

seit 1912

Metzgerei

Inh. Michael Grom

SACK

Ein Qualitätsbegriff in Karlsruhe

100 Jahre Qualität und Innovation





Vorwort

Wir sind dankbar und stolz, das 100-jährige Firmenjubiläum feiern zu dürfen. Unsere Eltern und Großeltern führten das Unternehmen mit Energie und unternehmerischem Geschick durch die Jahrzehnte. Stets darauf bedacht, handwerkliche Qualität mit neuen Ideen zu verknüpfen. So ist es für uns keine Verpflichtung, sondern eine Selbstverständlichkeit, das Erbe und die Firmenphilosophie in ihrem Sinne weiterzuführen.

Wir lassen uns von der Tradition inspirieren, um neue Innovationen umzusetzen. Dazu gehören neben der behutsamen Verbesserung der Rezepte vor allem die Nutzung modernster Technologien.

Diesen Prozess unterstützen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. So können unsere Kunden eine kontinuierliche, preisgekrönte Qualität genießen.

Für Ihr Vertrauen, liebe Kundinnen und Kunden, bedanken wir uns recht herzlich. Wir werden Sie auch künftig mit feinen Fleisch- und Wurstwaren und einem aufmerksamen Service bedienen.

Simone und Michael Grom

Historie



1912 - 1939

Im Mai 1912, also noch zu Kaisers Zeiten, gründeten Gustav und Frieda Sack ein Fleischer-Fachgeschäft in der Uhlandstraße 34. Aller Anfang war schwer, aber trotz Krieg und Inflation hatte das Ehepaar Erfolg. Bald sprach sich in Karlsruhe herum: Bei Sack bekommt man immer etwas Frisches und Feines.

1946 - 1960

Bis zum Ausbruch des 2. Weltkriegs arbeiteten beide Generationen gemeinsam am weiteren Ausbau der Metzgerei. Doch dann wurde, wie so vieles in Karlsruhe, auch das Geschäft der Familie Sack von Bombenangriffen nicht verschont. Als Kurt Sack aus dem Krieg heimkehrte, fand er eine völlig zerstörte Produktionsstätte vor. Von vorne anfangen, hieß es damals. Nur eines war geblieben: Der gute Ruf in der Region und die Treue der Kundschaft.

Im Herbst 1946 konnte der Verkauf wieder beginnen - mit Gemüsewurst und viel Phantasie. Nach dem Tod der Eltern übernahmen 1949 Kurt und Erna Sack die Metzgerei. Durch ihre jahrzehntelange Arbeit wuchs das Geschäft weiter.



1976 - 2001

Nach dem plötzlichen Tod von Kurt Sack übernahmen seine Tochter Hildegard und ihr Ehemann, Heinz Grom, die Metzgerei. Sie wurden von den langjährigen Mitarbeitern tatkräftig unterstützt, auch bei der Eröffnung der Filiale in Durlach. Und wie zur Gründerzeit galt noch immer, dem Kunden würzige Frische und besonderen Geschmack zu bieten.



2001 - 2012

Im März 2001 übernimmt Michael Grom, Sohn von Heinz und Hildegard, zusammen mit seiner Frau Simone den elterlichen Betrieb. Stillstand ist dem Jungunternehmer ein Fremdwort. 2006 wird die Filiale am Kolpingplatz eröffnet, 2008 das Hauptgeschäft in der Uhlandstraße grundlegend modernisiert.

Die Aussage „Ein Qualitätsbegriff in Karlsruhe“ gilt nicht nur für die vier Geschäfte, sondern auch für den Platten- und Buffetservice.

