Metzgerei
Heimann
Steaks!

Original
Salz
Original
Pfeffer

Metzgerei Heimann
...natürlich gut!

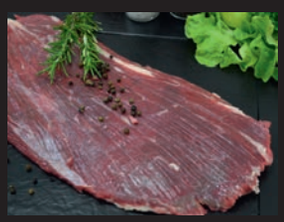
Inhalt

Die Metzgerei Heimann 02

Steaks! 03
Was ist Wet-Age / Dry-Age? 04-05

Schweinesteaks 06-07
Cuscino 08-09
Kachelfleisch 10-11
St. Louis Ribs 12-13
Baby Back Ribs 14-15
Dry-Aged Kotelett vom Schwein 16-17

Rindersteaks Wet-Aged 18-19
Flank Steak 20-21
Spider Steak 22-23
Teres Major 24-25
Hanging Tender / Onglet 26-27
Flat Iron 28-29
Brisket 30-31
Rinderrippen 32-33



Rindersteaks Dry-Aged 34-35
Porterhouse Steak 36-37
T-Bone Steak 38-39
Club-Steak 40-41
Rib Eye Steak 42-43
Tomahawk Steak vom Rind 44-45

Appetitanreger 46-49

Die Metzgerei Heimann

Produktion und Veredelung – seit Jahrzehnten steht der Name Heimann für 1a-Qualität in Sachen Fleisch- und Wurstwaren.

Erstklassige Ware hat für uns bei der Fleischverarbeitung oberste Priorität. Ob Schwein, Rind oder Fleischveredelung – wir bieten Ihnen aus der Tradition gewachsene Erfahrung zusammen mit modernster Fleischproduktion. Eben Qualitätsfleisch aus regionaler Haltung. Regionale Haltung heißt: Unsere Rinder und Kälber werden bei Bauern im Umkreis von maximal 20 Kilometern gekauft.

Heimann-Produkte zeichnen sich durch ihre Natürlichkeit, Zartheit, sowie ein hohes Bewusstsein für Individualität und Nachhaltigkeit aus. Beste Fleischqualität entsteht aus dem harmonischen Zusammenspiel von gesundem Futter, Haltung im Strohbett und optimalem Lebensalter der Tiere.

Den Anspruch auf das perfekte Lebensmittel erheben wir aber nicht nur bei unseren Lieferanten. Wir selbst unterziehen uns sowohl den strengen gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen, als auch permanenten freiwilligen Kontrollen und Zertifizierungen.

Die Wertigkeit der bei uns produzierten Fleisch- und Wurstwaren vermitteln wir auch in unseren Verkaufsfilialen in Glonn, Grafing und Kirchseeon. Wer eine unserer Filialen besucht, soll sich Wohl fühlen. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Kunde seine Einkäufe erledigt oder sich unseren Mittagstisch oder Imbiss schmecken lässt. Freundlichkeit und ein offenes Ohr für die Wünsche unserer geschätzten Kundschaft ist uns eine Selbstverständlichkeit.

Das eingespielte Metzger-Team in unserer Produktionsstätte in Grafing und unsere flinken und freundlichen Metzgereifachverkäuferinnen in den Filialen arbeiten dabei Hand in Hand.

Ihr Metzgerei Heimann Team

Steaks!

Was gibt es Schöneres als ein saftiges, zartes Steak, das vor Ihnen auf dem Teller liegt und auf den Verzehr wartet?

Doch nicht nur an der Zubereitung liegt es, wenn das Fleisch perfekt ist. Vor allem ist die Qualität entscheidend! Wie bereits erwähnt, kommen unsere Rinder und Kälber aus einheimischen, regionalen Betrieben und bei unseren Schweinen sind wir den strengen Qualivo Qualitätsprinzipien unterworfen.
Alle Tiere werden von uns selbst human und stressfrei geschlachtet und weiter verarbeitet. Auch die enorm wichtige Reifung des Fleisches in unserer Salzkammer obliegt uns alleine. Wir arbeiten sowohl nach dem Dry-Age wie auch nach dem Wet-Age Verfahren und eröffnen unseren Kunden damit neue Geschmackserlebnisse. Gerne nehmen wir uns dabei die Zeit, Jahrzehnte alte Reifeverfahren neu zu entdecken.
Das Ergebnis ist ein Traum für Pfanne und Grill!

