



Metzgerei Manfred Obermaier

PREMIUMGENUSS MIT HÖCHSTEN AUSZEICHNUNGEN



ERLEBEN SIE
HÖCHSTE
QUALITÄT



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

2011 feiern wir unser 40 jähriges Bestehen der Metzgerei Obermaier in Pliening. Seit Gründung im Jahr 1971 hat sich sehr viel verändert, sowohl bei uns in der Metzgerei und in unserer Gemeinde, aber auch im täglichen Leben, im Essverhalten, bei den Wünschen unserer Kunden ...

Unser Sortiment an Frischfleisch, Würstchen und Wurstwaren sowie Feinkostsalaten und Käse erweitern wir ständig, um Ihnen gesunde Abwechslung und echte Genussmomente zu bieten. So führen wir heute küchenfertig zubereitete Fleischgerichte, mediterrane Spezialitäten und fettarme Produkte bis hin zu probiotischen Wurstwaren. Zur Herstellung all dieser unterschiedlichen Produkte sind erfahrene, gut ausgebildete Metzger ebenso erforderlich wie modernste Anlagen und zuverlässige Produktionssysteme.



Willkommen in Pliening

Auch wenn sich in den letzten 40 Jahren vieles geändert hat, eines ist jedoch gleich geblieben: der hohe Qualitätsanspruch, dem wir von der Metzgerei Obermaier uns verpflichtet fühlen. Der Name „Metzgerei Obermaier“ steht für ausgezeichnete Qualität, Frische und Geschmack - und das soll auch in Zukunft so bleiben!

Als handwerkliche Familienmetzgerei legen wir besonders großen Wert auf die Zufriedenheit unserer Kunden. Seien Sie versichert: Ihre Anregungen, Meinungen, Lob und natürlich auch Ihre Kritik finden bei uns immer Gehör!

Wir sagen Ihnen herzlichen Dank für Ihre Treue und freuen uns darauf, Sie auch in Zukunft mit höchster Qualität verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Obermaier

BIERWURST, AUSGEZEICHNET ALS BESTE BAYERISCHE BIERSWURST 2008.

DAS FRISCHWURST-SORTIMENT DER METZGEREI OBERMAIER UMFASST ÜBER 100 UNTERSCHIEDLICHE SORTEN. ALLE PRODUKTE STAMMEN AUS UNSERER HAUSEIGENEN SCHLACHTUNG UND VEREDELUNG, DIE JEWEILS IHRE GANZ INDIVIDUELLE REZEP-TUR BESITZTEN.

WENN SIE UNSERE METZGER UND MITARBEITER KENNENLERNEN MÖCHTEN, ODER UNSER TÄGLICHES HANDWERK „HINTER DEN KULISSEN“ ERLEBEN WOLLEN, DANN BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE:

www.metzgereiobermaier.de



Unsere Tradition: Nur das Beste für unsere Kunden!

1971 gründeten der Metzgermeister Manfred Obermaier sen. und seine Frau Katharina die Metzgerei in Pliening. Von Beginn an lag ihr Bestreben darin, nur die höchste Qualität herzustellen. So wurde mit Enthusiasmus und Weitsicht der Betrieb laufend modernisiert, um Spitzenqualität auf dem neuesten Stand der Technik produzieren zu können. Vielfache Auszeichnungen bestätigen das Qualitätsbestreben, unter anderem seit 1982 ununterbrochen der jährlich vergebene Bundesehrenpreis.



Echte Handwerkskunst

2001 übernimmt ihr Sohn Manfred Obermaier jun. als Metzgermeister die Verantwortung für die Schlachtung und Produktion und die Gesamtleitung seit 2003. Er führt den Handwerksbetrieb mit dem gleichen Engagement, höchsten Qualitätsansprüchen und in dem Sinne seines Vaters weiter. 2006 erhielt er als erster Handwerksbetrieb Deutschlands die umfassende EU-



Mit Sorgfalt und Sachverstand

Zulassung für die eigene Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung.

Die Metzgerei Obermaier gilt heute als Vorzeigebetrieb mit modernsten Produktionsanlagen und einer Prozessüberwachung zur Kontrolle und Nachweisführung nach DIN ISO 9000. Damit ist eine Rückverfolgbarkeit bis zum Tier und die Erfassung aller Produktionsdaten sichergestellt.

Unsere eigene Schlachtung ermöglicht uns, für Qualität, Geschmack und Frische zu bürgen. Unsere strenge Auswahl des Schlachtviehs im unmittelbaren heimischen Raum mit Herkunftsgarantie bedeutet für Sie als Verbraucher höchste Sicherheit und Transparenz. Dafür stehen auch die hervorragend ausgebildeten, zuverlässigen Mitarbeiter, die mit Herzblut ihr Handwerk ausführen.

