

Kronen-Metzgerei eröffnet

Nach Umbau hat der Traditions- und Familienbetrieb in Bartholomä wieder geöffnet



Das Team der Kronen-Metzgerei freut sich über die neu gestalteten Verkaufsräume. Auf unserem Bild (v. li.): Sonja Koch, Dennis Pander sowie Regine, Ralf, Rosemarie und Otto Blessing. Foto: tom



Seit 120 Jahren wird die Kronen-Metzgerei in Bartholomä von der Familie Blessing betrieben. Jetzt ist sie nach einem Umbau wieder für die Kunden da und liefert die gewohnte gute Qualität. Foto: tom

Zum Betriebsjubiläum in neuem Glanz

Seit Donnerstag hat die Kronen-Metzgerei wieder geöffnet. Die Verkaufsräume wurden umfassend modernisiert und ein Gastraum lässt die alte Wirtschaftstradition wieder aufleben. Familie Blessing kann zudem das 120-jährige Bestehen ihres Unternehmens feiern.

Bartholomä. Der achtwöchige Umbau ist geschafft und die Kronen-Metzgerei in Bartholomä präsentiert sich mit neuem, modernem Gesicht und zusätzlichem Service für die Kunden. Regine und Ralf Blessing freuen sich mit ihrem Team über die von der Theke bis zum Bodenbelag komplett neu gestaltete Metzgerei.

Eine moderne LED-Technik trägt zum geringeren Energie-

verbrauch bei. Ganz neu ist direkt neben dem Verkaufsraum der Metzgerei ein Raum zum Sitzen und Genießen von Vesper oder Mittagstisch, mit Platz für rund 20 Personen geschaffen worden. „Wir wollten gerne die alte Wirtschaftstradition der Krone wieder aufleben lassen, die es bis vor 30 Jahren gab“, sagt Ralf Blessing.

Eine Wirtschaft mit Haus-

schlachtung war vor 120 Jahren der Beginn der Geschichte der Kronen-Metzgerei. Karl und Theresia Blessing kauften damals das heute 400 Jahre alte Haus in der Hauptstraße 1, gegenüber betrieb die Familie eine Landwirtschaft. Leberkäse und Schwartenmaggen aus eigener Herstellung wurde in der Krone Wirtschaft angeboten.

Mit Albert und Josefine übernahm im Jahr dann 1924 die zweite Generation den Familien-

betrieb. Damals gab es auch noch einen Festsaal, der oft für Feiern genutzt wurde. Heute hat bereits die vierte Generation in der Kronen Metzgerei das Ruder in der Hand.

Tradition wird fortgeführt

Regine und Ralf Blessing folgten Otto und Rosemarie Blessing nach, die seit 1961 die Betreiber waren und 2005 an Sohn und Schwiegertochter übergaben.

„Allerbeste Qualität und Frische sind unser oberstes Gebot.“

Ralf Blessing, Metzgermeister

Was aber nicht heißt, dass sie nicht immer noch aktiv dabei sind. „Meine Eltern unterstützen uns auch heute noch mit Rat und Tat“, freut sich Ralf Blessing. Auch seine fünf Geschwister sind stets zur Stelle, wenn Not am Mann ist – für Familie Blessing und ihre Mitarbeiter eine große Hilfe.

Als Metzgermeister und Betriebswirt weiß Ralf Blessing,



An der Warmtheke erhält der Kunde wechselnde Tagesessen und verschiedene Snacks. Foto: tom

was seine Kunden wünschen. Fleisch und Wurstwaren aus eigener Herstellung gehört in dem alt eingesessenen Handwerksbetrieb zum Sortiment. Regionale Verbundenheit zeigt sich in der Zusammenarbeit mit dem Schlachthof Göppingen, von wo das Stauferfleisch bezogen wird.

„Allerbeste Qualität und Frische sind unser oberstes Gebot“, erklärt der Metzgermeister. Neben kalorienreduzierten Produkten gehört auch ein gro-

ßes Sortiment an gluten- und laktosefreien Fleisch- und Wurstwaren zum Angebot.

Partyservice im Angebot

Der Partyservice versorgt bei Feiern jeder Art die Kunden mit Leckereien. Das tägliche abwechslungsreiche Mittagessen in der Kronen-Metzgerei – vom Rieslingsteak mit Reis und Salat bis zum frischen Lachs auf Gemüsesoße – wird von den Kunden gerne genutzt. ub

Bäckerei · Konditorei

köhler

Herzlichen Glückwunsch zum 120-jährigen Bestehen und zum gelungenen Umbau.

Wir liefern täglich frische Backwaren!

Heubach-Lautern
Rosensteinstraße 60
Telefon 07173-4520



Im neuen Speiseraum können hausgemachte Tagesessen in gemütlichem Ambiente genossen werden. Foto: tom

Der starke Partner des Metzgerhandwerks gratuliert der Kronenmetzgerei Blessing zum 120-jährigen Jubiläum

MEGA

MEGA Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie eG
Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart
Tel. (0711) 16 84 - 0 | Fax - 125
info@mega-stuttgart.de | mega-stuttgart.de

hat das Richtige.

KÜHNHÖFER

Sanitär · Heizung · Solar · Baufachhandel · Badsanierung · Balkonsanierung

Wir gratulieren zum Betriebsjubiläum und zum gelungenen Umbau.

Karl Kühnhöfer ☎ 07173 - 71276
Am Gänsteich 7 ☎ 07173 - 71176
73566 Bartholomä karl@kuehnhoefer.de
www.kuehnhoefer.de

FLEIGA
OSTWÜRTTEMBERG

Aalen 0 73 61 / 92 67-0
Schwäbisch Gmünd 0 71 71 / 35 01-0
www.fleiga.de

Aalen – Heidenheim – Schwäbisch Gmünd
Herzlichen Glückwunsch zum 120-jährigen Jubiläum und gelungenem Umbau!

Ihr freundlicher Frische-Profi von der Ostalb:

- Qualitäts-Frischfleisch aus der Region Ostalb
- Lebensmittel-, Verpackungs- und Non-Food-Programm
- Maschinen und Geräte – eigene Kundendienstwerkstatt

HEIDENHEIMER

KÜHLANLAGENBAU
GmbH

89522 Heidenheim Tel.: 0 73 21 / 4 40 88
Paul-Hartmann-Str. 57 Fax: 94 98 10

Wir feiern 120-jähriges Jubiläum!

Eröffnungsangebote vom 25. – 29. 6. 2018:

Schweineschnitzel vom Stauferfleisch 100 g **0,99 €**

Bartholomäer Ring-Schinkenwurst 100 g **0,99 €**

Kräuterfrischkäse 100 g **0,99 €**

sowie Handwerkerfrühstück:
1 Fleischkäsebrötchen mit Kaffee, heiß **2,90 €**

Kronen Metzgerei Blessing

Fleisch und Wurstwaren aus eigener Herstellung, Party-Service

Hauptstraße 1 · 73566 Bartholomä · Tel.: 07173 7504 · Fax: 07173 716516
Kronenmetzgerei.blessing@t-online.de · www.kronenmetzgerei-blessing.de

Öffnungszeiten: Montag – Freitag 7.00 – 13.00 Uhr
Dienstag – Freitag 15.00 – 18.00 Uhr
Samstag 6.30 – 12.30 Uhr

Herzlichen Glückwunsch zum 120-jährigen Bestehen und gelungenen Umbau!



Wir gratulieren ...
... und wünschen

Kronen-Metzgerei Blessing

Fahrzeuge – Autozubehör – Reparaturen
Bart Niedelberger