

IHR METZGER

DIE 6 PUNKTE DES KASTNER-GENUSSES.

Echte Qualität hat viele Seiten.
Überzeugen Sie sich selbst.



QUALITÄT AUS TRADITION

QUALITÄT SEIT 1785:

SO WIRD'S GEMACHT!

Man könnte meinen, in über 200 Jahren Metzgereigeschichte verbergen sich so manche Geheimnisse. Alte Tugenden, streng gehütete Rezepte oder althergebrachte Traditionen, mit denen wir unsere Qualität über all die Jahre sichern und verbessern konnten. Natürlich arbeiten

wir mit vererbten Familienrezepten. Natürlich lieben wir unser Handwerk noch heute so sehr wie damals und selbstverständlich führen wir unsere Tradition mit großer Freude in der mittlerweile neunten Generation fort. Doch eines würden wir nie tun: Geheimnisse vor Ihnen haben.

Vielleicht ist genau das unser Geheimnis: Offenheit, Transparenz und Bodenständigkeit, mit einem geschulten Händchen für Qualität und Genuss. Denn es gibt genau eines, das uns seit dem ersten Tag antreibt: Dass Sie glücklich gehen und gerne wiederkommen, denn

UNSERE QUALITÄT SIND SIE.



Und wenn Sie zufrieden sind, wissen wir, dass wir alles richtig gemacht haben.

KASTNER – SEIT 1785

NACH WIE VOR

IN GUTEN HÄNDEN.

Wer seine Sache gut machen will, der braucht Prinzipien.

UNSERES IST EINFACH: QUALITÄT IN ALLEN BELANGEN.

In einer Welt, die sich jeden Tag schneller zu drehen scheint, hält dieser Grundsatz unsere Füße seit 1785 fest auf dem Boden. Er treibt uns an, unsere Qualität stetig anzupassen und unsere Tradition mit Innovation anzureichern, um dem ständigen Zeitenwandel gerecht zu werden, ohne dabei unsere Wurzeln zu verlieren.

Von der Herkunft unserer Waren, ihrer meisterlichen Verarbeitung über das Erscheinungsbild unserer Fachgeschäfte bis zu den lächelnden Gesichtern, die Sie immer wieder gerne empfangen und beraten.



Deshalb sind wir stolz auf unsere langjährigen Partner, Mitarbeitenden und Kunden, die diesen Weg seit Generationen mit uns gehen und nachhaltig weiter ausbauen, sodass am Ende alle profitieren und wissen:

**BEI KASTNER
WAR ICH,
BIN ICH UND
WERDE ICH
IMMER IN
GUTEN
HÄNDEN SEIN.**

NÄHE TUT GUT – UND SCHMECKT NOCH BESSER.

WISSEN WOHER ES KOMMT.

Für viele ist es ein Verkaufsargument, für uns eine Selbstverständlichkeit. Wo kämen wir denn hin, wenn wir nicht wüssten, woher unsere Waren stammen? Ist auch ganz einfach, wenn alles nur einen Katzensprung entfernt ist!

Von der Schlachtung in Bühl bis zur Auslage in der Theke setzen wir aus Tradition und Überzeugung auf Regionalität, kurze Transportwege und höchste Qualität, wie bspw. Schweinehaltungsstufe 4.

