

## Seit 45 Jahren nur das Beste aus der Eifel

**Uersfeld.** Erstklassige Fleisch- und Wurstqualität hat in Uersfeld schon lange Tradition. Jetzt wird Jubiläum gefeiert. Seit nunmehr 45 Jahren bietet die Eifel-Metzgerei Karst ihren Kunden Fleisch und Wurstwaren aus eigenem EG-Schlachthof.

1967 haben Willi, Elfriede und Franz Karst den Betrieb in der Lindenstraße gegründet. Nach der Zwischenstation 1977 in die Bahnhofstraße hat man 1993 in der Hauptstraße das Karst-Center eröffnet. Auf einer Verkaufsfläche von 400 qm wurden der eigenen Metzgerei eine Bäckerei, ein REWE-Markt und ein Blumenshop angegliedert. Und im eigenen Restaurant über dem Markt kann man nach Herzenslust die Frische gleich testen.



Heute zählt der Betrieb 21 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und wird in der 2. Generation geführt von Matthias Karst. Um die Zukunft muss man sich in Uersfeld keine Sorgen machen. Qualität setzt sich immer mehr durch. Die 3. Generation steht bereits in den Startlöchern.

Woher seine Rinder und Schweine kommen, weiß der „Eifel-Metzger“ ganz genau. Die Rinder züchtet man überwiegend selbst. Die Schweine kommen vom Züchter aus der direkten Nachbarschaft. Mehr Eifel geht nicht!

## Regionalmarke EIFEL

Matthias Karst: „Unser Betrieb ist zertifizierter Produzent der Regionalmarke „EIFEL“. Wir verarbeiten bestes Fleisch aus der Region, also stressfreie Tiertransporte und hochwertiges Fleisch von artgerecht gehaltenen Rindern, aus eigener Zucht und von Bauern aus der Umgebung. Vor allem die Fütterung der Tiere, ohne gentechnisch verändertes Futter und ohne medikamentöse Leistungsförderer sowie Schlachtungen vor Ort sind dem ehrgeizigen Metzgermeister ganz besonders wichtig.

Nach dem Motto „Natürlich geht das“ wachsen die Tiere auf grünen Weiden heran, fressen frisches Gras und saufen reines Wasser aus der Vulkaneifel. Karst's Schweinefleisch stammten von Gerd Emmerichs aus Meisenthal, ganz in der Nähe von Uersfeld. Die Tiere, die vom Ferkel bis zum schlachtreifen Schwein nur seinen Betrieb durchlaufen, werden mit Eifeler Getreide gefüttert, betont Matthias Karst im Gespräch mit der Eifel-Zeitung.

## Handwerkstradition

Durch die eigene Produktion ist die Frische und Qualität immer garantiert, die der Kunde zu Recht im Fleischerfachgeschäft seines Vertrauens erwartet. Matthias Karst legt größten Wert auf handwerkliche Produktherstellung und greift dafür gerne auch zu den traditionsreichen Rezepten von Fleischermeister Franz Karst. In der Eifel-Metzgerei Karst findet der Kunde immer eine reichhaltige Auswahl bester Fleisch und Wurstwaren.

So nah die Herkunft der Rinder und Schweine, so weit ist der Kundenkreis des Eifel-Metzgers. Das Qualitätsbewusstsein setzt sich immer mehr durch. Karst's Kunden kommen aus Mayen und sogar aus dem Kölner Raum. Selbstverständlich beliefert Karst auch im näheren Umfeld jede Menge Hotels und Restaurants, unter anderem auch den Centerpark in Gunderath.

Auf Bestellung können auch größere Mengen an Speisen ausgeliefert oder zur Abholung in Thermoboxen vorbereitet werden. Im Partyservice bietet die Eifel-Metzgerei Karst zahlreiche und traditionsreiche Spezialitäten. Alles wird individuell und frisch für jedes Fest zubereitet.

## Hohe Auszeichnung

Nicht umsonst wurde die Eifel-Metzgerei Karst 2007 von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als eine der 100 besten Metzgereien Deutschlands ausgezeichnet. Karst's hausgemachte Wurstspezialitäten überzeugen aber auch bei den jährlich stattfindenden Qualitätsprüfungen national und international. Die feine Bratwurst, die Fleischwurst, die Salami, die Mettwurstchen, die Hausmacher Blut- und Leberwurst, der Schwartenmagen, der Bauernschinken oder die Siedewurstchen, um nur eine kleine Auswahl zu erwähnen, überzeugen die Prüfungskommission regelmäßig mit erstklassigen Auszeichnungen.

## Geschmackserlebnis, das überzeugt

Qualität steht im Hause Karst an 1. Stelle. An der Fleischwurst erkennt man den guten Metzger. Biss muss sie haben, wenig Fett und nach alter Tradition „halb & halb“ aus Rind- und Schweinefleisch – verrät uns der Seniorchef Willi Karst. „Das ist unser bestes Stück Eifel“. Einmal mehr ein Argument für den traditionsreichen Eifel-Metzger aus Uersfeld, dass es sich lohnt auf hervorragende Qualität und Frische zu setzen. Willi Karst: „Man schmeckt eben, dass unsere Wurst täglich frisch aus besten Zutaten und in kleinen Mengen hergestellt wird. Frische ist das beste Gewürz. Das Geschmackserlebnis wird jeden Kunden überzeugen.“

