

→ Die Koche

# Wo Köche verlässlich bestellen und privat Kunden gut einkaufen

Die Kaltenbachs kennen die Bauern im Schwarzwald - und die Köche vertrauen der Metzgerei im Breisgau



**Das ist wie ein ganz besonderes Gütesiegel. Köche wissen, wem sie vertrauen können, dabei achten sie in erster Linie nur auf Qualität. Deshalb ist es für die Metzgerei Kaltenbach wie eine ganz besondere Auszeichnung, dass viele der Köche sich längst aus Schallstadt beliefern lassen. Warum? „Köche haben hohe Qualitätsstandards, sie arbeiten täglich mit Fleisch“, sagt Wolfgang Kaltenbach, der Senior der Familienmetzgerei, „und sie haben erfahren: auf uns können sie sich verlassen!“**

Dass der Braten schmeckt, liegt nicht allein am Koch. Es muss von einem gesunden und kräftigen Tier stammen und ordentlich aufgezogen sein, artgerecht. Zum Beispiel das Fleisch eines Milchkalbs. Die Kaltenbachs kaufen das Milchkalb direkt bei einem Bauern aus der Region. Der Bauer hat das junge Tier ausschließlich mit der gesunden Milch der Mutterkuh großgezogen. Mehrere hundert Liter wertvolle Milch kostet ihn diese Aufzucht. „Bei einem Milchpreis von 40 Cent, eine teure Investition“, verstehen die Kaltenbachs den Preis, den der Bauer verlangen muss, dafür garantieren sie ihren Kunden: „Die Fleisch-Qualität ist der Preis wert!“

Für die Kaltenbach beginnt das gute Gelingen des Bratens auf der Weide, oder im Stall,

des Bauern. Deshalb beziehen sie ihre Hinter- und Vorderwälder Rinder aus der Region des Markgräflerlands und von den Höhen des angrenzenden Schwarzwald. Die Lämmer liefert meist der Schäfer Christian Dold aus St. Peter. Die Dold's betreiben auch den EG Schlachtbetrieb auf dem Kandel.

Die Bauern rufen jederzeit bei den Kaltenbachs an, sie wissen, Wolfgang und Sohn Frank Kaltenbach nehmen ihnen Kälber und Junggrindfleisch immer ab. So sind die Kaltenbachs auch ein Garant für die Bauern. „Eine Färsche haben wir noch nie stehen gelassen“, lacht Frank Kaltenbach. Ihr Fleisch ist besonders beliebt, weil es feinfaserig und zart ist. Es stammt von jungen weiblichen Tieren, die noch nicht gekalbt haben. Es ist stärker marmoriert als etwa Jungbullenfleisch und zählt zum „Feinsten“ was das Rind zu bieten hat. Die Metzgerei Kaltenbach beliefert mit ihrem Filet und Roastbeef vor allem Wirtshäuser mit einer anspruchsvolleren Küche.

Die Kaltenbachs bieten ihren Kunden außer Rind und Lamm auch Geflügel aus dem Elsaß (lable Rouget, täglich frisch) oder Wild aus dem Dornbachtal vom Jäger Alfons Franz. „Was wir aus der Region beziehen können, kommt von hier“, garantieren Wolfgang & Frank Kaltenbach, „aber wenn die Qualität stimmt, weichen wir auch an angrenzenden Regionen aus“.

## Aus der Region – höchste Qualität

„Kurze Wege und möglichst wenige Stress für die Tiere“, ist das Gebot der Kaltenbachs. Wolfgang Kaltenbach weiß dies nicht nur als Metzger, sondern auch als Koch. „Das schmeckt man“, ist er überzeugt, „ein Fleisch, das vor der Schlachtung zu viel Stresshormone abbekommen hat, verliert an Eigengeschmack und vor allem an eigenständigem Charakter.“ Die Köche im Breisgau und Markgräflerland wissen, dass die Kaltenbachs noch Handwerker der traditionellen Art sind, deshalb arbeiten sie gerne mit dem Familienbetrieb zusammen. Auch privat Kunden haben dies längst erkannt. Wo die Profis der Gourmetküchen einkaufen, dahin kommt auch längst die badische Hausfrau und der Hobby-Koch, in das Ladengeschäft in Schallstadt.

## Kaltenbach Fleischvertrieb GmbH

Brandhof 12 · 79227 Schallstadt  
Telefon +49 (0) 7664 9718 -0  
Telefax +49 (0) 7664 9718 -18  
info@kaltenbach-fleisch.de  
www.kaltenbach-fleisch.de

**Laden-Öffnungszeiten:** Mo., Die., Do. und Freitag. 8 - 18 Uhr, Mittwoch und Samstag. 8 - 13 Uhr  
Laden Telefon: 07664-9718-22, Ernst Kaucher  
Vorbestellungen unter [bestellung@kaltenbach-fleisch.de](mailto:bestellung@kaltenbach-fleisch.de) oder Telefon 07664 / 97180  
Ansprechpartner sind: Frank Kaltenbach, Waldemar David, Marco Wittmer, Gerhard Schlatter.