

# Seit 1913 familiengeführter Handwerksbetrieb

## Metzgerei Winkler

Vor allem Samstagmorgen, wenn sich Kunden geduldig in die Schlange einreihen, hinter der Theke flinke Hände schneiden, gabeln, wiegen, Fleisch durchdrehen und Gar- oder Zubereitungstipps geben, merkt jeder, dass die Metzgerei Winkler in der Bachstraße etwas Besonderes ist. Ein Geschäft, das man nicht so häufig findet und eines, das gefühlt „schon immer“ da war...

Ganz so alt ist der familiengeführte Handwerksbetrieb noch nicht, existiert aber schon in dritter Generation genau an diesem Platz. Und die vierte Generation befindet sich „derzeit in Ausbildung als Fleischer bei einem Kollegen in Friedrichshafen“, erzählt Metzgermeister Karl Winkler nicht ohne Stolz. Vielleicht übernimmt Sohn Philip irgendwann den Betrieb. So wie es seine Eltern Sandra und Karl einst taten, als Opa

Eugen und Oma Hedwig das Geschäft 1994 an die Kinder übergaben, nachdem sie es von Hedwigs Onkel Eduard Stengele, der die 1913 eröffnete „Metzgerei mit Wurstwaren in der Bachstraße 113“ (heute Bachstraße 4) ab 1923 führte... Rund 80 Prozent des heutigen Wurst- und Schinkensortiments stammt aus eigener Herstellung. Schweine- und Rinderhälften werden vom Schlachthof Mengen im oberen Linzgau bezogen, Frischgeflügel vom Geflügelhof Haug in Messkirch, für Lammfleisch sorgt die Schäferei Gulde Salem und Wild kommt von heimischen Jägern. Regionales und Saisonales sind für Karl Winkler und sein Team wichtig, das wissen die Kunden zu schätzen. Es bleibt eine familiengeführte Metzgerei in dritter Generation mitten im Ort, in der Handwerk großgeschrieben wird und die Zukunft hat.



### KONTAKT

#### Metzgerei Winkler

Bachstraße 4  
88090 Immenstaad

Tel. 07545 6212

metzgerei.karlwinkler@  
t-online.de