

*Aber „Natürlich“*  
**Metzgerei  
Krengel**

*Sauerländer Spezialitäten*



*Präsente mit Geschmack aus Ihrer Qualitäts-Metzgerei*



*Handwerklich hergestellte  
und prämierte Hausmacher  
Wurstspezialitäten –  
meisterlich  
verpackt.*



Metzgerei Helmut Krengel · Stockumer Straße 40 · 59846 Sundern-Dörnholthausen  
Telefon (0 29 33) 36 26 · Telefax (0 29 33) 7 76 32  
E-mail: metzgerei-krengel@t-online.de · www.metzgerei-krengel.de

*Sehr geehrter Feinschmecker.*

*Auch dieses Jahr stellt sich wieder für uns alle die Frage, was schenke ich meinen Kunden, Freunden, Verwandten und Bekannten?*

*Wir haben die ideale Lösung für Sie gefunden! Praktische Geschenkkörbe gefüllt mit köstlichen Wurstspezialitäten. Feinschmecker unter Ihren Freunden werden begeistert sein. Sauerländer Kostbarkeiten aus stets frischer Schlachtung nach altüberlieferten Rezepten und der Tradition des Hauses; echte Wurst vom Lande, mit Naturgewürzen verfeinert, nach Hausmacher Art. Ein Genuss, der immer neue Freunde findet und den niemand sobald vergessen wird. – Und das Besondere ist: Alle unsere Spezialitäten sind ohne Phosphate und unnötige Zusatzstoffe, eben „Natürlich“. Allergiker geeignete Wurstwaren, frei von Gluten, Lactose, Jod und Milcheiweiß – Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen.*

## Produkt-Übersicht

*Aus diesem Produktsortiment können Sie individuell nach Ihren Vorstellungen Ihre Kunden-Präsente zusammenstellen.*



- 1 Echter Sauerländer Schinken  
ca. 450 g 9,00 €/Stck.
- 2 Hausmacher Plock- oder  
Cervelatwurst – ca. 350 g 6,50 €/Stck.



- Hausmacher Wurstspezialitäten im  
Glas – 200 g-Glas 3,00 €/Stck.



- Hausmacher Wurstspezialitäten im  
Glas – 400 g-Glas 5,00 €/Stck.



- Junker-Meister-Christstollen
- 1 750 g, 6,90 €/Stck.
  - 2 500 g, 4,90 €/Stck.
  - 3 300 g, 3,50 €/Stck.
- 4 Lufttrockene Bauernmettwurst  
im Ring ca. 150 g, 3,50 €/Stck.



- Weine
- 1 Kerner, 6,90 €/Flasche
  - 2 Rivaner, 6,50 €/Flasche
  - 3 Secco, 6,50 €/Flasche
  - 4 Reichensteiner, 7,50 €/Flasche
  - 5 Riesling Auslese, 11,00 €/Flasche
  - 6 Dornfelder, 7,50 €/Flasche



- Für den Präsentkarton inklusive passgenauer Einlage für den von Ihnen gewünschten Inhalt berechnen wir eine Kostenpauschale von 4,80 €.  
 Passende Umkartons für den Postversand auf Anfrage.  
 Alle Preise zuzügl. ges. MwSt.





Art-Nr. 1 / 2 / 3



Art-Nr. 4 / 5



Art-Nr. 6



Art-Nr. 7



Art-Nr. 8



Art-Nr. 9

# Aber „Natürlich“ Metzgerei Krengel



## Sauerländer Spezialitäten



Verleihung des Landesehrenpreises durch Landwirtschaftsminister Johannes Remmel (rechts) an Petra und Helmut Krengel.

### Sehr geehrte Kunden, lieber Verbraucher!

#### Ein paar offene Worte in eigener Sache zum Thema Gesundheit und Ernährung.

Es gibt Frischwurstwaren, die haben eine lange Zutatenliste. Es gibt Dauerwurstwaren, die mit Schnellreifemitteln hergestellt werden. Es gibt Schweinefleisch aus Massentierhaltung die schon nach 5 Monaten schlachtreif sind und lange Transportwege auf sich nehmen müssen. **Bei uns nicht! Der kleine aber feine handwerkliche Unterschied:**

Wir produzieren Frischwurstwaren, ernährungsbewusst hergestellt, nur mit Naturgewürzen, ohne Phosphate und ohne künstliche Zusatzstoffe. Wir produzieren Dauerwurst- und Schinkenprodukte handwerklich-natürlich im Naturreifeverfahren! Wir schlachten nur noch „Bauer-Korte-Schweine“, aus artgerechter und natürlicher Aufzucht, erst nach mindestens 7 Monaten, damit sich die typischen, natürlichen Geschmacksträger entwickeln können, die gutes Fleisch auszeichnen.

