

KREMER'S

Wild & Geflügel

EIN SERVICE VON KREMER'S METZGEREI & PARTYSERVICE

Metzgerei Kremer:
Kulinarischer Retter
nach Feierabend



Rezeptempfehlung:
Rehrücken
mit Wacholderjus, Selleriecreme
und karamellisierten Birnen



METZGEREI KREMER

Genusshandwerk in Köln-Bayenthal

Wer die Metzgerei Kremer in Köln-Bayenthal betritt, spürt sofort, dass hier echtes Handwerk, Frische und Liebe zum Detail zu Hause sind. Thomas Kremer legt kompromisslos Wert auf beste Qualität. Das schmeckt und sieht man: Alle Produkte werden mit Sorgfalt ausgewählt und meisterhaft verarbeitet. Für die Menschen im Veedel ist die Metzgerei daher weit mehr als nur ein Geschäft – sie ist eine feste Adresse für täglichen Genuss und persönliche Beratung.

Der perfekte Start in den Tag: Knusprig und frisch belegt

Morgens lockt der Duft von frischem Kaffee und knackigen Brötchen. Ob klassisch mit feinem Schinken, herzhafter Salami oder ganz individuell nach Ihrem persönlichen Geschmack zusammengestellt – das Team der Metzgerei Kremer belegt jedes Brötchen frisch und genau so, wie Sie es am liebsten mögen. Der ideale Treibstoff für einen gelungenen Start in den Tag.

Der beliebte Mittagstisch: Jeden Tag frisch gekocht

Wenn sich mittags der Hunger meldet, wird die Metzgerei zum kulinarischen Treffpunkt in Bayenthal. Der abwechslungsreiche Mittagstisch bietet täglich wechselnde warme Speisen. Das Besondere daran: Alle Gerichte werden jeden Tag komplett frisch direkt in der Metzgerei zubereitet. Ohne lange Wege, ohne künstliche Zusätze – stattdessen ehrliche, hausgemachte Küche, die wie zu Hause schmeckt.

Erstklassiges Fleisch, feine Wurst und hausgemachte Salate

Das Herzstück der Metzgerei bildet das hochwertige Sortiment an Fleisch-

und Wurstwaren. Thomas Kremer garantiert durch strenge Qualitätsmaßstäbe Genuss auf höchstem Niveau. Ergänzt wird die Theke täglich durch eine Auswahl an frischen, hausgemachten Salaten, die perfekt als Beilage oder leichter Snack für zwischendurch passen.

Besondere Spezialitäten und edle Tropfen

Entlang der Theke wartet die Metzgerei mit ausgewählten Spezialitäten auf, die jedes Feinschmecker-Herz höher schlagen lassen. Um das Genussserlebnis perfekt abzurunden, finden Kunden hier auch ein Sortiment an hochwertigen (Schaum-) Weinen und erlesenen Bränden. Ob für den gemütlichen Abend zu Hause oder als edles Geschenk – hier wird man garantiert fündig.

Service mit Herz:

Wo der Kunde noch König ist

Neben der Qualität der Waren ist es vor allem das Team, das den Unterschied macht. Das Personal empfängt jeden Gast mit einem echten, freundlichen Lächeln. Viele Stammkunden müssen oft gar nicht mehr aussprechen, was sie sich wünschen – das eingespielte Team kennt die

Vorlieben der Bayenthaler genau. Dieser persönliche Bezug und der herzliche Service machen den Einkauf bei der Metzgerei Kremer zu einem Stück Lebensqualität im Viertel.

Kommen Sie vorbei und genießen Sie die Vielfalt – Thomas Kremer und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Oder nutzen Sie einfach den Vorbestell-Service

So einfach geht's:

- Bestellung bis 17:00 Uhr am Vortag aufgeben.
- Wir bereiten alles frisch und fachgerecht für Sie vor.
- Zum Abholen kurz Bescheid geben, bezahlen und die Vorbestellung mitnehmen.

Zeitsparen war noch nie so lecker! Scannen, Ihr direkter Weg zu uns.





METZGEREI KREMER

Kulinarischer Retter nach Feierabend

Der Arbeitstag war lang, die Autobahn voll und nach qualvoller Zeit im Feierabendstau ist Ihre Energie auf dem Nullpunkt. Zu Hause angekommen wartet die nächste Hürde: Der Kühlschrank ist leer, eigentlich müsste man noch einkaufen und eine gefühlte Ewigkeit am Herd stehen. In genau diesen Momenten wird die Metzgerei Kremer in Köln-Bayenthal zum kulinarischen Lebensretter. Mit seinen frisch vorgekochten Gerichten für die schnelle Küche beweist Thomas Kremer, dass Zeitmangel und erstklassiger Genuss kein Widerspruch sein müssen.

Täglich frisch gekocht – wie von Oma, nur schneller

In der Auslage der Metzgerei wartet eine feine Auswahl an echten Klassikern auf Sie. Ob ein herzhaftes, zartes Gulasch, eine traditionell eingekochte Bolognese oder andere beliebte Gerichte – alle Speisen werden jeden Tag mit derselben handwerklichen Sorgfalt und aus denselben hochwertigen Zutaten frisch zubereitet, für die das Haus Kremer bekannt ist. Hier kommen keine künstlichen Konservierungsstoffe in den Topf, sondern ehrliche Zutaten und viel Liebe zum Kochhandwerk.

