Echt goud aus Eggolsheim!
GLÜCK AM STÜCK ODER ALS AUFSCHNITT
METZGEREI
ALBERT
werde jetzt schon Facebook-Fan von uns.

Hallo, wir sind's, die Alberts

Eure Metzgerfamilie aus Eggolsheim bei Forchheim, Johanna und Klaus Albert mit Sohn Hannes und Tochter Anna. Wir sind echte Wurst- und Fleischversteher. Wenn ihr wie wir echt Gutes aus Franken liebt, dann sollten wir uns kennenlernen. Ja, es gibt sie noch, die echt hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten, wie ihr sie vielleicht aus Omas Zeiten kennt. Warum war es damals so gut? Nun, die Zutaten waren ehrlich, echt natur und keine Geschmäckla aus der Lebensmittelchemie. Das Fleisch kam von Tieren, vom Bauern gleich um die Ecke. Die Tiere wuchsen artgerecht auf und Zeit zu wachsen. Gut, kleine Bauern sind heute leider eine Rarität. Aber zum Glück gibt es sie bei uns in Franken noch.

Wir laden euch ganz herzlich ein uns hier etwas näher kennenzulernen. Aber am besten ihr macht einfach mal einen Ausflug nach Eggolsheim. Schaut's euch bei uns um, greift herzhaft zu. Was bei uns immer dabei ist: ein kleiner Plausch, gute Tipps und Fachsimpeln rund ums gute Essen und eine gehörige Portion Humor.

Lasst's euch schmecken!
Eure Alberts

RINDER AUS FRANKEN
Aufzucht mit Liebe, Zeit und Heimatverbundenheit.

2019
Confrérie des Chevaliers
Metzgerei Albert
Nationaler Champion
Gekochter Schinken

Hurra, wir sind deutscher Kochschinken-Champion!

„Confrérie des Chevaliers du Gôute-Andouille de Jargeau“ fördert handwerkliche Wurst- und Schinkenspezialitäten. Seit 1981 schreibt sie den internationalen Fachwettbewerb aus. Hier messen sich die besten Metzger Europas.
Zehnmal Gold, zweimal Silber und der Titel zum nationalen Kochschinken-Champion. Erstmals trauten wir uns und nahmen mit unseren Spezialitäten beim Wettbewerb der „Confrérie des Chevaliers du Gôute-Andouille de Jargeau“ im niederländischen Roermond teil. Und gleich regnete es Gold und Silber. Wir waren überwältigt! Bei der Preisverleihung 2019 wurden ausgezeichnet:

Wacholderschinken, klassischer Kochschinken, pikante Feuerschlangen, feine Mettwurst, das würzige Pfeffersäckchen, traditionelle Göttinger, Schweinsfuß sowie die Wurstkonserven mit Bratwurstgehäck, Knoblauchgehäck und die Göttinger.
Mit Silber wurden die Bauernbratwürste und die Haussalami ausgezeichnet.

Die Bruderschaft der handwerklichen Schinken- und Wurstmacher schreibt jährlich europaweit diesen Wettbewerb aus. Er gilt daher auch als „Europameisterschaft der Metzger“. In der Jury sind internationale Fachleute. Jedes eingereichte Produkt wird hinsichtlich Optik, Geschmack und Zutaten ganz genau unter die Lupe genommen. Umso wertvoller ist es, hier eine Auszeichnung zu erhalten.

Dry Aged Fleisch vom Albert

ERST CHILLEN DANN GRILLEN!
Zwischenzeitlich ein echtes Kultprodukt, aber an sich eine uralte Technik. Fleisch braucht Zeit zum Reifen, um den vollen Geschmack zu entwickeln. Das geschieht unter ganz bestimmten klimatischen Bedingungen in Reifeschränken und Reiferäumen. Täglich überwacht und genau kontrolliert von Hannes und Klaus. Bis zu sechs Wochen hängt das Fleisch entspannt ab. Es verliert Flüssigkeit und damit Gewicht, übrig bleibt aber das pure fleischgewordene Glück!

