



100 Jahre Metzgerei Kärmeier in Brannenburg

Beitrag

„Unser oberstes Ziel ist es, dass Sie nach Ihrem Einkauf in unserer Metzgerei mit einem guten Gefühl nach Hause gehen“, so steht es auf der Webseite der Metzgerei Kärmeier aus Brannenburg. Dass das nicht nur ein Slogan ist, spiegelt sich im gesamten Unternehmen wider, das von Bettina Kärmeier-Lechner und ihrem sechs Jahre jüngeren Bruder Andreas Kärmeier in vierter Generation geleitet wird. Basis dafür sind hochwertige Produkte und ein sympathisches, fachlich kompetentes Verkaufsteam, die für das „gute Gefühl“ beim Kunden sorgen. Die hohe Zahl an Stammkunden, die nicht nur aus Brannenburg und Umgebung kommen, sondern teilweise auch weite Anfahrten in Kauf nehmen, sowie die mit Abstand positiven Rückmeldungen, sprechen dabei für sich.

In diesem Jahr wird die Metzgerei Kärmeier nun 100 Jahre alt. Angefangen hatte alles 1924, als die Urgroßeltern der jetzigen Inhaber einen Gasthof mit einer kleinen Metzgerei erworben haben. Damit legten sie den Grundstein für die heutige Metzgerei. 1971 übernahmen Fritz Kärmeier und seine Frau Cilly das Unternehmen, die 1984 die Metzgerei um das bis heute bestehende Ladengeschäft in der Dapferstraße 5 erweiterten. Ende der 1990er Jahre kamen dann Tochter Bettina, die ursprünglich eine Ausbildung zur Bankkauffrau gemacht hatte, und ihr Bruder Andreas ins Familienunternehmen. Seit 2010 führen die beiden Geschwister die Metzgerei eigenständig, wobei Papa Fritz immer noch gerne aushilft, wenn Not am Mann ist. Bettina Kärmeier-Lechner kümmert sich dabei um alles kaufmännische und um den Laden und Andreas als leidenschaftlicher Metzgermeister oder wie es seine Schwester ausdrückt, „als Tüftler mit exzellentem Geschmackssinn“ um die Produkte, die zu 90% aus eigener Fertigung stammen.

Besonderen Wert legt die Metzgerei Kärmeier bei ihren Produkten auf Qualität und Nachhaltigkeit. Das bedeutet, dass bereits bei den Rohstoffen auf den Ursprung geachtet wird. Das Fleisch kommt überwiegend aus der Region, wobei auf optimale Haltung und Fütterung der Tiere, sowie kurze Transportwege besonderer Wert gelegt wird. Auch bei den Zutaten wird auf hochwertigste Produkte geachtet. Beispielsweise kommt nur Steinsalz der Firma Bickelbacher aus dem Allgäu zum Einsatz, das im Gegensatz zu normalem Speisesalz noch alle lebensnotwendigen Mineralien und Spurenelemente enthält. Zusatzstoffe werden nur eingesetzt, wenn es keine andere Möglichkeit gibt und auf den Einsatz von Milcheiweiß sowie Lactose wird bei allen hausgemachten Produkten

grundsätzlich verzichtet. Das alles überzeugt die Kundinnen und Kunden der Metzgerei Kärmeier seit Jahrzehnten. Stolz ist sie dabei besonders auf ihre mehrfach ausgezeichneten Produkte, wie zum Beispiel Weisswürste, Leberkas, die Haussalami, sowie alle Schinkenprodukte. Außerdem erhielt die Metzgerei als Unternehmen 2021 den bayerischen Staatsehrenpreis für herausragende Qualität.

Neben den bekannten Klassikern bietet das Brannenburger Fleischereifachgeschäft zusätzlich ein interessantes italienisches Feinkostsortiment an, das teilweise selbst produziert wird. Die Haus-Cacciatore, eine luftgetrocknete Salami, die mit Weißwein und fruchtigem Urwaldpfeffer verfeinert ist, sei hier nur stellvertretend erwähnt. Zudem bietet die Metzgerei Kärmeier ein reiches Imbissortiment mit wechselndem Mittagsmenü an und rundet ihr Angebot mit einer außergewöhnlich großen Auswahl verschiedener Käsesorten und immer frisch zubereiteter Salate ab.

Zum Abschluss bleibt daher nur noch den Geschwistern Bettina Kärmeier-Lechner und Andreas Kärmeier, sowie dem ganzen Team der Metzgerei Kärmeier zum 100jährigen zu gratulieren und für die Zukunft alles erdenklich Gute zu wünschen.

Text: tf – Bilder: Metzgerei Kärmeier

Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger www.wendelstein-anzeiger.de









Ursula Kürmeier
um 1965





Für ein gutes, erfülltes Leben bis ins hohe Alter.

TAGESPFLEGE Fröschenenthal



Jetzt
Probetag
vereinbaren!

vivita.de

VIVITA
AMBULANT

Rauwöhrstr.18a 83115 Neubeuern
☎ 080 35/968 42 90



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Brannenburg
2. Metzgerei