

Aus der Keule wurden Steaks, Rouladen und Braten ☆

An die 5000 Besucher kamen in die Metzgerei Weber / Oktoberfest, Festabend, Ausstellung und gläserne Produktion



Wie die Metzger ihre Waren produzieren, war ebenso zu sehen, wie...mehr

SEELBACH (mek). Mit einem Festwochenende feierten Metzgermeister Alexander Weber und Mitarbeiter am Wochenende das Zehnjährige — und viele feierten mit. Am Freitagabend beim zünftigen bayerischen Feierabendhock herrschte beste Stimmung im voll besetzten Festzelt, am Samstag beim Jubiläumsabend ebenso. Und am Sonntag war ab Mittag Hochbetrieb rund um die Metzgerei in der alten Zigarrenfabrik an der Hauptstraße.

Bei einem Empfang am Samstagabend stellte Alexander Weber seinen Werdegang von der Ausbildung bis zur Übernahme der Firma seiner Eltern am 1. Oktober 1997, dem Kauf der Fabrik 2004 und dem Umzug 2005 vor und ehrte langjährige Mitarbeiter.

Am Sonntag hieß es dann für alle Helfer kräftig anpacken. Denn bei dem herrlichen Wetter war das Festareal mit Metzgerei, Hof, Festsaal und Terrasse das Ausflugsziel für die Familien aus dem ganzen Schuttertal und darüber hinaus. Mit Frühschoppen und einem Auftritt des Jugendorchesters des Musikvereins Seelbach begann der Tag. Schon zum Mittagessen, beim Metzger natürlich mit

schmackhaften Spezialitäten aus der Küche, war kaum ein Platz im Zelt zu ergattern. Auch zum Nachmittagskaffee mit Waffeln und Kuchen saßen die Gäste gerne gemütlich zusammen.

Gleichzeitig startete die vielbesuchte Hausmesse. Im Festsaal der Alten Fabrik und auf der Terrasse durfte geschaut und probiert werden. Bäcker aus dem Ort präsentierten ihre zum Anbeißen angerichteten Brote und Partybrötchen, der hauseigene Partyservice bot als kleine Probierhäppchen Schwarzwald-Sushi und Stollenparfait. Dazu gab es Probierschlückchen aus dem guten Weinsortiment von Claus Wagner und Schnaps vom Wittelbacher Schmetterhof. Wie das Auge mit isst, das zeigte Amnuay Weber-Nakpansue mit thailändischer Blütendekoration, nur mit einem kleinen Messerchen aus Karotten, Radieschen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten geschnitten, mit einer großen gelben Kürbisblüte als Blickfang mittendrin. Viel bestaunt wurden die festlich gedeckten und dekorierten Tische, die den neugierigen Besuchern demonstrierten, wie man demnächst feiern kann. Auch die Einladungskarten passen dazu, Melanie Weber zeigte ihr persönliches Kalligraphie-Design.



...Tischdekorationen, in denen die Waren verzehrt werden. (FOTOS: FÖSSEL) < ...mehr

Einen Blick hinter die Kulissen warfen viele Gäste unter dem Motto "Gläserne Produktion". Im klinisch reinen Ausbein- und Zerlegeraum, in den die Kunden sonst keinen Zutritt haben, waren ausnahmsweise Zuschauer erwünscht. Dort durften die Gäste beobachten, wie eine Rinderkeule entbeint und wie Landjäger in Naturdarm gefüllt werden. Wer in den hinteren Reihen auch etwas mitbekommen wollte, der musste schon den Hals recken, so groß war der Andrang.

Eine Riesenrinderkeule fuhr an einer Schiene aus dem Kühlraum, fiel mit Gepolter auf den Tisch und wurde dann Stück für Stück von einem Metzger im vorschriftsmäßigen Kettenhemd mit dem Messer bearbeitet. Solange, bis der Knochen ausgelöst und die guten Stücke für Braten, Steaks, Rouladen und Gulasch in appetitlichen Portionen fertig zum Verkauf dalagen. Eine beeindruckende Vorführung, die den Besuchern zeigte, dass zahlreiche Arbeitsschritte notwendig sind, bis sie ihr Fleisch und ihre Wurst im Laden kaufen können. Zwei Rinder werden in der Woche hier verarbeitet.

Während die Großen sich alles ganz genau anschauten, wurde es den kleinen Gästen nicht langweilig. Sie machten mit beim Kinderprogramm mit Luftballontieren und Bierkistenrutsche. Wenn sie dann noch beim Glücksrad eine Extra-Lyonerwurst gewannen, dann war der Nachmittag perfekt.

Für Metzgermeister Alexander Weber und sein Team war das Wochenende dank des ansprechenden Programms und des guten Wetters ein voller Erfolg. Insgesamt werden an die 5000 Besucher bei ihm zu Gast gewesen sein.