

# 90 Jahre Feiern Sie mit!

# METZGEREIKAINDL

86316 Friedberg Haagstraße 19 Robert-Hartl-Straße 30  
Tel. 08 21/60 14 30 Tel. 08 21/60 11 11



Aus dem Familien- und Firmenalbum der Kaindls (von links oben, im Uhrzeigersinn): Firmengründer Josef Kaindl mit seiner Frau Babette, ein Lieferwagen der Metzgerei um 1924, Viehtransport um 1948 und die zweite Generation Josef Kaindl und seine Frau Hermine.

## Eine kleine Erfolgsgeschichte

Die Anfänge der Metzgertradition reichen bis ins Jahr 1750 zurück

Seit nunmehr 90 Jahren verwöhnt die Metzgerei Kaindl in Friedberg ihre Kunden mit qualitativ hochwertigem Fleisch und Wurstwaren. Und wenn ein Familienbetrieb auf die Hundert zugeht und sein 90-Jähriges feiern kann, ist das eine kleine Zeitreise wert. Werfen wir also einen Blick zurück. Die Erfolgsgeschichte beginnt eigentlich schon im Jahr 1750. Damals war Josef Kaindl Schlachter in Friedberg, sein Wissen um perfektes Fleisch ging an die folgenden Generationen weiter. Sein Nachfahre und Namensvetter Josef Kaindl war es schließlich, der 1924 gemeinsam mit seiner Ehefrau Babette den Grundstein für die heutige Hauptfiliale in der Haagstraße legte. Die über Jahre in der Familie weitergegebenen Rezepte kamen bei den Kunden gut an. Der zweite Weltkrieg zwang Babette Kaindl nach dem frühen Tod ihres Mannes die Metzgerei alleine weiterzuführen, wo sie bei einem Tieffliegerangriff ums Leben kam.



Die heutige Generation: Andreas (rechts) und Marina Kaindl mit ihren Kindern Alexander (links) und Franziska. Fotos: Kaindl

1955 konnten die beiden neben dem Hauptgeschäft die Filiale in der Robert-Hartl-Straße eröffnen, die von den heutigen Inhabern, Andreas und Marina Kaindl, 1997 abgerissen und neu gebaut wurde. Seit 1988 führt Andreas Kaindl den Betrieb und erweiterte ihn durch massive Umbaumaßnahmen. Drei Generationen erfolgreiches Metzgerhandwerk zeichnen das Unternehmen aus. 180 Wurstsorten werden nach eigenen Rezepturen hergestellt. Doch es sind nicht nur diese, welche die besondere Qualität der Fleisch- und Wurstwaren von Kaindl ausmachen. „Die Qualität fängt ja schon bei der Tierhaltung an“, erklärt Metzgermeister Andreas Kaindl und verweist darauf, dass man den Schlachttieren

im Landkreis ein wenig mehr Zeit zum Aufwachsen gibt. Auch die Schlachtung selbst ist mitverantwortlich für eine gute Fleischqualität. Deshalb wird das bei Kaindl noch im Haus gemacht. Das ist nach den strengen EU-Verordnungen der letzten Jahre eine Seltenheit bei Metzgern. Kaindl hat seit 2011 die Voll-EU-Zulassung. „Denn durch die schonende Behandlung der Tiere bilden sich weniger Stresshormone“, erklärt Andreas Kaindl. Sein Betrieb ist seit 1991 als erster schwäbischer Vertragsmetzger Mitglied des Bio-Anbauverbandes Bioland und liefert für das Münchner Oktoberfest Bratwurstspezialitäten nach den strengen Auflagen von Bioland herstellt und liefert.

Nachhaltigkeit liegt Andreas Kaindl überhaupt sehr am Herzen, deshalb hat er den Betrieb in der Haagstraße mit der neuesten Technik ausgestattet. Ein Blockheizkraftwerk liefert Strom, mit seiner Abwärme wird geheizt und das Wasser erhitzt. Auch an Auszeichnungen und Preisen fehlt es dem Familienunternehmen nicht. Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ wählte den Betrieb schon mehrfach unter die besten Metzger Deutschlands. Auch der Fleischerverband ehrte die Kaindls mit zahlreichen Preisen für ihre einzigartigen Produkte. Den diesjährigen Erfolg verdanken die Kaindls vor allem ihrem mit Hickoryholz geräucherten Farmerschinken, dem extra mageren Bierschinken (unter fünf Prozent Fett) und der Delikatessleberwurst. Selbstverständlich will man soviel Wissen auch weitergeben. Deshalb bildet der Betrieb seit Jahren aus – sowohl zum Metzger als auch für den Verkauf. Mit Erfolg: 2012 war die Auszubildende im Verkauf gleich mehrfach bei Prüfungen erfolgreich: Innungsbeste, Schwabenbeste, Bayernbeste und schließlich auch noch Fünftbeste Deutschlands. 2013 schloß der Auszubildende der Produktion als Innungsbester ab. „Gerne können Jugendliche mal eine Schnupperlehre bei uns machen“, lädt Chefim Marina Kaindl ein. hepe/bim