Zugegeben:
Es ist nicht so einfach bei unserem vielfältigen Angebot zwischen den verschiedenen Cuts unterscheiden zu können. Deshalb haben wir uns entschieden diese Broschüre aufzulegen. Wir erklären bebildert wie die Cuts aussehen, woher sie im Tier stammen und wie wir sie zubereiten würden. Viel Spaß beim lesen und entdecken unserer Köstlichkeiten.

Ihr Metzgermeister und Fleischsommelier Peter Heimann jun.

Wet-Age / Dry-Age

Fleisch muss reifen, damit es zart und aromatisch wird. Denn nach der Schlachtung wird der Stoffwechsel gestoppt und das Muskeleiweiß erhärtet sich, weil die Energieversorgung eingestellt worden ist. Das Fleisch ist dann sehr zäh und somit ungenießbar. Erst während der Lagerung über einen längeren Zeitraum brechen fleischeigene Enzyme die harten Muskelfasern auf und und machen das Fleisch mürbe.
Dafür gibt es verschiedene Reifeverfahren.

Wet-Age

99 Prozent des Fleischangebots besteht aus nass gereiftem Fleisch (Wet-Aged). Dabei werden die Teilstücke direkt nach der Schlachtung aus dem Knochen gelöst und luftdicht vakuumiert. So reifen sie mindestens 30 Tage. Wir verwenden dieses Reifeverfahren, wenn das Fleisch seinen originalen Geschmack behalten soll.

Dry-Age

Bei der Trockenreifung (Dry-Aged) dagegen wird das Fleisch nicht ausgelöst, sondern reift am Knochen. Dabei wird das Fleisch geschmacklich intensiver. Beim Dry-Aging werden die Rinderhälften von 37 Grad Schlachttemperatur auf 7 Grad heruntergekühlt, jeweils ein Grad pro Stunde. Dann erst wird in Vorder- und Hinterviertel sowie Rücken unterteilt. So hängen sie bei 85 Prozent Luftfeuchtigkeit in der Regel 21 Tage unter kontrollierten Bedingungen.

Für das aufwändige Dry-Aging-Verfahren werden nur die hochwertigen Rückenstücke verwendet. Bis vor rund 40 Jahren wurde jedes Fleisch mit dieser traditionellen Handwerkskunst haltbar gemacht. Heute hängen nur noch Ribeye, Strip Loin, T-Bone und Porterhouse in den Reifekammern. Die Stücke werden pariert, die ausgetrocknete äußere Schicht rundum entfernt und sie werden wie ein herkömmliches Steak zubereitet. Der hohe Zeit- und Lageraufwand der Reifung und der Gewichtsverlust von 30-50 Prozent des Eigengewichts machen diese Produkte rund 50 Prozent teurer als herkömmliches Rindfleisch. Aber – der Geschmack ist es wert: Zart, aromatisch und mit intensiv-ursprünglichem Fleischgeschmack – das ist Dry-Aged Beef.

Schweinesteaks

Heimann's
Original
Salz

Cuscino

Das Cuscino ist das Deckelchen vom Schaufelknochen des Schweines.
Der Schaufelknochen liegt in der Schweineschulter und ist etwa Handteller groß.

Zubereitung:
Dieser Cut eignet sich hervorragend für die Zubereitung auf dem Grill. Er ist perfekt zum Kurzbraten und scharf angrillen. Dabei kann Cuscino auch Sous Vide bei 60°C im Wasserbad vorgegart werden. Danach müssen lediglich die Röstaromen durch scharfes, sehr heißes anbraten oder angrillen entstehen.

Original
Pfeffer

Kachelfleisch

Das Kachelfleisch sitzt oberhalb des Schlossknochens im Hinterschinken.

In Deutschland wird dieses Stück traditionell für die Wurstherstellung verwendet und gelangt daher äußerst selten in den Verkauf. Zu Unrecht, da das auch Deckelchen oder Fledermaus genannte Stück ähnlich zart ist wie Filet. Entfernt man vor der Zubereitung die Fettschicht, ist es ideal zum Kurzbraten.

Zubereitung:
Wir empfehlen das Fleisch an beiden Seiten ca. 1,5 Minuten anzubraten und rosa gegart zu servieren. Grundsätzlich ist es zu behandeln wie ein dünn geschnittenes Stück vom Kalbs- oder Schweinerücken.