Infos über Bauer-Korte in unserem Geschäft oder unter [www.bauer-korte.de](http://www.bauer-korte.de) ... wir sorgen für Ihr Schwein im Leben.

Geiz ist geil? Nein, ich bin der Meinung, Geiz ist blöd, denn es hat niemand etwas zu verschenken.

Wieviel Geiz verträgt ein Kilo Fleisch und Wurst noch, ohne uns wieder mit Skandalen den Appetit zu verderben? Eines ist ganz klar, handwerkliche Qualität und Sicherheit kann es nicht zu Schleuderpreisen geben! Aber nur Sie als Verbraucher haben es selbst in der Hand, zu entscheiden, was Ihnen Ihr **Lebensmittel** wert ist.

Um die Qualität unserer Produkte zu prüfen und unter Beweis zu stellen, nehmen wir regelmäßig an nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben teil.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen noch viel Gesundheit und Lebensfreude.

Ihr Fleischermeister und Ernährungsfachmann Helmut Krengel aus Dörnholthausen bei Sundern.

### 2008 – Gold und Silber für Metzgerei Krengel – Sehr gute Ergebnisse bei Qualitätsprüfung

Dörnholthausen. Bei den Qualitätswettbewerben des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks hat die Metzgerei Helmut Krengel aus Sundern-Dörnholthausen im Wettbewerb um den „Fleischwurst-Pokal 2008“ beziehungsweise die „Qualitätsprüfung 2008“ zwei Auszeichnungen in Gold und zwei in Silber erhalten.

**Ausgezeichnet wurden die** Hausmacher Kräutermettwurst mit Johanniskraut und Bärlauch, die Sauerländer Fleischwurst mit Calcium und Ballaststoffen ohne Phosphat sowie Krengels Currywurst im Glas ohne Phosphat. Die Wettbewerbe gelten als mit die wichtigsten Veranstaltungen dieser Art in ganz Deutschland. Die Qualität der Produkte war nach Aussage des Fleischerfachverbandes Nordrhein-Westfalen als Veranstalter auch in diesem Jahr wieder ausgezeichnet. Der Verband wertet dieses erfreuliche Ergebnis als eine weitere Bestätigung des hohen Qualitätsniveaus der handwerklichen Fleischerfachgeschäfte.

(Zeitungsbericht vom April 2008)

### 2009 – Krengels tolle Ideen

#### Krengel erhält Auszeichnung(en) bei den Qualitätswettbewerben 2009 des Fleischerhandwerks

Am 14. und 15. Februar 2009 wurden in der Fleischerschule in Essen (BIF) die diesjährigen Qualitätswettbewerbe des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks ausgetragen. An diesen Wettbewerben um den Fleischwurst-Pokal für die beste Fleischwurst Nordrhein-Westfalens sowie an der Qualitätsprüfung 2009 und Ideenwettbewerb haben sich insgesamt 364 fleischerhandwerkliche Betriebe beteiligt: 231 Betriebe stammen aus Nordrhein-Westfalen sowie 130 Fleischereien aus dem gesamten übrigen Bundesgebiet.

Die Firma Metzgerei Helmut Krengel aus Sundern-Dörnholthausen konnte bei der Qualitätsprüfung und im Ideenwettbewerb 2 Goldmedaillen für sich verbuchen. Gold gab es für die „Schlubi-Wurst“, eine neue Idee von Produktions-Meister Rudolf Krengel. „Schlubi“ steht für Schluck + Biss und ist eine lufttrockene Dauerwurst mit integriertem Schnaps-Fläschchen. Ideal für Reisegruppen als Wanderproviant. Die zweite Goldmedaille gab es für die „Salarillos“, Dauerwurst-Stangen auf Zigarillo-Format geschnitten und im Holzkästchen, wie Zigarillos verpackt. Eine ausgefallene Geschenkidee, auch für Nichtraucher.

Eine unabhängige Jury aus 120 Vertretern des Fleischerhandwerks, der Lebensmittelüberwachung und Veterinärämter sowie der Verbraucherverbände hatte die anspruchsvolle Aufgabe, die Produkte – alle aus eigener, handwerklicher Herstellung – nach verschiedenen Qualitätskriterien zu bewerten.

### 2010 – Landesehrenpreis für besondere Leistungen und Gold und Silber

Was für ein Jahr für die Metzgerei Krengel aus Dörnholthausen. Bei den jährlich stattfindenden Qualitätswettbewerben des Fleischerhandwerks konnte man mit der Fleischwurst, den Partygrillern und den Lufttrockenen Langen gleich **drei mal die Goldmedaille** erringen und zudem auch noch mit der Rostbratwurst ohne Phosphat die Silbermedaille.

