



## **Wir stellen vor: Metzgerei & Partyservice Anton Blaschko**

Der gelernte Metzgermeister startete den Partyservice mit seiner Frau (Metzgereifachverkäuferin) im Jahr 2000. Die Metzgerei und der Verkaufsladen in Altensteig kamen 2006 dazu. Seit 2016 steht ein Fleisch-/Wurstautomat vor der hauseigenen Tür und 2023 kam ein Eisautomat dazu. Die Historie zeigt, dass sich der Betrieb stets weiter entwickelt – und alle helfen mit, auch Oma, Opa, die Kinder & etliche Angestellte. Sein Fleisch bezieht Blaschko von Landwirten aus der Region. Die Verarbeitung erfolgt in Altensteig. Hackfleisch kann er nicht vakuumieren, aber frisches Hackfleisch kann jederzeit bestellt werden. Manche sagen, die Wurstscheiben lassen sich schlecht voneinander lösen. Das liegt daran, dass Blaschko auf ein Begasen beim Vakuumieren verzichtet, was viel gesünder ist. Wer Stückwurst kauft (bitte vorbestellen!), umgeht das Problem und spart Plastikverpackung! Die Stückwurst ist auch länger haltbar als Schnittwurst. Generell verwendet Blaschko wenig Zucker, Salz & Wasser (womit man Ware „strecken“ kann), was die Qualität ausmacht, die man letztlich schmeckt. Beliefert werden wir Freitag früh. Vorbestellungen sollten spätestens Donnerstag bis 11:00 Uhr bei uns eingehen. Weitere Infos findet Ihr unter:

<https://metzgerei-und-partyservice-anton-blaschko.eatbu.com>



Mo. - Fr.: 08:00 Uhr bis 12:30 Uhr, Mo., Do. + Fr.: 14:30 Uhr bis 18:00 Uhr, Samstag:  
07:00 Uhr bis 12:30 Uhr; Untere Hauptstraße 1, 87782 Unteregg, ☎ 08269 9699313