



Servus Beinand zum neuen Newsletter von eichane Waidler 😊

Desmoi gibt's einiges zu erzählen, oiso pack mas o 😊

Mia gfrein uns wahnsinnig, dass wir wieder a Stückl regionaler wern können. Ab Mitte September geht's los, und zwar griang mia dann unsere Strohschweine direkt aus der Nachbarschaft und nur no von oam Bauern – am Jaud Christoph vo Ruhstorf! Bei Jauds geht alles Hand in Hand. Die Ferkel kommen am Hof zur Welt, werden mit eigens angebautem Futter gefüttert und wachsen im sehr geräumigen Offenstall auf dicker Strohmatratze artgerecht auf. Dass sich a Fackerl noch in die Sonne legen kann, sowos gibt's wirklich nur noch selten – bei Jauds is des ganz normal!





Weils eich gibt, derfan mia so erfolgreich sei - a herzlichs vergelts Gott! Und weil mia owei besser wern woin, hom mia no an zwoatn Metzgermeister und zusätzlich no an Metzgergesellen eigstellt. Oiso in Zukunft kummt unser Wurst und Fleisch aus zwoa, quasi vier Meisterhände. Mia wern vermutlich an der ein oder anderen Rezeptur a bissl drahn und schraum, weil da Meister Andi a a enormes Fachwissen mitbringt und diesen Schatz gern bei uns einfließen lassn derf.

Mia hom fleißig eichane Umfragebögen ausgewertet und wern jetzt Schritt für Schritt umsetzn was eich am Herzn liegt:

Ganz oft is aufkumma, dass ihr eich wünschts, dass mia mehr Würstl abgepackt mitbringan. Da mia auf jeden Markt nur 1x pro Woche kumman und sich de Würstl abgepackt locker a Woch (bei max. 4 Grad) hoitn, macht des freilich Sinn. Mia woin immer so wenig verpacken wie möglich und Müll vermeiden was nur geht, aber de Maßnahme sehng mia ois sehr sinnvoll o. Oiso in Zukunft abgepackt bei uns: Debreziner, Käsekrainer, Curry/Bockwurst, und weiterhin die ganzen Bratwürstl und Berner Würstl.

Servus Karlsfeld, habe die Ehre Garching bei München!

Ab 04.09. dürfen wir die Bürger vo Karlsfeld im Kreis Fürstenfeldbruck jeden Freitag vo 13:00 bis 18:00 Uhr an unserm Metzgermobil willkommen heißen und ab 18.09. gfrei ma uns jeden Mittwoch von 13:30 bis 18:00 auf die Bevölkerung vo Garching bei München! Beide Märkte passn perfekt zu unsere Touren und san a wunderbare Ergänzung für uns.



Apropos Ergänzung – unser zweites, neues Mobil ist endlich da!
Ab sofort darf man sich aus einer 6,50m langen Theke bedienen! Und weil Größe nicht alles ist, ist der Wagen vollgepackt mit allerlei, was unsere Mitarbeiter und uns bei der Arbeit leichter macht. A richtig breiter Gang, 3 Aufschnittmaschinen, eine stille Klimaanlage mit Kühle ohne Zug für den Sommer, eine beheizte Handleiße im Bedienbereich zum Fingerwärmen im Winter, Heizung sowieso und noch vieles mehr...! Schaut euch die zwei tollen Läden auf Rädern an, man sieht gespannt ob sie euch gefallen 😊





Wos einige vielleicht no ned wissen: bei uns gibt's a an Partyservice!
Kalte Platten für eicha Buffet, Fingerfood fürn lockern Empfang oder
a wichtigs Meeting sowie verschiedene Braten mit Beilagen wenns
wos Warms sei derf! Schauts einfach moi bei uns auf da Website
unter www.waidlersachl.de vorbei und stöberts a weng.





Fürn schnellen Hunger oder einfach fürn Gluster gibt's ab sofort auf olle Märkte an warma Leberkaas für eich. Frisch bacha, schee saftig und mit am guadn Waidlersachl Senft drauf – da beste bayerische Snack überhaupt!

Und dann kimmt no unser Nähkastal – weil de gschmatzign Waidler miassn eh mit jeder Neiigkeit glei naus...

Noch unserm Waidlersachl Senf-Trio kumman demnächst a Waidlersachl Essiggurkerl! Feine Gewürzgurken Auslese, Brotzeitgurken (de wo a bissl pikant san) und zarte Minigurkerl. Seids gspannt!

So des wars dann derweil amoi und mia song servus, ois Guade für eich und bleibts uns gewogen

Eichane Waidler