Im Handumdrehen auf dem Tisch: Erwärmen und genießen

Das Konzept ist denkbar einfach und perfekt auf den modernen, hektischen Alltag abgestimmt: Sie nehmen Ihr Lieblingsgericht mit nach Hause und müssen es nur noch kurz erwärmen. Während das Essen heiß wird, kochen Sie in wenigen Minuten eine kleine Beilage wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln. Schneller und unkomplizierter steht kein Lieferdienst vor der Tür – und Sie wissen genau, woher das Gericht kommt.

Die gesunde und hochwertige Alternative zum Fast Food

Wer müde ist, greift schnell zu ungesunden Fertiggerichten oder fettigem Fast Food. Die küchenfertigen Spezialitäten der Metzgerei Kremer bieten hier die perfekte Alternative. Sie bekommen die Qualität eines handwerklichen Meisterbetriebs kombiniert mit dem Komfort eines Fertiggerichts. So ernähren Sie sich und Ihre Familie auch an stressigen Tagen ausgewogen, gesund und kompromisslos lecker.

Perfekt vorbereitet für die ganze Woche

Die praktischen Gerichte eignen sich nicht nur als spontane Rettung nach dem Stau, sondern lassen sich auch hervorragen

gend für die Arbeitswoche vorausplanen. Decken Sie sich einfach bei Ihrem Wocheneinkauf mit einer Auswahl an vorgekochten Speisen ein. So haben Sie immer ein Ass im Ärmel, wenn das Meeting mal wieder länger dauert oder die Kinder hungrig aus der Schule kommen.

Handwerk, das Ihnen den Alltag erleichtert

Thomas Kremer und sein Team verstehen sich nicht nur als Fleisch- und Wurstspezialisten, sondern als moderner Genusspartner für die Menschen im Veedel. Mit den frisch zubereiteten Gerichten nehmen sie Ihnen die Arbeit in der Küche ab, ohne dass Sie auf den gewohnten Premium-Geschmack verzichten müssen. Machen Sie sich das Leben ein Stück leichter und holen Sie sich den feinen Feierabend-Genuss direkt nach Hause.

Gönnen Sie sich mehr Freizeit und puren Geschmack – das Team der Metzgerei Kremer berät Sie gerne bei der Auswahl!



Genuss aus Bayenthal - Rezepte für Herbst und Winter



Rehrücken

mit Wacholderjus, Selleriecreme und karamellisierten Birnen

Zubereitung:

Sellerie würfeln und in Salzwasser weichkochen, anschließend mit Butter und etwas Sahne zu einer samtigen Creme pürieren. Die Birnen in Spalten schneiden und in Butter mit einem Hauch Honig karamellisieren.

Den Rehrücken kräftig anbraten und mit Rosmarin und Wacholder aromatisieren. Anschließend im Ofen bei niedriger Temperatur rosa garen und kurz ruhen lassen.

Für die Sauce Schalotte anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Wildfond und Preiselbeeren dazugeben, reduzieren und mit kalter Butter montieren.

Weinempfehlung: Ein Spätburgunder aus Baden – elegant, nicht zu schwer und mit genügend Frucht, um Wild und Birne schön zu begleiten.

Zutaten für 4 Portionen:

- 600–700 g Rehrücken, ausgelöst
- 1 Knollensellerie
- 2 aromatische Birnen
- 1 Schalotte
- 200 ml Wildfond
- 100 ml trockener Rotwein
- 1 EL Preiselbeeren
- 4–5 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- Butter, Sahne
- etwas Honig
- Salz, Pfeffer



Geschmorte Kalbsbäckchen

Zart geschmort mit Wurzelgemüse und kräftiger Sauce

Zubereitung:

Die Kalbsbäckchen trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen rundherum scharf anbraten. Anschließend herausnehmen.

Möhren, Sellerie und Zwiebel klein würfeln und im Bräter anrösten. Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Die Kalbsbäckchen zurück in den Bräter geben und mit dem Kalbsfond auffüllen. Lorbeer und Thymian hinzufügen. Die Bäckchen sollten etwa zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Den Bräter mit einem Deckel verschließen und die Kalbsbäckchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 2,5–3 Stunden sanft schmoren. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich ganz leicht mit einer Gabel zerteilen lässt. Die Bäckchen aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce nach Belieben durch ein feines Sieb passieren, etwas einkochen lassen und abschmecken.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1,2 kg Kalbsbäckchen, küchenfertig
- 2 Möhren
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftiger Kalbsfond
- 250 ml Rotwein
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Thymian
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Serviertipp: Besonders gut passen Kartoffelpüree, cremige Polenta oder saisonales Gemüse dazu. Ein Klecks Butter in der fertigen Sauce sorgt für zusätzlichen Glanz und einen besonders runden Geschmack.

Weinempfehlung: Zu den zarten Kalbsbäckchen und der kräftigen Schmorsauce passt ein fruchtiger Spätburgunder hervorragend.



Goltsteinstraße 89 · 50968 Köln
Tel.: 0221 - 38 48 65
info@metzgerei-kremer.de
www.metzgerei-kremer.de

Öffnungszeiten: Mo.: geschlossen
Di. – Fr.: 8:00 Uhr – 18:00 Uhr
Sa.: 8:00 Uhr – 14:00 Uhr