



METZGEREI-FACHGESCHÄFT HOLLWECK

Hand in Hand: Tradition und Moderne Handwerkskunst und Anspruch

Wenn Sie nicht genau wissen, wie lange Sie ein saftiges Stück Steak am besten brutzeln oder wie die Rouladen am zartesten gelingen, dann dürfen Sie nach Brat- und Kochtipps in der Metzgerei Hollweck natürlich auch fragen. Zum Hauptgeschäft gehört aber in erster Linie das sorgfältig zusammengestellte Angebot an Wurst und Fleischwaren wie fein gewürzte Würstchen, appetitliche Spießbraten oder zarter Fleischkäse, alles aus eigener Herstellung. Neben wertvollen Tipps zur Zubereitung, haben Sie hier die Sicherheit zu wissen, woher das Fleisch kommt.

Barbara Hollweck ist seit Mitte 2014 Geschäftsinhaberin. Sie führt die Geschäfte und Bruder Michael Hollweck, gelernter Metzgereimeister, setzt die Prämissen für die sorgfältige Verarbeitung und das vielfältige Angebot. Zusammen bringt das Geschwisterpaar rund 150 Jahre Familientradition im Metzgereihandwerk auf die Waage.

Das wiegt, aber nicht schwer. Leicht macht es das gewusst wie. Das Schweine- und Rindfleisch beziehen Sie von einer bäuerlichen Erzeugergemeinschaft der Firma Goldschmaus-Gruppe (www.goldschmaus.de).

Das Hähnchenfleisch stammt von maisgefütterten Hühnern aus kontrollierter Aufzucht. Die frischen Eier kommen vom Bauernhof Füngeling aus

Hürth-Gleuel. Ein sorgfältig abgestimmtes Netzwerk.

Von Montag bis Samstag gibt es einen täglich wechselnden Mittagstisch. Die Kunden schätzen das große Sortiment an Wurstwaren aus eigener Herstellung und Fleischwaren aus eigener Zerlegung. Die Käsetheke kann sich ebenfalls sehen lassen und die leckeren Salate stammen ebenfalls aus der eigenen Metzgereiküche.

Damit dass auch alles so reibungslos klappt, dafür sorgt das Fachverkäufer-Team. Unser Küchenteam prüft kritisch alles, was raus in die Theke wandert.

Ob für Familienfeste oder Hochzeiten, Festtage oder nur ein tolles Essen, egal für welchen Anlass, hier gibt es ein perfekt abgestimmtes Angebot. Der Sonntagsbraten ist wieder modern,