St. Louis Cut (Schweinebauchrippchen)

St. Louis Cuts sind Spare Ribs, von denen der untere Rippenteil entfernt wurde.
Sie stammen aus dem oberen Bauchbereich. Im Gegensatz zu den Loin (Baby) Back Ribs (Kotelettrippchen aus dem Rücken) und durch das Entfernen der unteren Rippenstücke sind sie nicht gebogen und schön fleischig. Dieser Schnitt ist in den USA auch bekannt als „SLC", „Barbecue cut" oder „Kansas City Cut".

Zubereitung:
Zuerst den von Ihnen gewählten Rub (also die Marinade) von allen Seiten in die Rippchen einmassieren. Die Rippchen im Beutel vakuumieren und für 24 Stunden bei 62°C im Wasserbad garen. Danach aus dem Wasserbad nehmen und sofort in Eiswasser runterkühlen. Den Grill auf 250-300°C vorheizen und die Rippchen für ca. 8 Minuten knusprig grillen.

Baby Back Ribs

Die Rippen aus dem oberen Rückenbereich vom Schwein, nahe der Wirbelsäule, kennt man in Deutschland als Kotelettrippchen oder Leiterchen. In den USA als Loin Ribs oder Baby Back Ribs. Die Bezeichnung „Baby" bezieht sich auf die Rippchengröße und hat nichts mit dem Alter des Schweins zu tun. Kotelettrippchen sind klein, gebogen und weniger fleischig als Spare Ribs.

Zubereitung:
Im Smoker werden die einzelnen Spare Ribs über gewässerten Räucher-Chips insgesamt 3,5 bis 4 Stunden geräuchert. Erst danach entfalten Baby Back Ribs ihren so typischen Geschmack. Kurz vor Ende der Garzeit werden die Rippchen noch mit Barbecue-Soße bestrichen. Dadurch erhalten die Baby Back Ribs ihren typischen Glanz und ihren unverwechselbaren Geschmack.

Kotelett vom Schwein

Das 28 Tage in unserer Salzkammer gereifte Schweinekotelett sieht nicht nur auf dem Grill einmalig gut aus. 4,5 cm dick geschnitten und zwischen 400 und 500 Gramm schwer ist diese Scheibe aus dem Rippenstück (auch Karree, Rücken oder Kotelettstrang genannt) ein wahres Prachtstück. Das Rippenstück befindet sich beiderseits der Wirbelsäule hinter dem Nacken.

Zubereitung:
Die Schwarte wird zunächst entfernt. Der äußere Fettrand darf stehen bleiben, denn Fett ist ja bekanntlich ein Geschmacksträger. Diesen Speck einritzen, dann auf beiden Seiten scharf angrillen und bei indirekter Hitze auf eine Kerntemperatur von 53 – 54 °C erhitzen. Lassen Sie das Fleisch dann einige Minuten ruhen. Danach in Tranchen aufschneiden und servieren. Köstlich!

Rindersteaks Wet Aged

Heimann's
Original
Salz
Heimann's
Original
Pfeffer

Flank Steak - Hose, Bavette (de Flanchet)

Das Flank Steak – ein Fleisch Cut, der in Deutschland kaum bekannt ist, in den USA aber zu jedem zünftigen Barbecue gehört. Er stammt aus dem Bauchlappen (Dünnung) und wird auch als Flankensteak, Hose oder Bavette (de Flanchet) bezeichnet. Ein beliebtes Flank Steak Gericht der USA heißt London Broil, In Kolumbien kommt das Steak als Sobrebarriga aus dem Backofen. Das Flank Steak ist mager aber trotzdem geschmacksintensiv.

Zubereitung:
Das Flank Steak hat sehr lange Fasern. Daher sollte man es nach der Zubereitung (egal, ob gegrillt oder wie eine Roulade zubereitet) unbedingt zuerst MIT der Faser längs halbieren und danach gegen die Faser in dünne Slices (ca. 0,5 cm) aufschneiden.