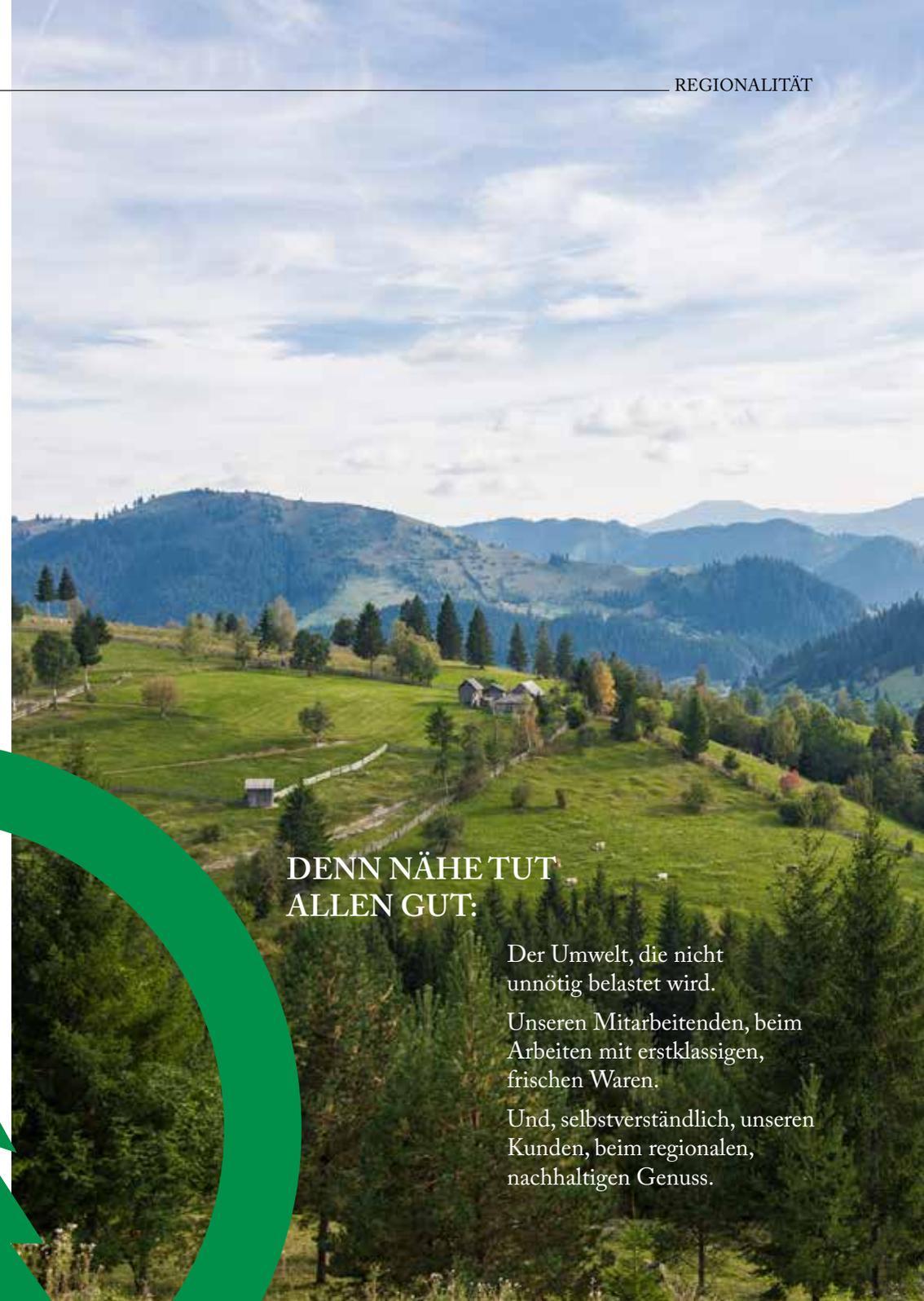


DENN NÄHE TUT ALLEN GUT:

Der Umwelt, die nicht unnötig belastet wird.

Unseren Mitarbeitenden, beim Arbeiten mit erstklassigen, frischen Waren.

Und, selbstverständlich, unseren Kunden, beim regionalen, nachhaltigen Genuss.



BESTNOTE 4: SAU GUT

QUALITÄT VOM SCHWEIN: EIN NEUER PARTNER MIT HALTUNGSSTUFE 4

Diese besondere Haltungsstufe garantiert jedem Schwein 100% mehr Auslauf als gesetzlich vorgeschrieben, Stallhaltung mit ständigem Zugang zum sonnigen Auslauf und organisches Beschäftigungsmaterial – wie Stroh – zum darin herumtollen.

**SEIT 2025
HABEN WIR
DAFÜR
EINEN NEUEN
PARTNER AN
UNSERER SEITE.**



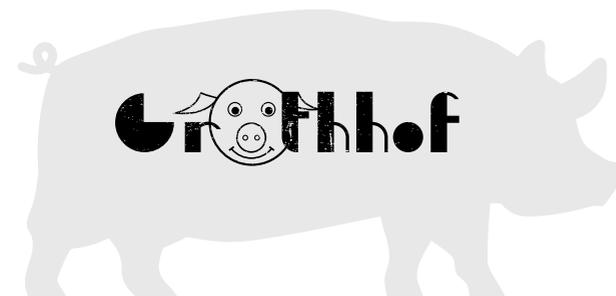
WAS DIE HALTUNGSSTUFE 4 SO BESONDERS MACHT UND WARUM „BIO“ NICHT IMMER DER BESTE WEG IST, ERKLÄREN WIR IHNEN GERNE:

