

In der Metzgerei „Zum Iglhaut“ trifft Tradition auf Moderne

VERKAUFSRAUM NEU GESTALTET

Viechtach. Die Metzgerei „Zum Iglhaut“ kann auf eine lange Tradition zurückblicken: Der Familienbetrieb besteht schon seit 1887. Im Jahre 1909 wurde das Iglhaut-Gebäude, vormals das Amtshaus von Viechtach und in kurfürstlichem Besitz, erstmals als Gasthaus erwähnt.

Thomas Müller schreibt die Familiengeschichte nun bereits in vierter Generation fort. Vor Kurzem wurde der Verkaufsraum der Metzgerei völlig

neu gestaltet. Beim Design gelang dabei ein perfekter Spagat: „Wir haben bewusst auf ein traditionelles, aber gleichzeitig auch modernes Design gesetzt. Ich wollte, dass sich meine Heimat darin widerspiegelt,“ so der Jungunternehmer.

Die Neuerungen sind jedoch nicht nur optischer Natur. Durch modernste Thekentechnik schmecken die regionalen Fleisch- und Wurstspezialitäten noch besser. So habe man etwa auf eine klassische Umluftkühlung verzichtet. „Die Kombination aus stiller Flächenkühlung und leichter Umluft ist schonender und verhindert das Austrocknen. Die Qualität bleibt erhalten, das schmeckt man,“ wie der Metzgermeister betont. Die neue Theke sei zudem energiesparend und durch die Umstellung auf LED-Lichttechnik wird die Umwelt geschont. Auch eine großzügige Heißtheke mit warmen Brotzeiten gebe es nun.

Die größte Neuerung ist der neue Dry-Age-Reifeschrank. „Dry-Aged-Beef ist keine Modeerscheinung mehr,“ so der Metzgerei-Inhaber. Das Rindfleisch reift bei diesem Verfahren etwa sechs Wochen lang, die spezielle Luftfeuchtigkeitszirkulation sorgt für ein gleichbleibendes Klima. Das Ergebnis: zartes Edelfleisch mit geringem Wassergehalt und einem vollen, intensiven Geschmack.

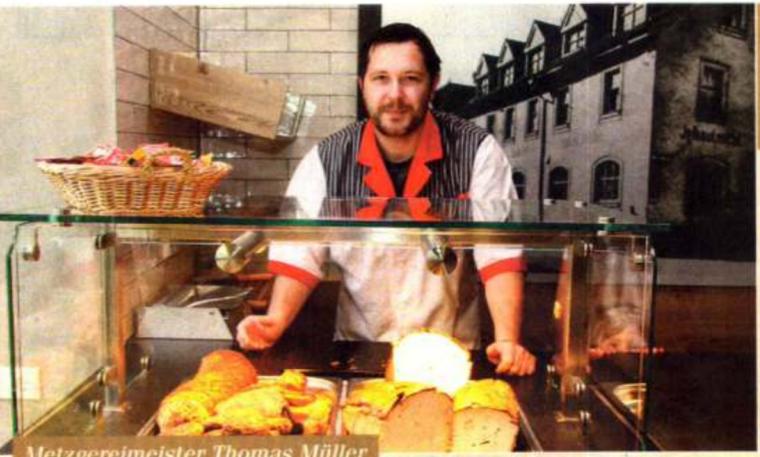
Die Metzgerei ist bereits wieder geöffnet. Am Mittwoch, 26. 4. 2017 um 18.00 Uhr, wird der neue Verkaufsraum dann noch offiziell eingeweiht.