### Jubiläums-Angebote vom 9. bis 17. Mai 2014

- Jubiläums-Weißwürste mehrfach prämiert ..... 100 g **0,90**
- Jubiläums-Kochsalami ..... ganze Stange **9,00**
- Jubiläums-Frischwurstaufschnitt 5-fach sortiert ..... 100 g **0,90**
- Jubiläums-Halssteaks für Grill u. Pfanne ..... Stück **0,90**
- Jubiläums-Räuberspieße klein ..... Stück **0,90**

**Jubiläums-Grillpaket mit Kaindl-Spezialitäten:**  
für 4 Personen inkl. Kühlflasche und Dips ..... Stück **19,90**

Jubiläums-Leberkäsemmel ..... Stück **0,90**

**Ein Jubiläumsgeschenk liegt für Sie an der Kasse bereit!**

**METZGEREI KAINDL**  
Haagstraße 19 Robert-Hartl-Str. 30 1/2  
Telefon 08 21/60 14 30 Telefon 08 21/60 11 11  
86316 Friedberg

Wir gratulieren der Metzgerei Kaindl zum 90-jährigen Jubiläum!

Walter Wiedemann  
Fleischereibedarfs GmbH & Co. KG  
Groß- und Einzelhandel für Metzgerei- und Gastronomiebedarf  
Proviantbachstraße 3  
86153 Augsburg  
Telefon 08 21 / 5 60 90-0  
www.wiedemann-augsburg.de

Wir gratulieren der Familie Kaindl herzlich zum Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg!

**W. Schwegler e.K.**  
... und sie bekommen mehr als nur ein Auto!

Pallottweg 5 · 86316 Friedberg · Tel. 08 21/60 09 10

**Settele**  
SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Wir gratulieren!

Settele Schwäbische Spezialitäten  
Messerschmittstr. 53, 89231 Neu-Ulm  
www.settele.de

**montana bau**

Gerhard Waha

Wir gratulieren zum Jubiläum!

Montanabau GmbH & Co. KG Probststraße 18  
Baugeschäft und Zimmerei 86316 Friedberg  
Tel. 08 21/60 10 63  
Fax 08 21/60 74 63

Gratulation zum 90.

Die actensys wünscht viel Energie für die Zukunft!

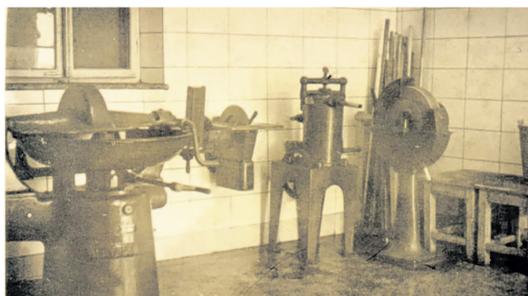
**actensys**  
actensys GmbH  
Zur Schönhalde 10 · 89352 Ellzee  
fon 08283 · 999 98 · 0  
www.actensys.de

**ERGO**  
Versichern heißt verstehen.

Das versichern wir Ihnen: unsere Glückwünsche.

Der Firma Kaindl Alles Gute zum 90-jährigen Firmenjubiläum

Subdirektion  
**Walter Westermeier**  
Annastr. 13, 86415 Mering  
Tel 08233 92150  
walter.westermeier@ergo.de



Die Produktion in den 30er Jahren.



Der Verkaufsraum der Metzgerei in den 50er Jahren.



Andreas Kaindl am Kutter in der heutigen Produktion, die auf modernste Technik, aber auch traditionelle Techniken setzt.



Urkunden für ausgezeichnete Qualität vom Fleischerverband für die Metzgerei Kaindl gibt es jedes Jahr. Foto: Marcus Barnstorf

Wir gratulieren zum Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg!

**CGE**

ElektrotechnikGrundler

Werkstatt: Kreuzacker 16 86316 Friedberg  
Büro: Afastraße 5 86316 Friedberg  
Telefon: 0821/5999363  
Mobil: 0179/2985218  
Telefax: 0821/5999365  
christian-grundler@t-online.de

Seien Sie geWIVt!

**BBB**  
Die Wasserprofis®  
gratulieren zum 90-jährigen Firmenjubiläum

Trinkwasser-Meisterbetrieb  
Haunstetter Straße 2  
86399 Bobingen  
Tel 08234 | 966 76-0  
info@BBB-Bobingen.de  
www.BBB-Bobingen.de