

# Der Aichwalder Wochenmarkt – Vorstellung der Marktstände

## Metzgerei Friedrich Wahl



### **Wie ist Ihre genaue Firmenbezeichnung und wie heißen Ihre Verkäufer auf dem Aichwalder Wochenmarkt?**

Metzgerei Friedrich Wahl  
F. Wahl jun. Meister u. Betriebswirt  
Frau Eck, Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk  
Herr Eberle, Meister  
Frau R. Wahl Azubi

### **Seit wann sind Sie auf dem Aichwalder Wochenmarkt?**

Seit Bestehen des Wochenmarktes, seit 1976 zwischen den Tannen beim alten ev. Gemeindehaus

### **Sie stammen aus?**

Strümpfelbach

### **Ihr Warensortiment umfasst?**

Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung.  
Unser Sortiment wird aus Qualivo – Premium Fleisch hergestellt ([www.qualivo.de](http://www.qualivo.de))

### **Woher beziehen Sie ihre Produkte?**

Bauern Alfred Schäfer und Johannes Schmid, beide aus Großglattbach Vaihingen/Enz: Rindfleisch

Paul Neff (Schwäbisch Hall) und Conny Maier (Dettingen/Alb): Schweinefleisch.

Unsere Tiere werden im Privatschlachthof T. Kurz in Schorndorf geschlachtet .

### **Haben Sie ein bestimmtes Rezept oder einen Verzehrertipp?**

Ein „geemdeteter Rostbraten“ von der Hochripp mit glasigen Zwiebeln, Röstkartoffeln und Krustenbrot von der Bäckerei Stolle. Sauerbraten, Spätzle, Semmelknödel und viel Soße (Fleisch vom Blättle!). Zum Vesper „a Samstagabendplättle“, schwarze Wurst – Zwiebelring- Peitschenstecken und dazu einen „Roten“ (Trollinger)

### **Was gefällt Ihnen am Aichwalder Wochenmarkt besonders gut?**

Vor allem unsere sehr treue Kundschaft und das angenehme Verhältnis zur Gemeindeverwaltung und zu den anderen Marktbesckickern. Man kennt sich seit Jahrzehnten von anderen Wochenmärkten. Das PreisLeistungsverhältnis stimmt. Es wird „saubere - reine“ und frische Ware angeboten. Die Marktbesckicker stehen hinter ihren Erzeugnissen.