Salz
Heimann's
Original
Pfeffer

Spider Steak - Fledermaus Steak

Das Spider Steak ist gewissermaßen das Kachelfleisch des Rindes und liegt - verantwortlich für die Bewegungen des Beckenboden - etwas versteckt und flach auf dem Schlossknochen im Hinterschinken. Es ist kurzfaserig, von zarter Textur, sehr saftig, stark marmoriert und daher perfekt zum Kurzbraten geeignet. Seinen Namen verdankt das Spider Steak seiner zarten Marmorierung, die an ein Spinnennetz erinnert.
In Österreich wird dieser Cut von den Metzgern bei der sogenannten „Wiener Zerlegung" gewonnen und hier – angesichts seiner netzartigen Struktur – jedoch Fledermaus genannt, in Süddeutschland Schalblattl. Das Pendant vom Schwein heißt Kachelfleisch.

Zubereitung:
Nur kurz scharf anbraten oder angrillen – es darf innen ruhig noch roh sein - dann schmeckt es am besten.

Heimann's
Original
Salz
Heimann's
Original
Pfeffer

Teres Major - Metzgerstück - Petite Tender

Der Teres Major Muskel ist ein Teil vom dicken Bugstück, dem hinteren Teil der Schulter. Er wird auch als Metzgerstück, Petite Tender oder flaches Filet bezeichnet. Achtung, nicht zu verwechseln mit dem falschen Filet, das ebenfalls aus der Schulter geschnitten wird.

Zubereitung:
Das Teres Major kann entweder kurz gebraten als Steak oder als Filet Medaillon serviert werden.

Heimann's
Original
Pfeffer
Heimann's
Original
Blackpfeffer

Hanging Tender - Nierenzapfen, Onglet

Das „hängende Zarte" ist als Onglet in der französischen Küche sehr bekannt und eines der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt. In Sachen Geschmack und Zartheit ist das auch als Nierenzapfen bekannte Stück kaum zu übertreffen. Sicher mit ein Grund dafür, dass Köche in den amerikanischen Steakhäusern schon lange auf den intensiven Fleischgeschmack schwören, während das Stück in Deutschland bislang kaum bekannt ist.
Das Hanging Tender wird aus dem Zwerchfell – also aus dem Bauchbereich des Rinds – geschnitten und durfte in früheren Zeiten nur bei Metzgern verkauft werden, die auf die Verarbeitung und den Verkauf von Innereien spezialisiert waren.

Zubereitung:
Das Hanging Tender ist ein x-förmiger Muskel. Halbieren Sie das Fleisch entlang der langen Seite, entfernen die Mittelsehne und schneiden das Steak dann in gleich große Stücke. Die Muskeln des Onglet verlaufen - anders als bei Steaks aus dem Rücken - quer zur Mittelsehne. Anschließend braten oder grillen Sie das Hanging Tender medium-rare und schneiden es dünn gegen die Faser auf.

Heimann's
Original
Salz
Heimann's
Original
Steakpfeffer

Flat Iron Steak - aus der Rinderschulter (Top Blade Roast) geschnitten

Als Flat Iron Steak wird ein Top Blade Roast bezeichnet, bei dem die innen liegende Sehne entfernt wurde. Es wird aus dem oberen Teil der Rinderschulter geschnitten. Es handelt sich um einen relativ modernen Zuschnitt, der erst Anfang 2000 entdeckt wurde. Nach dem Entfernen der Sehne erinnert die Optik der Steaks in etwa an ein altmodisches Bügeleisen, daher die Bezeichnung Flat Iron (engl., Bügeleisen). Wer in Großbritannien dieses kurzfaserige Steak haben möchte, bestellt ein Butlers`Steak, in Australien wäre es ein Oyster Blade Steak. Flat Iron Steaks sind relativ dünn und haben daher nur eine kurze Bratzeit.

Zubereitung:
Grillen Sie ein Flat Iron Steak von beiden Seiten insgesamt 4-5 Min. über direkter Hitze und lassen Sie es anschließend auf den gewünschten Garpunkt ziehen. Bei ca. 55 Grad vom Grill nehmen, 90 Grad zur Faser in dünne Streifen schneiden und genießen!

Heimann's
Original
Salz
Heimann's
Original
Pfeffer

Brisket

Die deutsche Bezeichnung für Brisket lautet Brustspitz. Der Name verrät bereits, dass es aus der Brust geschnitten wird. Nämlich aus der Rinderbrust. Genauer gesagt aus dem vorderen Teil der Brust, unterhalb der Schulter. Wie alle Muskeln aus dem Vorderviertel muss auch der Brustspitz Schwerstarbeit leisten. Das Fleisch hat lange Fasern und muss – ähnlich wie bei einem Braten – lange und langsam zubereitet werden.

