

Auszeichnungen

In den vergangenen Jahrzehnten konnten wir regelmäßig mit unseren hochwertigen Produkten zahlreiche Spitzenprämierungen bei Qualitätsprüfungen der DLG und der CMA erringen. Diese Auszeichnungen bestätigen eindrucksvoll die hohe Qualität unserer Wurstwaren. Unser Renner im Sortiment – die Fleischwurst – erreicht



bei den verschiedensten Qualitätsprüfungen und der Hessischen Fleischwurstmeisterschaft mit schönster Regelmäßigkeit Spitzenplätze. Im vergangenen Jahr wurden wir vom Magazin „Der Feinschmecker“ bereits zum dritten Mal als eine der 400 besten Metzgereien in Deutschland ausgezeichnet. Eine Auszeichnung, auf die wir sehr stolz sind.



MRM – Michael Reitz-Medienbüro

Aus Freude am Genuss!

Unsere Filialen

Gartenfeldstraße 35
65329 Hohenstein-Breithardt
Telefon: (06120) 90 64-0



An den Quellen 10
65183 Wiesbaden
Telefon: (0611) 30 47 80



Mühlfeldstraße 20
65232 Taunusstein-Hahn
Telefon: (06128) 93 71 55



Aarstraße 235
65232 Taunusstein-Wehen
Telefon: (06128) 63 26



Frankfurter Straße 28
65830 Kriftel
Telefon: (0 61 92) 9 79 97 63



Enggasse 2
65812 Bad Soden
Telefon: (06196) 56 11

MEIN
METZGER
Wüst

AUS FREUDE AM GENUSS!



Aus Freude am Genuss!

Metzgerei Wüst

Die Metzgerei wurde im Jahr 1932 von Emil Wüst in Breithardt gegründet und hat sich von Beginn an den Leitsatz „Fleisch aus der Region für die Region auf traditionelle handwerkliche Art zu qualitativ hochwertigen und frischen Produkten verarbeiten“ auf die Fahnen geschrieben.



Der traditionsbewusste Familienbetrieb, der seit 2007 als „Wüst – mein Metzger GmbH“ firmiert, wird in dritter Generation von Peter Wüst (Produktion) und Michael Fritz (Verkauf) geführt. Mehr als 40 Mitarbeiter werden in Produktion und Verkauf beschäftigt. 1967 wurde die erste Filiale in Wiesbaden eröffnet. Im Jahr 2000 erfolgte eine Neuausrichtung des fest in der Region verwurzelten Betriebs: Die Metzgerei Wüst will sich durch Qualität, handwerkliche Tradition und regionale Nähe von den Mitbewerbern absetzen. Zudem setzt man auf eine Filialisierung mit Augenmaß.

Aus Freude am Genuss!

Unsere Lieferanten

Wir verarbeiten ausschließlich Fleisch von Tieren, die von Bauern aus der Region stammen, denn wir legen besonderen Wert auf beste Qualität. Unser Produktionsbetrieb ist nach der Hygiene-Richtlinie HACCP zertifiziert und erfüllt damit die strengen lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU. Die Schlachtung erfolgt bei der Firma Bayer in Niederwallmenach (Rhein-Lahn-Kreis), dem letzten verbliebenen Schlachthof in der Region. Dieser moderne Betrieb erfüllt die höchsten Anforderungen hinsichtlich Hygiene und Technik und wurde bei der



Planung vom „Institut für schonenden Umgang mit Zucht- und Schlachttieren“ beraten. Diese Kooperation gewährleistet kurze Wege und optimale Frische, die für eine hohe Qualität unabdingbar ist.

Aus Freude am Genuss!

Unsere Produkte

Wir bieten unseren Kunden ein vielfältiges Fleisch- und Wurstwaren-Sortiment an. Ein Renner im



Sortiment ist unsere Fleischwurst, die nach einem Originalrezept des Firmengründers hergestellt wird und vielfach prämiert wurde. Pro Jahr werden 28 Tonnen verkauft. Großer Beliebtheit bei den Kunden erfreuen sich unsere zahlreichen Schinkenspezialitäten (roh und gekocht), die Rauchpeitschen, der Fleischsalat und die Tafelspitzsülze. Große Nachfrage verzeichnen wir auch bei unseren Feinkostsalaten, die alle aus eigener Herstellung kommen, und den hausgemachten Fertiggerichten, deren Bandbreite von Hausmacher Wurst über Gulasch und -suppe bis hin zu Burgunderbraten und Rouladen reicht. Abgerundet wird unser Angebot durch eine heiße Theke und einen Partyservice.

Aus Freude am Genuss!