

Aus der Region – für die Region.

Fleischerei Pfötsch

Fleisch- u. Wurstwaren aus eigener Herstellung

Hirschendorfer Str. 5 • 98673 Crock
 Tel.: 0 36 86 / 300 504 • Fax: 615 973
 Mail: fleischerei-pfoetsch@t-online.de

ANGEBOT DER WOCHE
 Angebot gültig vom 30.03. bis 04.04. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung

Schweinekamm, ohne Knochen,	kg	5,49 €
Schweinefilet,	kg	9,20 €
Pferderouladen,	kg	8,99 €
Kochschinken,	kg	9,49 €
Bierschinken,	kg	7,99 €
Gehacktes, gewürzt,	kg	4,49 €

Wir wünschen unserer werten Kundschaft eine erholsame Osterzeit.

Auferstehung grünt verborgen

Dr. Gerhard Gatzler

Auferstehung grünt verborgen, überall in Feld und Wald. Auferstehung leuchtet Morgen, im Sehnen, tief, in Wohlgestalt.

Meine Sinne ahnen Freude, atmen schon es Frühlings Pracht. Frohe Stimmung läutet heute, Aufbruch ein, der in mir lacht.

AGRAR GmbH Streufdorf

Steinfelder Straße 2
 Telefon: (03 68 75) 6 19 19

Der Metzgermeister empfiehlt:
 Angebot vom 30.3. bis 04.04.2015

- **Kafler Kotelett** 100 g **0,62 €**
- **Schinkeneisbein** 100 g **0,39 €**
- **Knacker** 100 g **0,93 €**
- **Schinkenspeck** 100 g **1,13 €**
- **Kalbfleisch**

Dienstag **frisches Wellfleisch** in unseren Verkaufsstellen, solange Vorrat reicht.
 Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen **Rostbratwurst.**
 Unserer werten Kundschaft **wünschen wir ein frohes Osterfest.**

FLEISCHEREI STEINER

Genuss aus dem Thüringer Land

Inh. Mirko Steiner: Am Frohnberg 11 (Gewerbegebiet) • 98646 Adelhausen
 Telefon: (0 36 85) 40 52 63 • Fax: (0 36 85) 40 52 64

Verkauf • Partyservice • Frühstück • Stehimbiss

Jungbullenroastbeef, ohne Knochen,	100 g,	2,29 €
Rinderbeinscheibe,	100 g,	0,69 €
Kaflerrippchen,	100 g,	0,69 €
Leberwurstdose,	400 g	2,99 €
Käsekrainer,	100 g,	0,99 €

Mittwoch - Wellfleisch von 10.00 - 11.30 Uhr
 Donnerstag - frische Pferdebutletten

Jetzt wieder **Pferde-, Hirsch- sowie Wildschweinknackwurst** im Angebot.

Wir wünschen all unseren Kunden ein schönes Osterfest.

Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 31.03. bis 04.04.15



FLEISCHEREI

98646 Reurieth
 Bahnhofstraße 201

Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.

Das Angebot ist gültig vom 30.03. bis 04.04.2015

Roastbeef 100 g nur **1,59 EUR**
Rinderfilet 100 g nur **2,49 EUR**

Unser Oster-Spezial
5 Dosen kaufen
6 Dosen mitnehmen
 (Solange der Vorrat reicht.)

Wir wünschen all unseren Kunden ein frohes Osterfest!

Agrargenossenschaft „Werratal“ e.G. **AGW**
 Tel.: (0 36 85) 70 96 97
 Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr

Der Grill-Tipp aus der Fleischerei Reurieth

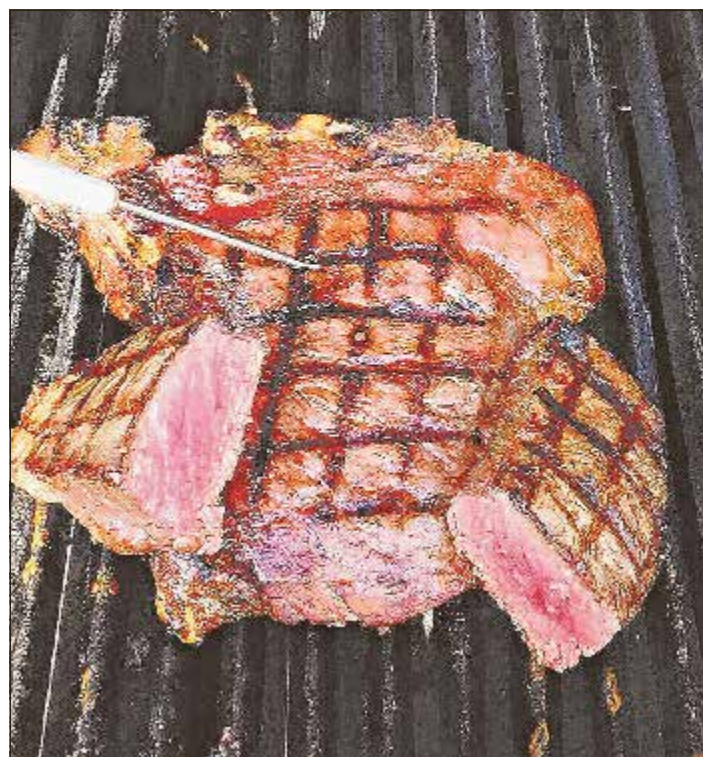
Den richtigen Garpunkt treffen

Anzeige: Reurieth. Das perfekte Steak zuzubereiten, kommt für viele einem Sechser im Lotto gleich. Da die Geschmäcker von „halb roh“ bis „durch“ variieren, gibt es weder die falsche, noch die richtige Kerntemperatur, die im Inneren des Fleischstückes liegt. Jedes Stück und jede Fleischsorte hat seine eigene Kerntemperatur. Wichtig ist, dass nach dem Grillen bzw. Braten das Fleisch kurz ruht, denn dabei gart es nach, so dass die Kerntemperatur um ca. 5 °Celsius steigt.