Zubereitung:
Das Brisket ist das klassische Smoker-Stück und auf der Karte jedes US-BBQ-Restaurants zu finden. Dieses "gute alte Stück Fleisch" gehört zu den Smoker-Klassikern aus Texas. Dort, in der Heimat der Longhornrinder, wird Brisket gerne mit dicken, ketchupbasierten Saucen kombiniert. Während des mehrere Stunden dauernden Prozesses des Warmräucherns im Smoker wird das Rindfleisch butterweich.
Ein kräftiger Rub (Gewürzmischung) und das regelmäßige Moppen des Briskets geben zusätzlich Geschmack und Saftigkeit. Die lange Zubereitungsdauer von über 10 Stunden ist eine extrem hohe Anforderung an jeden Pitboss – den Grillmeister des Barbecues.

Original
Pfeffer
Original
Salz

Rinderrippen - Back Ribs

Back Ribs werden für gewöhnlich aus der ca. 6. - 12. Rippe, mit dem dazwischen liegendem Muskelfleisch geschnitten. Sie werden von der Wirbelsäule bis zur Mitte des Rippenbogens direkt aus dem Rippenkasten geschnitten. Rinderrippen bestehen aus Rippenköpfchen, Hals, Rippenhöckerchen und Körper. Back Ribs sind besonders breit und dadurch leicht von anderen Rippchen zu unterscheiden.

Zubereitung:
Wie alle Rippchen, sind auch Back Ribs hervorragend zum Smoken geeignet. Drei bis vier Stunden Zeit + ca. 100 °C Temperatur im Smoker = Rinderrippchen „to die for".
Alternativ im Backofen schmoren.

Rindersteaks Dry Aged

Heimann's
Original
Pfeffer
Heimann's
Original
Steakpfeffer

Porterhouse Steak

Das Porterhouse Steak wird aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Ähnlich wie das T-Bone Steak, das aber etwas weiter vorne aus dem Rücken stammt, hat das Porterhouse den charakteristischen T-Knochen. Dieser teilt das Porterhouse Steak in zwei Bereiche: Roastbeef und Filet. Dabei ist der Filetanteil deutlich größer als beim T-Bone Steak.
Ein Porterhouse ist ein echter Pfundskerl: es wiegt fast ein Kilo und reicht locker für den Genuss zu zweit. In den 1970er Jahren war es DAS Samstagabend-Ausgeh-Steak in England. Übrigens: In Italien heißt der gleiche Zuschnitt Bistecca alla Fiorentina.

Zubereitung:
Wie alle Steaks sollte auch Porterhouse Beef kurzgebraten werden. Schneiden Sie vorher den Fettrand des Roastbeefs ein, damit er sich bei der Zubereitung nicht wellt. Aufgrund des imposanten Gewichts, sollte ein Porterhouse Steak nach dem scharfen Anbraten immer noch indirekt vor- oder nachgaren. Genießen Sie das Porterhouse Steak am besten pur mit einer Prise gutem Salz.

Heimann's
Original
Steakpfeffer

T-Bone Steak

Das T-Bone Steak gehört zu den Steak-Klassikern schlechthin. Es wird aus dem hinteren Bereich des Rückens (Short Loin, flaches Roastbeef) geschnitten und enthält den markanten T-förmigen Knochen, der das Steak zweiteilt. Auf der einen Seite des Knochens (Rippenfortsatz) befindet sich das Filet, auf der anderen Seite das Roastbeef. Das Filet stammt aus dem flachen Teil des Muskels und fällt beim T-Bone Steak sehr gering aus.

Zubereitung:
Wie alle Steaks sollte auch das T-Bone Steak kurzgebraten werden. Da es aber relativ dick ist, braucht es etwas Zeit, um durchzugaren. Nutzen Sie beim Grillen dazu indirekte Hitzezonen. Bei der Zubereitung in der Pfanne unbedingt im Backofen vor- oder nachgaren.