Und dann noch der „Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW“ – Landwirtschaftsminister Johannes Remmel hat am Montag, den 13. September 2010 in Düsseldorf den Preis verliehen. Petra und Helmut Krengel konnten aus der Hand des Ministers ihre Auszeichnung für die herausragende Qualität und den ausgezeichneten Geschmack ihrer Produkte entgegennehmen. Der Landesehrenpreis für Lebensmittel wird an Unternehmen in Nordrhein-Westfalen verliehen, die sich in besonderem Maße um die Herstellung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln verdient gemacht haben.





	<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>€</b>
<b>Art-Nr. 1</b>	Die kleine Aufmerksamkeit – 3 Gläser á 200g. in Schmuckfolie	<b>9,90</b>
<b>Art-Nr. 2</b>	Wurstpräsent mit 4 Gläsern á 200g.	<b>14,50</b>
<b>Art-Nr. 3</b>	Küchenrolle Geschirrtuch mit 4 Dosen á 200g.	<b>15,50</b>
<b>Art-Nr. 4</b>	Geschenkkarton mit 5 Gläsern á 200g.	<b>17,50</b>
<b>Art-Nr. 5</b>	Wurstpräsent mit 6 Gläsern á 200g.	<b>19,90</b>
<b>Art-Nr. 6</b>	Wurstpräsent mit 5 Gläsern á 200g. 1 Ring lufttrockene Bauern-Mettwurst ca. 200g. 1 Hausm. Plockwurst ca. 400g.	<b>27,90</b>
<b>Art-Nr. 7</b>	Wurstpräsent mit 5 Gläsern á 200g. 1 Hausm. Plockwurst ca. 400g. 1 Glas Hausm. Wurstspezialitäten á 400g. 1 Stück Sauerländer Schinken ca. 450g.	<b>38,50</b>
<b>Art-Nr. 8</b>	Wurstpräsent mit 4 Gläsern á 200g. 2 Gläser aus gefülltem Eisbein, Nacken oder Bauch á 400g. 1 Hausm. Plockwurst ca. 400g. 1 Ring lufttrockene Bauern-Mettwurst ca. 200g. 1 Stück Sauerländer Schinken ca. 450g.	<b>43,90</b>
<b>Art-Nr. 9</b>	Klarsicht-Geschenkkarton mit echtem Sauerländer Schinken (mind. 10 Mon. gereift) ca. 2 kg mit Geschirrtuch	<b>47,90</b>

Alle Preise verstehen sich incl. Präsentkarton zzgl. gesetzlicher MwSt.

### **Unser Sortiment umfasst folgende Sorten:**

200g. Sortiment: Hausm. Leberwurst, Hausm. Blutwurst, Zwiebel-Leberwurst, grobe Land-Leberwurst, feine Land-Leberwurst, Hausm. Mettwurst, Zwiebel-Mettwurst, Bauern-Mettwurst, Rauchfleisch-Kochmettwurst, Hausm. Sülze, Land-Schinkenwurst, Land-Jagdwurst, Land-Bierwurst, Kräuter-Sülze, feine Leberwurst mit Johannis-Kraut  
400g. Sortiment: Eisbein in Aspik, gefülltes Eisbein, gefüllter Nacken, gefüllter Bauch, Sauerfleisch, Kregels Currywurst

### **Sämtliche Wurstwaren werden nur aus Schweinefleisch von Korte-Kräuterschweinen hergestellt!**

Auf Wunsch übernehmen wir für Sie den Postversand in passenden Umkartons. Versandfertige Verpackung und Portoauslagen werden, unter Beifügung von Post- oder Expressgutabschnitten, gesondert in Rechnung gestellt. Hierzu senden Sie uns bitte unbedingt die ausgefüllten Versandpapiere (Paketaufkleber und Paketkarte) sowie Ihr Begleitschreiben. Verpackungsarbeiten und der Transport zur Post, Bahn, Spedition oder zum Paketdienst, ein **Service** von uns für Sie!!!

### **Sie bezahlen lediglich den Versandkosten und die Portokosten.**

Änderung des Inhalts - selbstverständlich bei Wertsicherung - vorbehalten.

Nur Vieh von kleinen bäuerlichen Familienbetrieben aus der Region, und die stets frische Schlachtung, Zerlegung und Produktion garantieren Ihnen  
**natürliche Geschmacks-Erlebnisse!!!**

## **METZGEREI KRENGEL - SAUERLÄNDER SPEZIALITÄTEN**