Bisher erhielten Sie bei uns hochwertige Schweinefleischprodukte aus der schwäbisch-hällischen Region. Nun möchten wir die Fleischqualität nochmals verbessern und beziehen unser Schweinefleisch seit 2025 vom Grothhof in Willstätt, einem familiengeführten Hof, dessen Philosophie perfekt zu unseren Qualitätsansprüchen passt:

**Heimische Futtermittel
ohne Gentechnik, Nach-
haltiges Wirtschaften,
Strohhaltung mit Auslauf,
eigene Aufzucht und
kurze Wege.**

Die Schweine vom Grothhof zeichnen sich durch einen besonders hohen intramuskulären Fettgehalt aus. Das bedeutet für Sie: besonders zartes, fein marmoriertes Fleisch, mit kräftigem Aroma – selbstverständlich aus Haltungsstufe 4!

Vom hochbegehrten Bio-Standard unterscheidet sich die Haltung des Grothhofs lediglich durch die zum Futtermittelanbau benötigte Ackerfläche, doch das aus gutem Grund: Da die Ackerflächen in Deutschland und der Welt immer knapper werden, verzichtet die Familie Groth bewusst auf die Nutzung dieser Flächen zum Futtermittelanbau. Auch ohne Bio-Label werden bei der Tierhaltung keine Abstriche gemacht, und das schmeckt man!



QUALITÄT ZUM VERNÜNFTIGEN

PREIS

Ob Sie auf Ihre Ernährung achten, feinen Geschmack lieben, die guten Dinge des Lebens schätzen, oder einfach verantwortungsbewusst genießen möchten: es gibt viele Gründe für hochwertige Lebensmittel. Ganz gleich wie Ihr Grund lautet, wir sind überzeugt, Sie haben Recht. Deshalb glauben wir daran, dass gutes Fleisch kein Luxus sein sollte, sondern ein bewusster Teil eines ausgewogenen Lebens. Ein Stückchen Genuss für jedermann.



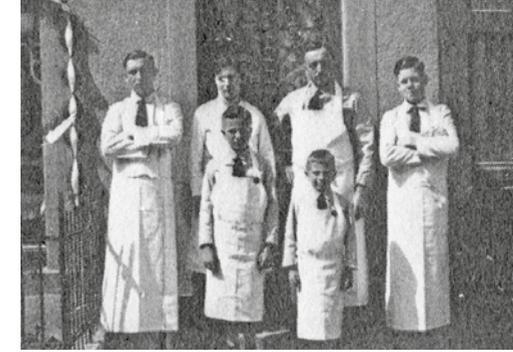
Bei Kastner finden Sie ehrliche Produkte zu vernünftigen Preisen, mit denen wir Ihre wie auch unsere Ansprüche an Handwerk und Geschmack voll erfüllen können, ohne dabei im Alltag unerreichbar zu sein.

Wir können nicht die Günstigsten sein, doch wir sind auch nicht die Teuersten.

WIR SIND FAIR.



SEIT 9 GENERATIONEN



Stehen wir Kastners für Leidenschaft in tollen Wurst- und Fleischwaren, und Liebe zum Metzgerhandwerk. Die Kombination aus meisterlichem Handwerk, moderner Innovation und kompromissloser Qualität machen den einzigartigen Geschmack unserer Produkte aus, für die wir uns noch heute an die traditionellen Rezepte unserer Vorfahren halten. Das Ergebnis sind Spezialitäten, die einfach unverwechselbar nach Heimat – nach zu Hause – schmecken.

Wir sind fest in unserer Heimat verwurzelt, stolz auf unsere bewegte Vergangenheit und führen unsere Metzgerei mit Herzblut in die Zukunft. Ganz besonders schätzen wir dabei unsere Fachkräfte und langjährigen Begleiter in Produktion und Verkauf, die mittlerweile schon zu bekannten Gesichtern unserer Geschäfte geworden sind und sich für uns schon beinahe wie ein Teil der Familie anfühlen!



**DANKE, DASS AUCH
SIE EIN TEIL VON
KASTNER SIND.**

1785

2025

WIR SIND DA.

Goethestraße 27
76316 Malsch
Tel: 07246 4351

Hauptstraße 4
76316 Malsch
Tel: 07246 305634

Hauptstraße 37
76287 Rheinstetten-Forchheim
Tel: 0721 518959

Breisgaustraße 9
76199 Karlsruhe-Rüppurr
Tel: 0721 9896803

Rheinstraße 24
76185 Karlsruhe-Mühlburg
Tel: 0721 16178448



www.metzgerei-kastner.de