Heimann's
Original
Steakpfeffer

Clubsteak

Das Striploin Steak oder wie es international genannt wird, das Club Steak stammt vom Roastbeef und ist ein klassischer, amerikanischer Fleischzuschnitt. In Amerika wie auch in Kanada ist es auch unter den Namen Strip Loin, Shell Steak, Kansas City Strip oder New York Strip bekannt. Das Steak wird aus dem Mittelrücken des Rindes geschnitten und ist circa 2,5 Zentimeter dick. Das Muskelfleisch ist für gewöhnlich von einer dünnen Fettschicht umgeben, was ihm einen weltbekannten und beliebten Geschmack verleiht. In manchen Fällen kann das Steak auch Stücke von Rippen und Rückgratknochen enthalten, was dem Geschmack des Fleisches aber keineswegs schadet.

Zubereitung:
Damit sich das Fleisch nicht wellt, schneiden Sie zunächst die Fettschicht, die das Fleisch umgibt leicht ein. Dann wird das Fleisch von beiden Seiten in hochwertigem Öl scharf angebraten. Aber nicht länger als ungefähr eine Minute, damit die oberste Fleischschicht karamellisiert und eine schöne saftige und doch feste Kruste entsteht. Danach drehen Sie die Temperatur stark herunter und braten das Steak fertig.

Heimann's
Original
Steakpfeffer

Rib Eye Steak

Das Rib Eye hat ein Fettauge als charakteristisches Merkmal und ist ein oval-rundes Fleischstück aus dem vorderen Rücken und auch bekannt als Entrecôte, Hochrippe oder in Österreich als Rostbraten (-steak). Dieser Steak Klassiker gehört zu den am meisten beanspruchten Muskelgruppen. Muskeln, die viel bewegt werden, haben eine hohe intramuskuläre Marmorierung. Dementsprechend durchziehen feine Fettäderchen das Fleisch. Sie machen jeden Bissen in dieses Steak zu einem saftigen Geschmackserlebnis.

Zubereitung:
Bringen Sie Ihr Rib Eye auf Zimmertemperatur. Salzen Sie 15 Minuten vor dem Anbraten mit einem guten Salz wie z. B. Fleur de Sel. Das erhöht das Röstaroma. Heizen Sie Ihren Grill oder eine dickwandige Pfanne (hocherhitzbares Öl) auf höchstmöglicher Temperatur vor. Braten oder grillen Sie Ihre Steaks scharf und eine Minute pro Seite an. Legen Sie die Steaks zum fertig garen im Backofen auf einen Rost oder auf dem Grill in die indirekte Hitze.

Tomahawk Steak vom Rind

Das Tomahawk Steak ist ein Ribeye mit extralangem Knochen. Der besondere Steak Cut aus dem vorderen Rücken wird daher häufig auch als Tomahawk Ribeye bezeichnet.
Das Ribeye im Tomahawk Schnitt enthält den gesamten Rippenbogen und macht noch die ursprüngliche Größe des Tieres bewusst. Die Dicke der Knochen bestimmt auch die Dicke des Steaks. Fleischfans konnten ein Tomahawk Steak erstmals 2013 kaufen, als Otto Gourmet das in Deutschland bis dahin unbekannte Stück in seinem damaligen Produktbuch vorstellte. Mittlerweile gilt es besonders in der Grillszene als DAS Grillstück schlechthin.

Zubereitung:
Wie der Name schon sagt – es ist ein Steak und sollte Kurzgebraten werden. Allerdings überfordert die Größe des Tomahawks meist jede normale Bratpfanne, so dass Sie es besser grillen sollten. Grillexperten empfehlen eine Kombination aus Sous-Vide (zum Vorgaren des Steaks) und anschließendem Grillen. So erhält das Tomahawk die spezifischen Röstaromen. Das Steak anschließend vom Knochen lösen und gegen die Fasern in schmale Tranchen schneiden.

Gerne informieren wir Sie persönlich in einer unserer Verkaufsfilialen über unsere Steak-Spezialitäten.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

85567 Grafing bei München
Jahnstraße 2
Telefon: 08092 / 32207

85625 Glonn
Pfarrer-Winhart-Straße 1
Telefon: 08093 / 300934

85614 Kirchseeon
Münchnerstraße 5
Telefon: 08091 / 9354

www.metzgerei-heimann.de

Impressum
Herausgegeben von der Metzgerei Heimann GmbH
www.metzgerei-heimann.de

Fotografie, Layout und Druck
STRUGGER DESIGN
www.strugger-design.de

Bildquellen
Metzgerei Heimann GmbH und fotolia