



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, Eilfriede 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 wurde 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.



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 Schwarzenmagen, 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.“

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 art-

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 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 kom-

men 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.



gerecht gehaltenen Rindern, aus eigener Zucht und von Bauern aus der Umgebung. Vor allem die Fütterung der Tiere, ohne gentechnisch verändertes Futter und ohne

Gras und saufen reines Wasser aus der Nähe von Uersfeld. Karst's Schweinefleisch stammen von Gerd Emme-



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!

Schend Bad & Heizung
Kompetent und leistungsstark seit über 40 Jahren
53539 Kelberg • Diewergarten 3a
Tel.: 0 26 92 / 81 95 • info@schend.de

Wir gratulieren zum Firmenjubiläum!
Weber & Gilles
56767 Uersfeld - Tel.: 02657 - 940446

FREIE KFZ-MEISTER-WERKSTATT
AUTOTECHNIK JAX
Reparaturen und Wartung von PKW und Transportern aller Marken bis 3,5 t
Autoschleife
Kollen- und Folgenetzpunkt
HU / AU im Haus
Kollen-Waechter
AUTOCHELLANT
Römerhügel 41 • 56767 Uersfeld
Tel.: 0 26 57 3 35 • Fax: 0 26 57 3 46
E-Mail: info@autotechnikjax.de • Internet: www.autotechnikjax.de

Die Firma Klases gratuliert herzlich zum Jubiläum!
M. & H. Klases
Bedachungen
Dachdeckermeister
Für Dach-, Wand- und Abdichtungstechnik
Gartenstraße 3 • 56767 Kötterichen
Tel.: 02657/284 • Fax: 02657/1887 • Mobil 0175/5700470

www.eldiseno.de
ELDISEÑO
werbeagentur
**GRAFIKDESIGN
WERBETECHNIK
TEXTILDRUCK**
56767 Uersfeld • Tel.: 0 26 57 / 94 00 26

Wir gratulieren recht herzlich zum Firmenjubiläum!
EIFEL ZEITUNG
Anzeigenannahme
Dauv Jubus-Saxler-Straße 3
06592/929 8026

GÄRTNER- UND FLORISTENBEDARFGROBHANDEL GmbH
GROMBEIN
Naturgrünhandel GmbH
Kapricher Str. 2 • 56767 Lirstal/Eifel • Telefon: 02657-208
Telefax: 02657-1740 • www.grombein.com

Wir sind Heimat!
Tel. 0 65 92 / 9 56 - 0
www.voba-rheinahreifel.de
Volksbank RheinAhreifel eG

gufu
Gewerbe- und Fremdenverkehrsverein Uersfeld und Umgebung e.V.
Hauptstraße 7, 56767 Uersfeld
Tel.: (0 26 57) 94 0113, Fax: 94 01 15
E-Mail: gufu@oberes-elztal.de
Wir gratulieren zum Firmenjubiläum
Übermachten
CENTER PARCS PARK EIFEL in Gunderath, Ferienwohnung FERDINAND in Uersfeld, Ferienwohnung HOFF in Lirstal, Ferienwohnung KARST in Lirstal, Ferienwohnung MOHR in Lirstal, Gästehaus POMERLAN in Lirstal, Ferienwohnung POREDDA in Uersfeld, Ferienhaus REUTER in Uersfeld, Ferienwohnungen RITTER in Uersfeld, Ferienwohnung SAXLER in Bemborn, Ferienwohnung SCHEND in Uersfeld, Ferienwohnung THEISEN in Bemborn, Ferienwohnung TALBLICK HEILBACHSEE in Gunderath, Ferienwohnung WEIHERBLICK in Mosbruch
Die Mitgliedbetriebe
BONS Sägewerk und Zimmerei, ELDISEÑO Werbeagentur GmbH, FISCHENICH Stuck & Putz, GROMBEIN Naturgrünhandel, HOFF Fliesen-Design, IL CAMINETTO Pizzeria & Ristorante, JAX Autotechnik, KARST-CENTER, KAUFMANN'S Landhandel, KLASSEN Bedachungen, KREISSPARKASSE Vulkaneifel, KUTSCHEID Pflasterarbeiten, LANSER Metallbau, MARX Steakhaus-Pizzeria, RITTER Ingenieurbüro, SCHÜLLER Renault Autohaus, TOURISTIK GmbH Oberes Elztal, VERBANDSGEMEINDE Kelberg, VOLKSBANK RheinAhreifel, WEBER & GILLES Elektro, WEGITHERM Heizung Sanitär, WOCHENSPIEGEL Dauv/Gerolstein