WALNUS-SALAMI,
PRÄMIERT MIT DER
DLG-GOLD-MEDAILLE
2009, 2010 UND 2011.

DAS PREMIUM SALAMI-SORTIMENT DER METZGEREI OBERMAIER UMFASST 18 UNTERSCHIEDLICHE SORTEN, DIE ALLESAMT AUS EIGENER HERSTELLUNG STAMMEN. JEDE EINZELNE SORTE IST EINE HARMONISCH ABGESTIMMTE KOMPOSITION MIT TYPISCHEM GESCHMACK UND INDIVIDUELLEM CHARAKTER. DIE WALNUS-SALAMI BEISPIELWEISE BESTICHT DURCH IHREN AROMATISCHEN GESCHMACK UND ERLEBENES NUSS-BOUQUET. DAFÜR WERDEN 8% FEINE, AUSGESUCHTE WALNUSKERNE VERWENDET.



Prämierte Spitzenqualität für den täglichen Genuss

Die Metzgerei Obermaier aus Pliening gilt als „Beste Metzgerei Deutschlands“. Seit 30 Jahren erhält sie jährlich den Bundesehrenpreis. Die Kunden, die zu den anspruchsvollen Genießern zählen, erleben täglich die hohe Qualität und Frische der Fleisch- und Wurstwaren.

Um diese Spitzenqualität täglich immer wieder von Neuem zu erzielen, gelten bei der Metzgerei Obermaier feste Grundsätze:

1. Verwendung von edlen Schlachttieren ausschließlich aus der näheren Umgebung, die von persönlich bekannten Landwirten mit artgerechter, gesunder Tierhaltung stammen. Achten Sie bei Ihrem nächsten Einkauf auf unser Schild mit der Herkunftsangabe der aktuellen Schlachttiere.



Auszeichnung des Fleischerverbandes



Garantiert aus der Region



Aus eigener Schlachtung & Veredelung

2. Höchste Sicherheits- und Sauberkeitsstandards in allen Bereichen, unterstützt von Hygieneanlagen und einem zuverlässigen Kontroll- und Dokumentationssystem.

3. Die Schlachtung erfolgt für die Tiere möglichst stressfrei, garantiert fachmännisch unter Einhaltung der Tierschutzbestimmungen und unter Aufsicht neutraler Kontrollen.

4. Die Herstellung und Veredelung aller Fleisch- und Wurstwaren erfolgt mit höchster Sorgfalt und gut ausgebildeten Metzgern mit Hilfe von modernsten Produktionsanlagen zur optimalen Qualität und gleich bleibender Rezeptur jeder einzelnen Sorte.

5. Wir verkaufen ausschließlich Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Veredelung mit Ausnahme von Geflügelprodukten und Käse.

SCHWEINSBRATWÜRSTL, MIT INSG. 8 DLG-GOLD-MEDAILLEN PRÄMIERT, U.A. 2009, 2010, 2011.

BEI DER METZGEREI OBERMAIER FINDET JEDER SEIN LIEBLINGS-WÜRSTL: PFÄLZER, REGENSBURGER, DEBRECZINER ODER WIENER WÜRSTCHEN, DIE ALLE 2011 MIT DER DLG-GOLD-MEDAILLE AUSGEZEICHNET WURDEN, UND NATÜRLICH UNSERE ORIGINAL BAYERISCHEN WÜRSTL, WIE MÜNCHNER WEISSWURST, SCHWEINSBRATWÜRSTL ODER DIE GSWOLLNE (WOLLWURST).

ÜBRIGENS ENHALTEN VIELE UNSERER ROHWURSTPRODUKTE PROBIOTISCHE EIGENSCHAFTEN, UNTER ANDEREM DIE DEBRECZINER UND ROHPOLNISCHE.

Die Metzgerei mit der höchsten Qualitätsauszeichnung

Bei der Metzgerei Obermaier steht die Qualität jedes einzelnen Produkts an oberster Stelle. Neben den zufriedenen Kunden bestätigen dies auch zahlreiche Prämierungen von neutralen, fachlichen Qualitätsprüfern.



Träger des Bundesehrenpreises

Die höchste Auszeichnung der Fleischbranche in Deutschland ist der Bundesehrenpreis in Gold, verliehen vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Seit 1982 hat die Metzgerei Obermaier ununterbrochen und 2011 zum 30. Mal diesen Bundesehrenpreis in Gold für die herausragenden Qualitätsleistungen erhalten. In der Laudatio heißt es, die Metzgerei Obermaier habe sich zu einem Vorzeigeunternehmen entwickelt, das richtungsweisende Maßstäbe für Qualität, Geschmack und Genuss setze.



