

www.muellers-wurstdiele.de

50 JAHRE MÜLLER'S WURST-DIELE

Maßstab für Qualität und Geschmack seit 1963

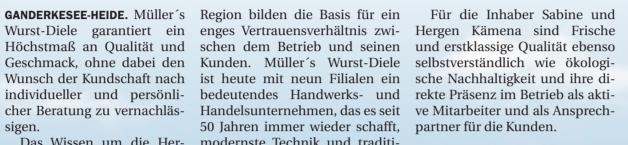
Artgerechte Tierhaltung, erstklassige Produktionsverfahren, hochqualifizierte Mitarbeiter – und alles aus der Region



starke Verwurzelung in der thentisch zu verbinden.

50 Jahren immer wieder schafft, partner für die Kunden. Das Wissen um die Her- modernste Technik und traditikunft des Fleisches und die onelle Handwerkstugenden au- Weitere Informationen unter:

www.muellers-wurstdiele.de







Die hochqualifizierte Verkaufsmannschaft bietet kompetente Beratung und freundlichen Service in allen neun Filialen. Durch eine moderne Betriebs-Logistik und motivierte Mitarbeiter können die Kunden immer und in jeder Filiale aus einem umfassenden Warenangebot mit Frische- und Qualitätsgarantie wählen. Alles aus einer Hand und alles aus der Region.

AUFZUCHT

Mit kontrollierter, artgerechter Haltung und bestem Futter sorgt Müller's Wurst-Diele für herausragende Fleischqualität und bietet den Kunden gleichzeitig die höchstmögliche Sicherheit. Volle Transparenz über die Herkunft der Tiere und die kurzen Transportwege zwischen Aufzucht und Verarbeitung bilden die Basis für gesundes Fleisch, für aktiven Naturschutz und für den feinen Unterschied, den man schmecken kann.

Die Tiere kommen vom eigenen Hof oder familienbetriebenen landwirtschaftlichen Höfen aus der Region: (von links) Sabine und Hergen Kämena, Harm-Dierk Kämena (Horst), Joachim Sander (Klein-Körn Harpstedt), Hartmut-Hergen Brinkmann (Elmeloh), Rainer Buecking (Ganderkesee), Karl-Heinz Meyer (Elmeloh), Dieter und Sebastian Schweers (Munderloh), Cord Schütte (Hollen).

PRODUKTION

Bei der Herstellung aller Fleisch- und Wurstwaren sowie Salaten stellt Müller's Wurst-Diele die höchsten Ansprüche an Frische, Qualität, Sicherheit, Umweltschutz und Geschmack. Das Nebeneinander von modernster Produktionstechnik und traditioneller Handwerkskunst wird seit 50 Jahren immer weiter optimiert und setzt in der Branche Maßstäbe. Ökologische Nachhaltigkeit beeinflusst das Denken und Handeln des Unternehmens seit jeher und spiegelt sich im niedrigen CO2-Ausstoß genauso wider, wie im hochmodernen Energie-Management. In diesen Punkten erfüllt der Betrieb schon heute die Anforderungen von morgen.



EU-Zulassung und EWE-Zertifikat – 70% weniger CO₂-Emissionen

2013 Mittlerweile 75 Mitarbeiter und fünf Auszubildende, insgesamt 110 Meter Tresen)

2012

1964

Gründung eines Fleischere Fachgeschäfts durch Heinz Müller und Ehefrau Hannelies im Dezember (mit einem Gesellen, einer Verkäuferin und 4 Meter Tresen), Fleischermeister seit März

Beginn der Partnerschaft mit inkoop

AUFZUCHT

VERKAUF

PRODUKTION

Verkaufsräume

1984



1986 Erwerb Gut Nutzhorn und Umbau zu einem Anwesen für

des Betriebes durch Tochter Sabine und Schwiegersohn Hergen Kämena

1996

1999 Übernahme

1998

...denn ein guter Stall ist entscheidend!

2004 2006

Kochbuch-Aktion

1962

Liebe Kunden!

Zu unserem 50-jährigen Jubiläum werden wir

Region in Szene setzen! In einem **hochwertigen** Kochbuch möchten wir gemeinsam mit Ihnen zeigen, was aus guten regionalen

den guten Geschmack dieser

Lebensmitteln wird, wenn sie vom Talent und von der Kreativität hiesiger Hobby-Köchinnen und -Köchen verarbeitet werden. Machen Sie mit und stel-

len Sie uns Ihr Lieblingsre- ckeren Ideen und bedanken zept zur Verfügung, damit wir in einem nützlichen und nahme sehr persönlichen Kochbuch Sabine und Hergen Kämena den Geschmack unserer Region abbilden können.

Wenn Ihr Rezept veröf- www.muellers-wurstdiele.de

fentlicht wird, werden Sie selbstverständlich persönlich benannt und erhalten eine Ausgabe des gedruckten Kochbuchs als Dankeschön. Wir freuen uns auf Ihre le-

Mein Rezept

uns herzlich für Ihre Teil-

Weitere Informationen unter:



1980

Angebote gültig bis Samstag, 14. Dezember 2013

unserer

Region

für unsere

Kluftroulade 1000 g 9,99

Rindergulasch aus der Keule 1000 g 7,99

Rindergeschnetzeltes . 1000 g 9,99

Rindfleischspieß Mediterran 1000 g 17,99

Kasseler Spezial 1000 g 4,99 Pinkel 1000 g 5,99 Kochwurst 1000 g 6,99 Grünkohl

Gekochte 1000 g 5,99

Gut Nutzhorner Schinkenmettwurst..... 100 g 1,49 Weihnachtsmettwurst

Hackgrütze 1000 g 4,49



Ganderkesee, Irisweg 1, Tel. (04221) 4 03 32 • Kaufland Delmenhorst, Stedinger Str. 101, Tel. (04221) 58 83 28 • Lidl Delmenhorst, Hannah-Arendt-Str. 2, Tel. (04221) 78 06 53 9 • 4 x bei Inkoop Delmenhorst • 1x bei Inkoop Ganderkesee • 1x bei Inkoop Bookholzberg • www.muellers-wurstdiele.d

Aufgrund der Firmenjubiläumsfeier "50 Jahre Müller's Wurst-Diele" schließen wir unsere Fleisch- und Wurstabteilungen am

Samstag, 7.12.2013,

schon um 16.00 Uhr.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Ihr Verkaufsteam der Müller 's Wurst-Diele







1978

1978 Umbau der

1982

1986

1992

1994

