Als Orientierung dient den Mitarbeitern auch in diesem Punkt der Chef des Hauses, der den anspruchsvollen Dienst am Kunden vorbildlich verkörpert.

## Apropos Team: Die Mischung macht's!

Angeführt wird der Reigen der Verkäuferinnen – aufgeführt nach der Dauer der Betriebszugehörigkeit – von Doris, die bereits seit 20 Jahren ein fester Bestandteil der Metzgerei Kremer ist. Monika, seit 15 Jahren in Diensten der Metzgerei, und Birgit, auch schon 10 Jahre dabei, haben sich ebenfalls zu unverzichtbaren Kräften

etabliert. Seit zwei Jahren bereichert Christine das Team hinter der Theke. Alle Damen bringen ihre jeweiligen Fähigkeiten und persönlichen Stärken geschickt ein und zeichnen sich durch ihr vorbildliches Engagement aus. Das vertrauensvolle und langjährige Miteinander sorgt nicht nur für ein harmonisches Arbeitsumfeld, sondern wirkt sich auch positiv auf den Service aus. So kennen die Verkäuferinnen ihre Stammkunden oft beim Namen und wissen, was diese wünschen – von der persönlichen Ansprache bis zum bevorzugten Einkauf. Andererseits kennen viele Kunden ihre favorisierte Verkäuferin beim Namen und fühlen sich gerade bei ihr richtig aufgehoben.

Seit über 20 Jahren gehört Qamil zum Kremer's-Team. Mit seiner langjährigen Erfahrung und seinem Einsatz ist er, der meist im Hintergrund agiert, unerlässlich





QAMIL

COSTA

# und Werte

für einen reibungslosen Ablauf und somit auch für das Wohl der Kundschaft.

Vor kurzer Zeit erhielt die Metzgerei Kremer tatkräftige Unterstützung von einer neuen Mitarbeiterin und einem neuen Mitarbeiter:

Anna verstärkt mit ihrer Energie und frischen Ideen das Team im Küchenbereich. Costa sorgt mit seinem Engagement für eine Unterstützung im Servicebereich. Beide sind bereits gut integriert und bereichern mit ihrer Art das gesamte Team.

Wie bei einem Familienunternehmen üblich, sind auch die Angehörigen mit dabei. Während Ehefrau Gertrud täglich präsent ist, hilft Tochter Stefanie, die ihrem Vater 14 Jahre tatkräftig zur Seite stand, nunmehr als 2-fache Mutter vor allem in Spitzenzeiten aus.

Thomas Kremer ist die Bedeutung seines Personals, das die erfreuliche

Geschäftsentwicklung der Metzgerei mitträgt, bewusst. Da eine nachhaltige gute Leistung nur mit einer stimmigen Gegenleistung sichergestellt werden kann, herrscht in der Metzgerei ein Arbeitsumfeld, dem ein gutes Betriebsklima zugrunde liegt. Ein persönliches und respektvolles Verhältnis zu den Mitarbeitern sind bei „Kremer’s“ wahrlich keine Lippenbekenntnisse. Auch wenn gerade in turbulenten Zeiten der Umgangston einmal etwas rauer ausfällt, kommt die gebührende Wertschätzung nie zu kurz. Ein deutlicher Beleg für die überzeugenden Arbeitsbedingungen ist die Stimmung innerhalb der Belegschaft und die hohe Mitarbeiterloyalität.

Besuchen Sie uns in der Metzgerei Kremer und lassen Sie sich von der Qualität unserer Produkte sowie dem persönlichen Service überzeugen.





#### Zutaten für 4 Personen:

##### Für das Schweinefilet:

- 600–700 g Schweinefilet
- 2 EL Pflanzenöl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

##### Für die Rosmarinkartoffeln:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer

##### Für das Gemüse:

- 200 g grüne Bohnen
- 2 Karotten
- 1 rote Paprika
- 1 EL Butter
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Rezeptempfehlung Ihrer Metzgerei Kremer:

# Zartes Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

## 1. Schweinefilet vorbereiten:

Das Schweinefilet von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

## 2. Schweinefilet anbraten und garen:

In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Das Filet darin von allen Seiten scharf anbraten, bis es eine schöne, goldbraune Kruste hat.

Knoblauchzehen andrücken und zusammen mit Rosmarin, Thymian und der Butter in die Pfanne geben. Das Filet immer wieder mit der geschmolzenen Butter übergießen, um es saftig zu halten.

Das Filet in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 15–20 Minuten weitergaren. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

## 3. Rosmarinkartoffeln zubereiten:

Die Kartoffeln schälen (oder gründlich waschen, wenn Sie die Schale dranlassen möchten) und in Spalten schneiden.

In einer Schüssel mit Olivenöl, gehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer vermengen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 Minuten goldbraun und knusprig backen. Zwischendurch wenden.

## 4. Gemüse zubereiten:

Bohnen putzen, Karotten schälen und in Scheiben schneiden, Paprika in Streifen schneiden.

Die Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, anschließend kalt abschrecken.

In einer großen Pfanne die Butter schmelzen, Karotten und Paprika darin 5

Minuten anbraten. Bohnen hinzufügen, alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

## 5. Anrichten:

Das Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Rosmarinkartoffeln und das Gemüse auf Tellern anrichten, die Schweinefiletscheiben darauflegen.

Optional: Mit frischen Kräutern wie Petersilie oder Thymian garnieren.

## Tipp:

Für eine raffinierte Sauce können Sie den Bratensatz der Pfanne mit etwas Weißwein oder Brühe ablöschen, einkochen lassen und mit einem Klecks Sahne oder Butter verfeinern.

## Guten Appetit!

METZGEREI  
**KREMER'S**  
PARTY-SERVICE  
Kremer's machen den Unterschied

Goltsteinstraße 89 · 50968 Köln  
Tel.: 0221 - 38 48 65  
info@metzgerei-kremer.de  
www.metzgerei-kremer.de

### Öffnungszeiten:

Mo.: geschlossen  
Di. - Fr.: 8:00 Uhr - 18:00 Uhr  
Sa.: 8:00 Uhr - 14:00 Uhr