-hob-

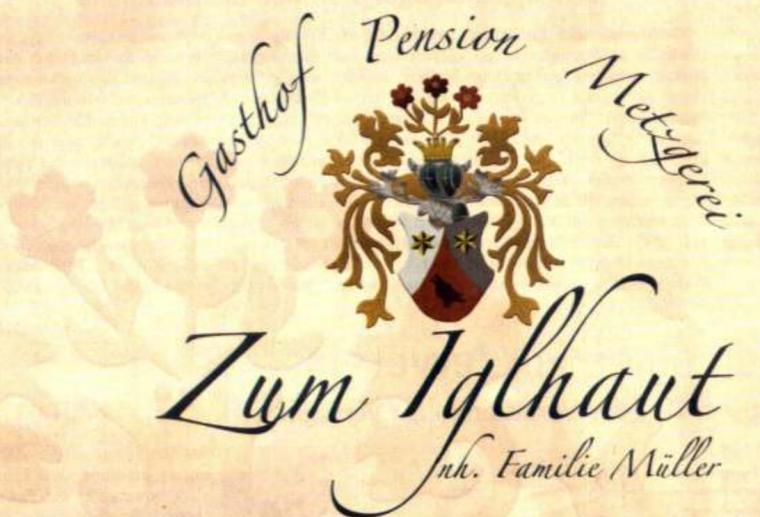


Team Metzgerei Iglhaut

Fotos: Bäumel



Metzgermeister Thomas Müller



Neu im Sortiment



Metzgerei: 1963 Foto: Popp



Metzgerei: 2005

Herzlichen Glückwunsch und weiterhin alles Gute!

Ihr Fachhändler für Metzgereimaschinen • Reparaturen Gewürze • Därme • Verpackung Reinigungsmittel

Metzgereibedarf

Brandl

Heerstraße 56 • 94315 Straubing
Tel. 094 21 2 10 81 • Fax 8 21 7 8

Bäckerei - Konditorei - Café

Laumer

Mönchshofstr. 5 • 94234 Viechtach • Telefon 099 42/4 20

A guade Wuascht braucht a guade Semme.
Ois Guade zum gelungenen Umbau.

Ihre Bäckerei Laumer

Bielmeier
... wir verstehen was von Wärme!

bäder
heizung
solar
brennholz

Wir bedanken uns für den Auftrag und wünschen der Familie Müller alles Gute und weiterhin viel Erfolg!

BIELMEIER HEIZTECHNIK GMBH & Co. KG
Inh: Christian Bielmeier
Blosserberger Str. 36
94234 Viechtach

Tel.: 0 99 42/90 44 35
Fax: 0 99 42/90 42 81
info@bielmeier-heizung.de
www.bielmeier-heizung.de

Wir gratulieren Familie Müller zum Neubau der Metzgerei und wünschen viel Erfolg in den neuen Räumen.

Herzlichen Dank für den Auftrag und das entgegengebrachte Vertrauen.

Malerbetrieb Christian Brem

Pointstraße 1 • 94234 Viechtach
Tel. 0 99 42/90 49 41 • Mobil 0170/862 1476 • Fax 90 48 96

Gasthaus und Metzgerei „Zum Iglhaut“

WIR GRATULIEREN ZUM NEUEN LADEN!

Ihr Differenzierungsspezialist

bfm Ladenbau

bfm Ladenbau GmbH
Lorchstraße 19 • 73547 Lorch-Waldhausen
Fon +49 7172-92750-0 Fax +49 7172-92750-50
www.bfm-ladenbau.de info@bfm-ladenbau.de

Sirtl Bäckerei

Wir gratulieren

LEBENS REGIONALEN PRODUKT

Das Team von **VIECHTACH aktuell** und des **Viechtacher Anzeigers** bedankt sich bei allen beteiligten Firmen und gratuliert der Fam. Müller zur gelungenen Neueröffnung.

Wir gratulieren zur Neueröffnung!

Viechtacher Bier
seit 1553

Gesellschaftsbrauerei Viechtach

ELEKTRO AMBERGER

Wir Gratulieren!
Vielen Dank für den Auftrag!

AEM

Fleischmarkt GmbH
Schlachtung • EZ-Zerlegung

AUSSER FLEISCH IST UNS ALLES WURST!

Ab jetzt wieder für Sie da! Bei uns erwarten Sie regionale Produkte von der Wurst bis zum Dry Aged Beef-Steak!

Gasthof Pension Metzgerei **Zum Iglhaut** Inh. Familie Müller