

Anzeige
Bewährte Qualität mit neuem Schwung!

Feiern Sie mit uns...

Freitag, 15. März/Samstag, 16. März



NORBERT



DAS FECKER-TEAM mit der Juniorchefin Marianne Fecker (rechts), hinter ihr Juniorchef Norbert Fecker und der Seniorchefin Magdalena Fecker (Zweite von rechts).

Geschäftsübergabe

Für das uns in jahrelanger Treue
entgegengebrachte Vertrauen recht
herzlichen Dank!

**Lena, Norbert und
Herbert Fecker**

Wir bemühen uns, unsere Kundschaft
in der gewohnten Qualität und Frische
wie bisher zu bedienen!

**Norbert und Marianne Fecker
mit Team**

Geschäftsübergabe

FLEISCHERFACHGESCHÄFT

FECKER

Burgstraße 14

72406 Bisingen-Zimmern

Telefon (07471) 16477

Bisingen-Zimmern. Weit über die Grenzen ihrer Heimat-
gemeinde Zimmern hinaus hat sich die Metzgerei Benno Fecker
Mit ihrem Bestehen einen ausgesprochen guten Ruf erworben.
Vor 45 Jahren gegründet, geht das Geschäft – ebenso wie die
vor 25 Jahren eröffnete und sehr gut frequentierte Filiale in
Wessingen – in diesem Jahr in die Hände der dritten Generation
über. Bisher geleitet von Seniorchefin Magdalena Fecker und
ihren beiden Söhnen Herbert und Norbert, werden Metzger-
meister Norbert Fecker und seine Frau Marianne das Unternehmen
in Zukunft alleinverantwortlich leiten. Unterstützt in seiner
Arbeit wird der Juniorchef von fünf Verkäuferinnen, seinem
Bruder Herbert als Metzgermeister und einem Gesellen.

Natürlich wird die neue Lei-
tung bestrebt sein, das ausge-
zeichnete Renommee des Be-
etriebes nicht nur zu erhalten,
sondern zu verstärken. Dazu
gehört fraglos das Angebot von
Inschfleisch in allen Variationen
inklusive frischen Geflügels. Das
letztige Wurst- und Fleischan-
gebot kommt zu 99 Prozent aus
dem heimischen Betrieb. Für die
Bratshaltung oder Urlaubsplang-
empfehlen sich die Wurst-
konserven. Zu weiteren Gau-
anfreuden laden die Käseabtei-

lung und die selbstgemachten
Feinkostsalate ein.

Damit nicht genug, hat man –
dem Trend der Zeit folgend –
eine heiße Theke eingerichtet.
Wer also schnell ein warmes Ves-
per haben oder auch ein Mittag-
essen „zaubern“ möchte, wird
bei der Metzgerei Fecker bestens
bedient. Den bisherigen Steh-
tisch im Verkaufsraum möchte
man eventuell im Sommer durch
eine Sitzgarnitur im Freien ergän-
zen. Das reichhaltige Angebot an
Fleisch- und Wurstwaren wird

ergänzt durch Konserven und
haltbare Fertigprodukte namhaf-
ter Hersteller. Dadurch werden
das Einkaufende und die Arbeit am
heimischen Herd wesentlich er-
leichtert. Und wenn es darum
geht, jemandem eine unkonven-
tionelle Überraschung zu berei-
ten, dann sind Geschenkkörbe
oder Wurststräuße ein beliebtes
„Mitbringsel“.

Keine kulinarischen Wünsche
offen läßt auch der Partyservice
des Hauses, für den Juniorchefin
Marianne Fecker zuständig ist.
Und wenn's um eine Festlichkeit
geht, bei der die Gäste mit war-
men Speisen verwöhnt werden
sollen, befindet man sich beim
Team des Betriebes Fecker in
den besten Händen.

Wenn nun auch die Geschäfts-
übergabe in jüngere Hände
erfolgt, so wird die Seniorchefin
sicher noch manches Mal dem
„Nachwuchs“ mit Rat und Tat zur
Seite stehen.



Feiern Sie mit uns
am Freitag, 15. März, und Samstag, 16. März, im
Hauptgeschäft Zimmern und Filiale Wessingen

Unser Angebot:

Schnitzel

kg 12.80

Lyoner

prämiert mit dem Großen DLG-Preis '96

100 g 1.39

Schweinefilet

im Brätkrüdemantel, umhüllt mit Blätterteig

100 g 1.98

Wienerwürstchensalat

100 g 1.60

Bauernbratwurst

100 g 1.39

Bergkäse 45%

100 g 1.69

Diverse Fleischfertigpfannen und marinierte Braten

Auf Sie und auch auf die Kinder wartet eine Überraschung!

