

Traditionsmetzgerei Sandner erstrahlt im neuen Glanz



-Anzeige- Im neuen Glanz erstrahlt das Hauptgeschäft der Metzgerei Sandner in der Ludwigstraße 45. Im Zuge einer Komplettrenovierung wurden nicht nur die Räumlichkeiten neu gestaltet. Bietet die Traditionsmetzgerei Fleisch- und Wurstwaren auf höchstem Geschmacksniveau, so werden diese fortan in einem modernen Themenbereich präsentiert und verkauft.



Den Kunden, die übrigens auch ohne Mindestumsatz kontaktlos (*auch Apple-Pay möglich*) zahlen können, dürfte dabei auch als zusätzliche Neuerung der DryAger mit ausgewählten Simmentaler Alpenrinder auffallen. Neben den vielfältigen hausgemachten Fleisch- und Wurstwaren des Handwerksbetriebs, ergänzen ausgewählte Spezialitäten wie Serrano-Schinken aus Spanien oder Rohmilchkäse von Affineuren aus der Normandie bis hin zu Mortadella aus dem Norden Italiens das breite Spektrum. Warme Brotzeiten bis hin zu täglich abwechselnden Mittagsgerichten runden das Angebot ab.



Die Öffnungszeiten des Hauptgeschäfts der Metzgerei Sandner bleiben wie gewohnt von Montag bis Freitag von 7:30 Uhr bis 18 Uhr, sowie samstags von 7:30 Uhr bis 12 Uhr.

Viele weitere Informationen gibt es im Internet unter metzgerei-sandner.de

Übrigens: Der beliebte **Sandner-„Boxenstopp“** in der Schillerstraße, an dem Bratwürste, Steaks und vieles mehr angeboten werden, hat jeden Freitag von 11 bis 16:30 Uhr und Samstag von 9 bis 13:30 Uhr geöffnet.

Geschichte der Familien- und Fleischerhandwerkstradition Sandner

Seit 1669 Familien- und Fleischerhandwerkstradition in Selb – auf 350 Jahre darf die Metzgerei Sandner in diesem Jahr zurückblicken. „Wir dürfen ein bisschen stolz, aber noch vielmehr dankbar, auf unsere Vorfahren zurückblicken“, wird seit Gothofredum (Gottfried oder Friedrich) Sandner die Familien- und Fleischerhandwerkstradition groß geschrieben. Mit den Nachkommen in Selb setzt sich die gerade Linie des Hauses Sandner bis heute fort. Ohne Unterbrechung waren alle Fleischermeister. Viele Rezepturen wurden seither überliefert. Die zehnte Generation unter Arthur und Berta Sandner hat den Betrieb auf neuzeitlichen Stand gebracht. Tochter Astrid führt als erste Frau in dieser alten Handwerker-Familie den Titel „Metzgermeisterin“. Seit dem Jahr 2002 ist sie die Chefin der Metzgerei. Und auch die nächste, und somit die zwölfte Generation ist im Betrieb mittlerweile bestens integriert. Sohn Johannes hat nach vollendeter Lehre als Koch in einem renommierten 5-Sterne Hotel seine Metzgerlehre beginnen. Sohn Leopold ist im dritten Jahr seiner Ausbildung, kombiniert diese gar mit einem BWL-Studium. Getrost kann die Familie so in die Zukunft ihres Handwerksbetriebs schauen. „Wenn die Nachfolge gesichert ist, was Besseres kann unserem Familienbetrieb gar nicht passieren“, freut sich die Inhaberin.