Täglicher Genuss an Qualität & Frische

Jährlich prämiert die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) viele Produkte der Metzgerei Obermaier, die nach dem international anerkannten, strengen Standard der DLG für Wurst- und Fleischwaren geprüft werden. Bei der jüngsten DLG-Prüfung 2011 erhielt die Metzgerei Obermaier 50 Goldmedaillen und 11 Silbermedaillen.

Unter den mit Gold prämierten Produkten finden sich die beliebte Schinkenspezialitäten Isentaler, Hausschinken, Honig- und Spargelschinken, die Salamisorten Kirschwasser-, Puszta-, Pfeffer-, Bier-, Fenchel- und Kantsalami sowie die Wurstspezialitäten Gelbwurst, Bierschinken, Schinkenwurst und Göttinger.

Unter www.metzgereiobermaier.de finden Sie eine Aufstellung aller prämierten Produkte. Schauen Sie doch mal rein, ob auch Ihre Lieblingswurst ausgezeichnet wurde!

ISENTALER SCHINKEN,
DIE PREMIUM-NEUHEIT,
2011 ERSTMALS MIT
DLG-GOLD PRÄMIERT.

DAS VIELFACH
AUSGEZEICHNETE
SCHINKENSORTIMENT
DER METZGEREI
OBERMAIER IST FÜR
KENNER EIN WAHRER
GENUSS: NEBEN DEN
KLASSIKERN WIE
HAUSSCHINKEN,
FRÜHSTÜCKSSPECK
UND LACHSSCHINKEN
ERHALTEN SIE AUCH
BESONDERE SPEZI-
ALITÄTEN, WIE Z.B.
DEN FRÄNKISCHEN
ZWETSCHGENBAMUS,
DEN COPPA EMILIO
ODER DEN ISENTALER
KNOCHENSCHINKEN.

GERNE ZEIGEN WIR
IHNEN, WIE WIR
UNSERE SCHINKEN
HERSTELLEN. EIN
VIDEO ZUM ISENTALER
FINDEN SIE UNTER:
www.metzgereiobermaier.de

Das ausgezeichnete Premium-Sortiment

Wer in unseren Laden kommt, sieht eine beeindruckende Auswahl an Fleisch, Wurst- und Schinkenspezialitäten und feinen Würstchen. Alle Produkte mit Ausnahme von Geflügelprodukten und Käse stellen wir selbst her.



Unser italienisches Sortiment ist besonders beliebt: feine Mortadella, würzige Salamisorten und vollmundige Schinkenspezialitäten. Probieren Sie zum Beispiel die preisgekrönte Fenchelsalami oder den edlen, luftgetrockneten Coppa Emilio!

Unsere bayerischen Schmankerl erfreuen sich ebenso größter Beliebtheit: prämierte Weißwürste, deftiger Pressack, feine Gschwollne und natürlich unser Leberkäs in Spitzenqualität! Daneben führen wir auch hausgemachte Feinkost-Salate. Genießen Sie beispielsweise unseren frischen Fleischsalat oder einen feinen Wurstsalat!



ORIGINAL BAYERISCHER
LEBERKÄS, JÄHRLICH
DLG PRÄMIERT, ZU-
LETZT 2011 MIT GOLD.

DIE TYPISCH BAYERISCHEN SPEZIALITÄTEN DER METZGEREI OBERMAIER HABEN DIE HÖCHSTEN AUSZEICHNUNGEN ERHALTEN: ZAHLREICHE DLG GOLDMEDAILLEN IN DEN LETZTEN JAHREN, DAS PRÄDIKAT „BESTE BAYERISCHE BIERWURST“ UND „TOP-LEBERWURST“ DER FLEISCHERIN-NUNG BAYERN.

ÜBRIGENS KÖNNEN SIE AUCH IHREN FREUNDEN UND BEKANNTEN AUS „NORDDEUTSCHLAND“ UNSERE FRISCHEN BAYERISCHEN SPEZIALITÄTEN ALS KÜHL-EXPRESSPAKET LIEFERN LASSEN. FÜR EIN UNVERGESSLICHES BROTTZEITFEST ODER WEISSWURSTFEST ODER WEISSWURSTSTÜCK! JETZT UNTER:
www.metzgereiobermaier.de



Metzgerei Manfred Obermaier

PREMIUMGENUSS MIT HÖCHSTEN AUSZEICHNUNGEN



Metzgerei Obermaier
Geltinger Straße 4a
85652 Pliening

Tel 08121 - 82 632
Fax 08121 - 76 323

www.metzgereiobermaier.de

ERLEBEN SIE
HÖCHSTE
QUALITÄT