Garstufe bei Rindersteaks:
 - 45 bis 50 Grad Celsius: Rare - weich, kühl und rot im Kern;
 - 50 bis 54 Grad Celsius: Medium rare - etwas fester, warmer, roter Kern;
 - 54 bis 56 Grad Celsius: Medium well - fest, kleiner rosa Kern;
 - 60 Grad Celsius: Welldone - durchgegart, sehr fest, grau.

Fakt ist: Je länger man das Fleisch gart, desto mehr Fett und Wasser verliert es. Und da Fett bekanntlich ein Geschmacksträger ist, geht der typische Fleischgeschmack verloren. Aber wie misst man den exakten Garpunkt? Am besten mit einem Temperaturmeßgerät, z. B. einem digitalen Thermometer.

Gutes Gelingen und keine Angst, kein Meister ist vom Himmel gefallen. Dazu empfehlen wir einen knackigen Salat, Röstbrot und Kräuterbutter.



Zur Qualität von Grillfleisch

(txn-p). Hochgenuss hat seinen Preis - vor allem beim Fleisch. Schon der Geschmacksunterschied zwischen mariniertem Fleisch oder dem Grillgut vom Schlachter des Vertrauens ist bemerkenswert. Dort heißt es: der Schlachter kennt den Bauern und der kennt seine Kuh. Allerdings ist das kein Qualitätsmerkmal, denn für die Fleischqualität sind Rasse, Fütterung und Aufzucht entscheidend. Kein Wunder also, dass die Steaks argentinischer oder irischer Weideochsen immer beliebter werden. Die Tiere grasen 364 Tage im Jahr auf Naturweiden mit einer Vielzahl von Gräsern und Kräutern. Der Geschmack ist sehr aromatisch und intensiv, das Fleisch zart und saftig.

Damit das wertvolle Fleisch optimal zubereitet wird, gilt es, einige Basics zu beachten. Hierzu Manuel Almeida, Qualitätsmanager bei fleisch24.de: „Wer sich über den Garpunkt nicht sicher ist, sollte mit einem Fleischthermometer arbeiten. „Medium“ ist bei einer Kerntemperatur von 52 °C erreicht. Das Thermometer am besten im Fleisch lassen, damit der Bratensaft nicht ausläuft. Salz und Pfeffer erst nach dem Grillen, denn Salz zieht Flüssigkeit aus dem Fleisch und Pfeffer verbrennt an der Oberfläche. Wenn geschnitten wird, stets nur gegen die Fasern schneiden. Und nach dem Grillen sollte vor allem Filet noch einige Minuten in Alufolie ruhen, bevor es serviert wird. Auf Marinaden, die bei minderwertigerem Fleisch genutzt werden, um es saftiger und zarter zu machen, kann und sollte bei Weideochsen-Steaks verzichtet werden, um den aromatischen Eigengeschmack nicht zu überdecken.“



Landmetzgerei & Partyservice

Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhelder Str. 18
 98630 Römheld / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 6 75 22 • Fax: 6 75 25

Qualität direkt vom Erzeuger
 kontrollierte Produktion

ANGEBOT DER WOCHE
 (Angebot gültig vom 31.03. bis 04.04. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)

Kamm, mit Knochen,	100 g	0,49 €
Pökelbraten,	100 g	0,95 €
Aufschnitt, gemischt,	100 g	0,89 €
Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)		
Geflügelbratwürste,	100 g	0,65 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wir wünschen all unseren Kunden ein schönes Osterfest.

Öff.: Di. - Mi.: 8.-16. Uhr • Do. - Fr.: 8.-13. Uhr / 14.-18. Uhr • Sa.: 7.-11. Uhr



Frohe Ostern

... wünscht Ihnen Ihre

Veilsdorfer Fischspezialitäten GmbH

Wir halten auch **frische Forellen** für Sie bereit!

Unser Ladenöffnungszeiten in der Osterwoche:

Montag bis Mittwoch	10.00 - 17.00 Uhr
Gründonnerstag	9.00 - 17.30 Uhr

Schackendorfer Str. 206 • 98669 Veilsdorf • Tel.: (0 36 85) 6 80 11 • Fax: 6 80 16

Fleischerei Anrell Heßberg

Unser Osterangebot für Sie:

Kotelett	1 kg	4,29 €
Rippchen	1 kg	3,99 €
Spanferkel, mit Knochen,	1 kg	4,99 €
Knacker, frisch,	1 kg	7,99 €
Brätel, verschieden gewürzt,	1 kg	6,99 €
Lammrollbraten	1 kg	7,90 €
Eiersalat	100 g	0,89 €

Wir wünschen unseren Kunden ein frohes Osterfest

Öffnungszeiten zu Ostern:

Mittwoch,	01.04: 8 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag,	02.04: 8 Uhr bis 17 Uhr
Samstag,	04.04: 8 Uhr bis 11 Uhr

98646 Heßberg • Privatweg 82 • Tel. 0 36 85 / 70 21 13