

Hohenstadt

# Metzgerei Kienhöfer

## Eröffnung nach Umbau

Sonderveröffentlichung

## Familientradition wird in neuem Laden fortgeführt

### Metzgerei Kienhöfer nach Umbau in neuer Optik

Innerhalb von nur fünf Tagen hat die Landmetzgerei Kienhöfer aus Hohenstadt eine Rundumerneuerung erlebt und eine neue Inneneinrichtung bekommen. Nach 20 Jahren war die Einrichtung in die Jahre gekommen und entsprach nicht mehr der gewünschten modernen Optik.

„Davor war alles gefliest und recht kühl gehalten“, beschreibt Inhaber Wolfgang Kienhöfer, „Auch die Arbeitsfläche war nicht so geschickt.“ Jetzt ist nur noch die Hälfte des Ladenraumes mit Fliesen gestaltet,

im anderen Teil sorgt eine warme Holzverkleidung für eine ansprechende Atmosphäre. Die Decke über dem Verkaufsbereich wurde schwarz und setzt mit vielen kleinen Leuchtspeckern die Ware optimal in Szene.

Die hauseigenen Spezialitäten, die Salami aus eigener Herstellung, das hausgemachte Rauchfleisch, der schwäbisch-hällische Schinken und die Gmünder Zipfel kommen jetzt richtig zur Geltung. In der vergrößerten Kühltheke ist jetzt außerdem auch genug Platz für das Käseangebot und Sala-



Eine warme Holzverkleidung sorgt für eine ansprechende Atmosphäre. In der vergrößerten Kühltheke ist jetzt außerdem auch genug Platz für das Käseangebot und Salate.

te, die Karin Kienhöfer selbst zubereitet.

Gemeinsam hat das Ehepaar die Metzgerei 1999 übernommen. Die Familientradition geht jedoch weit zurück. Auch Wolfgang Kienhöfers Urgroßvater und

Großvater waren bereits Metzger. Er selbst ist nicht nur Metzgermeister, sondern auch gelernter Koch. Die Ladenräume sind derzeit nur an zwei Tagen geöffnet, das Hauptgeschäft findet im Verkaufswagen auf den Wochenmärkten der Region statt. So konnte auch die Umbauzeit problemlos ohne einen einzigen Tag Ausfall überbrückt werden.

Und schon früh am Freitagmorgen stehen vor Ladenöffnung die ersten Kunden vor der Tür, die ihren Einkauf machen wollen und mit viel Lob die neue Einrichtung inspizieren. „Ein ganz anderes Flair“, staunt eine Kundin und auch die rund 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich über die Veränderungen. Eigentlich war nur ein Anbau an die Theke geplant, doch gemeinsam mit dem Laden-

bauer bfm Ladenbau aus Lorch-Waldhausen hatte man sich doch für eine große Maßnahme entschieden, die neben den optischen Vorzügen die Arbeit ergonomischer und effizienter gestaltet. Regelmäßig wird die Metzgerei von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ unter die 500 besten Metzgereien gewählt.



Mit ihrem Team betreiben Wolfgang und Karin Kienhöfer nicht nur die Metzgerei in Hohenstadt, sondern beliefern auch viele Wochenmärkte. Text und Fotos: msi



Wolfgang Kienhöfer  
Marktplatz 8  
73453 Hohenstadt  
Telefon 0 73 66 / 63 55  
Telefax 0 73 66 / 59 95

Unser Angebot vom 8. 10. bis zum 12. 10. 2019

**Magere Schweineschnitzel** aus der Oberschale  
1 kg **11,90 €**

**Zartes Hohenstadter Rauchfleisch** 100 g **1,88 €**

**Gerauchte Schinkenwurst** 100 g **1,39 €**

**Frischer Fleischsalat** 100 g **0,89 €**

Nur Dienstag und Donnerstag auf den Märkten, und Freitag und Samstag in unserem Ladengeschäft

**Geifertshofener Sonnentaler** 45% Fett i. Tr.  
100 g **2,19 €**

Ladenöffnungszeiten:  
Fr. 8:00–12:30 Uhr & 14:30–18:00 Uhr, Sa. 7:30–12:30 Uhr.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

[www.landmetzgerei-kienhoefer.de](http://www.landmetzgerei-kienhoefer.de)



Herzlichen Glückwunsch!  
Es war uns nicht wurscht.

Kopp Stukkateur GmbH+Co.KG  
Dettenried 13 | 73453 Abtsgmünd  
Telefon: 0 73 66/9 24 94 91  
E-Mail: dk@kopp-stukkateur.de

[www.kopp-stukkateur.de](http://www.kopp-stukkateur.de)

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!



ÖL- UND GASKUNDENDIENST [www.josten-heizung.de](http://www.josten-heizung.de)

bfm<sup>®</sup>  
Ladenbau

bfm Ladenbau GmbH  
Lorch-Strasse 19  
73547 Lorch-Waldhausen  
07172 92750-0  
[www.bfm-ladenbau.de](http://www.bfm-ladenbau.de)  
[info@bfm-ladenbau.de](mailto:info@bfm-ladenbau.de)