

Wir stellen vor:

Metzgerei Lunz Kürzester Weg vom Erzeuger zum Verbraucher



leben
findet
innen
stadt.de



Regionalkampagne in der Gemeinde Litzendorf



Gerhard und Elke Lunz setzen auf Frische und Qualität



70 bis 80 Wurstsorten hat die Metzgerei im Angebot

Traditionsbetrieb

Fleisch & Wurst aus der Region bedeutet **gesicherte Qualität**, Frische und Genuss. Dieser Slogan, der die Verkaufstheken seines Ladens zielt, charakterisiert am besten die Arbeit von Metzgermeister Gerhard Lunz. Die Tiere aus der engsten Region rund um Litzendorf und kurze Wege vom Erzeuger zum Kunden – dafür steht die Metzgerei Lunz schon seit eh und je. Gerhard Lunz führt die Metzgerei **in der dritten Generation**. 1920 gründete der Großvater Andreas Lunz den Betrieb, der damals noch in der Hauptstraße angesiedelt war. 1978 wurde in der **Geisfelder Straße neu gebaut**, da der Betrieb immer stärker expandierte. 1990 übernahm Gerhard Lunz den Betrieb von seinem Vater Josef.

Die Produkte

Geschlachtet wird ein Mal pro Woche. Die Metzgerei Lunz ist ein **kleiner autarker Schlachtbetrieb, der die EU-Norm erfüllt**. Die Metzgerei bietet – wie in Franken so üblich – eine große Vielfalt an Wurst und Fleischwaren. **70 bis 80 Sorten Wurst**: Von der Leberwurst über die Göttinger und die Salami bis hin zum Presssack – einfach alles, was eine typische fränkische Brotzeit ausmacht. Und ein Bauernschinken darf da natürlich auch nicht fehlen. **Aus der eigenen Räucherung** nach der klassischen Methode: der Schinken wird luftgetrocknet, ist leicht geräuchert und vor allem: „Der Schinken kommt bei uns erst nach **einem viertel Jahr Reife** in den Verkauf.“, erklärt der Metzgermeister.

Beim Fleisch gibt es **das klassische Sortiment einer fränkischen Metzgerei**: Von Rouladen über den Sauerbraten bis hin zu den Steaks. Die Metzgerei Lunz ist auch **Zulieferer für viele Gaststätten und Biergärten** in der Umgebung. Der Renner: der Zwetschgenbames und die Bratwürste, die es in vier verschiedenen Sorten von fein über grob bis hin zur Coburgervariante gibt.

Die heiße Theke

Wen in seiner Mittagspause der Hunger quält; die Metzgerei Lunz schafft hier Abhilfe. Vom Leberkäse über Kümmelbraten und Fleisch-

küchla bis hin zum Schaschlik – reicht das umfangreiche Angebot. „Wir haben unsere Öffnungszeiten bis 13 Uhr verlängert.“, so der Firmenchef. Wer sich mit Wurst für längere Zeit eindecken will: Die Metzgerei Lunz hat auch ein umfangreiches Sortiment an **Fleisch- und Wurstkonserven**. Alles, was zu einer typischen fränkischen Brotzeit gehört.

Firmenphilosophie

Sich an der Aktion Siegelbetriebe zu beteiligen, da hat Gerhard Lunz keinen Augenblick gezögert. Der Metzgermeister ist **der erste Siegelbetrieb in der Gemeinde**. Bereits 2007 startete die Fleischerinnung eine Kampagne. Und Gerhard Lunz war sofort mit dabei. Kurze Wege zum Verbraucher – das zieht sich wie ein roter Faden durch die Firmengeschichte der Metzgerei. „Unsere Schlachttiere kommen aus dem nächsten Umfeld.“, erläutert der Metzgermeister. **Zehn Zulieferer rund um Litzendorf** herum bis zum Jura hinauf ziehen für den Litzendorfer Metzgerbetrieb Schweine und Rinder heran. Auch hier achtet Gerhard Lunz darauf, dass **die Tiere mit Futter aus der Region** aufgezogen werden. „Frische und Qualität – das zahlt sich aus. Da schmecken Wurst und Fleisch ganz anders“, versichert er. Sein Vater und sein Großvater waren einst auch Viehhändler. Synergieeffekte nutzen! – das machte die Familie Lunz bereits, bevor dieses Schlagwort in aller Munde war.

Die nächste Generation

Gerhard und Elke Lunz haben drei Söhne, der älteste ist 14 Jahre. „Ob er einmal den Familienbetrieb übernimmt, das wird die Zukunft weisen.“, so der Vater. **35 Lehrlinge** hat der Metzgermeister seit seiner Meisterprüfung, die er 1985 in Augsburg ablegte, ausgebildet. Auch zurzeit hat Gerhard Lunz einen jungen Mann in der Lehre. Wer in den Beruf hineinschnuppern möchte: Gerhard Lunz bietet Schülern die Möglichkeit, ein ein- oder mehrtägiges **Praktikum in seinem Betrieb** zu absolvieren. Dass die Metzgerei Lunz auch einen **umfangreichen Partyservice** anbietet, versteht sich von selbst.



Reiche Auswahl: die Heiße Theke



Qualität vom
Fachmann

Metzgerei Gerhard Lunz

Geisfelder Str. 3, 96123 Litzendorf
Tel 095050/371 Fax 09505/6987

Öffnungszeiten:

Montag von 7 bis 13 Uhr
Dienstag bis Donnerstag
von 7 bis 13 und 14.30 bis 18 Uhr
Freitag von 7 bis 18 Uhr
Samstag von 7 bis 13 Uhr
Besitzer Gerhard Lunz

Familienbetrieb

Ausbildungsbetrieb Praktikum möglich
8 Angestellte



Gerhard Lunz mit seinem Gesellen beim Würzen der Bratwurstmischung