Fleischgenuss aus Eggolsheim

DAZU GEHÖRT:
Transparenz, Sicherheit, Verantwortung für Mensch, Tier und unsere fränkische Heimat. Fleisch ist sprichwörtlich in aller Munde. Manche verzichten darauf, weil man nicht nur Gutes über die Tierhaltung hört. Viele genießen wieder viel bewusster und lassen Billigware, die in Massen angeboten wird, links liegen. Lieber weniger, aber dafür das Beste ist ihr Credo! Denkt ihr auch so? Ihr wollt das Beste auf euren Grill legen, in der Pfanne braten oder in die Röhre schieben? Dann sind wir auf einer Wellenlänge.

Als Familienunternehmen arbeiten wir auch mit Bauernfamilien aus unserer Heimat zusammen. Das ist für uns eine Frage der Haltung. Ihr sollt wissen wo alles herkommt. Hier reden wir Klartext und halten mit unserem Wissen nicht hinter dem Berg. Beim Einkauf bei uns bleiben keine Fragen offen.

Salamis aus der „Fränkischen Toskana":

Denkt man an Salamis kommen einem erstmal die sanften Hügel der Toskana in den Sinn. Urlaub, „la dolce vita" und die mediterrane Leichtigkeit. Da können wir Franken aber locker mithalten. Unsere Heimat nennt man auch die fränkische Toskana. Das liegt daran, dass unsere Landschaft daran erinnert, aber auch die Menschen wissen herzhaft zu genießen. Unser Chianti ist stattdessen ein süffiges Bier aus dem Bamberger Land. Die Trattoria heißt Wirtschaft. Kurzum, spart euch 800 km und fahrt einfach zu uns.
Salamis sind unsere Spezialität. Unser Sortiment umfasst:

- Landsalami, herzhaft, *würzig*
- Wildsalami, *gibt's je nach Jagdglück*
- Knobelinis, *zu Risiken und Nebenwirkungen fragt den Metzger eures Vertrauens*
- Hausmacher Salami, *unser Klassiker*
- Chili-Salami, *unser Scharfmacher*
- Rein-Rind-Salami, *zergeht auf der Zunge*
- Whisky Salami, *einfach genial*

Unsere Bratwürste

Was wäre eine fränkische Metzgerei ohne sie?
Jeder Metzger hat hier seine eigene Bratwurst-Philosophie. Die Rezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben, immer weiter verfeinert oder auch mal kreativ neu inszeniert.

Unser Klassiker:
EGGOLSHEIMER FEINE BRATWURST
würzig und herzhaft

Eine unserer Kreativen:
ANNAS FEINE KÄSEBRATWURST
eine wurstgewordene Verführung

UNSER TIPP!
Die klassische fränkische Bratwurst. Gut gewürzt und deftig im Geschmack. Am besten schmeckt's traditionell mit Kraut und Kartoffelsalat.

Koch- und Rohschinken

Die höchste Auszeichnung ist das Lob unserer Kunden. Aber natürlich haben wir uns über den Titel des deutschen Kochschinkenchampions 2019 gefreut. Verantwortlich dafür war unser Wacholder-Schinken und unser klassischer Kochschinken.

Ein Meisterwerk ist auch unser geräucherter Schinken. Der Eggolsheimer Landschinken. Beste Schinkenstücke vom fränkischen Landschwein, einmassiert mit einer speziellen Gewürzmischung und gereift zum Hochgenuss.
Der gehört einfach auf jeden Brotzeitteller.

Was koche ich nur heute?

**Schnell muss es gehen, gut muss es sein, einfach wie von Mutti.
Was scheinbar ein Widerpruch ist, machen unsere tagesfertigen Gerichte möglich.
Mit Liebe von unserer Mutter Johanna gekocht. Ihr müsst nur noch aufwärmen
und fertig ist der Hochgenuss.**

- **Gulasch**
- **Putengeschnetzeltes**
- **Sauerbraten**
- **Sauere Lunge**
- **Kalbssrahmbraten**
- **Entenbrust**
- **Rouladen**
- **Bolognese**

und vieles mehr

METZGEREI
ALBERT

Fränkische Feste feiern

WIR KOCHEN FÜR EURE GÄSTE
Eure kleinen und große Anlässe im privaten und geschäftlichen Rahmen machen wir auch kulinarisch zum Hochgenuss.
Wenn ihr einen Ort zum Feiern sucht, dann steht auch unser fränkischer Genuss-Raum direkt neben unserer Metzgerei zur Verfügung.

Hauptstraße 17
91330 Eggolsheim
Telefon: 09545 8224