Michael und Simone Grom erkennen, dass die „alte“ Wurstküche in der Uhlandstraße an die Kapazitätsgrenze stößt und die Warenanlieferung in der Weststadt immer schwieriger wird – die einzige Lösung: ein Neubau. Im Sommer 2009 liegen die ersten Entwurfspläne auf dem Tisch. Bei der Überlegung, wo das Gebäude errichtet werden soll, wird man im Gewerbegebiet Malsch fündig. Die unmittelbare Nähe zu Karlsruhe, die gute Straßenverbindung und zuvorkommende Zusammenarbeit mit der Gemeinde geben den Ausschlag, einen gut 1.000 qm großen Büro- und Produktionskomplex zu bauen. Für Simone und Michael Grom ist klar, dass sie die größte Investition in Ihrem Unternehmer-Leben getroffen haben und eine kompetente, zuverlässige Kraft für die Verwaltung benötigen.

Als Familienunternehmen denkt man in eine gewisse Richtung: Verena, die Schwester von Michael Grom, beginnt im Januar 2010 ihre Arbeit im Büro. Im Sommer 2010 dann der erste Spatenstich. Im Frühjahr 2011 beziehen die drei Groms zunächst das neue Verwaltungsgebäude (den Sozialtrakt), kurz danach zieht die „Produktion“ nach Malsch.

Michael Grom nennt sie „seine Fleisch- und Wurstmanufaktur“.



Früh morgens, schon ab 5 Uhr, arbeiten unsere Metzger voller Elan. Ein Team, das sich in allen Bereichen hervorragend ergänzt, produziert nach sorgfältig ausgearbeiteten Rezepturen.

Und immer wieder glänzen unsere Mitarbeiter mit neuen Ideen, wie wir unsere Produktion verbessern und die Erzeugnisse noch schmackhafter produzieren können.

Dabei steht die Firmenphilosophie: „nur das Beste für unsere Kunden“ immer im Vordergrund. Das Fleisch und die Zutaten werden täglich kritisch geprüft, denn nur kontrollierte Zutaten kommen in unsere Wurst. Gut zu wissen, dass sich unsere Metzger diesen Leitspruch verinnerlicht haben.

Unsere Mitarbeiter

Wir sind stolz auf unsere Fleischerfachverkäufer/innen!

Die vielen Testeinkäufe und zufriedene Kunden bestätigen unserem kompetenten Personal Bestnoten. Damit dies so bleibt, nehmen sie regelmäßig an Schulungen und Seminaren teil.

Was sie allerdings nicht lernen müssen, ist Freundlichkeit und ein aufmerksamer Service, denn das ist ihnen angeboren.









Seit 2011 produzieren wir in Malsch! Der neue Produktionsbetrieb ist vor allem unter dem Aspekt Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und CO₂-sparend konzipiert worden.

Die Manufaktur

850 Quadratmeter für die Produktion,
200 Quadratmeter für die Sozialräume und Verwaltung.

In unserem neuen Betrieb sind alle Faktoren für eine moderne Produktion zu hundert Prozent umgesetzt worden: Hygienestandard, Arbeitsablauf, Energieeffizienz und die Arbeitsentlastungen für unsere Mitarbeiter. Die Arbeitsabläufe für die Produktion sind perfekt aufeinander abgestimmt: Anlieferung des Fleisches, Sortieren und Zuschneiden, Herstellung des Wurstbrätes, Füllen, Brühen und Räuchern. Jeder einzelne Arbeitsschritt geht nahtlos und dank moderner Technik ohne großen körperlichen Aufwand in den nächsten über. Aus den verschiedenen Räucher- und Kühlkammern kommen die feinen Erzeugnisse in unsere gekühlten Fahrzeuge, damit die Kühlkette optimal eingehalten wird.



Die Läden

4-mal in Karlsruhe

Seit der Gründung im Jahre 1912 kaufen die Bewohner der Karlsruher Weststadt in der Uhlandstraße 34 ein. Der Laden ist 2008 komplett neu gestaltet worden.

Das Geschäft im Dammerstock, Nürnberger Straße 11, ist beliebter Treffpunkt für alle, die feine Fleisch- und Wurstspezialitäten bevorzugen. Es gibt sehr gute Parkmöglichkeiten direkt vor dem Geschäft.

Im Zentrum von Durlach, in der Pfinztalstraße 13, liegt unsere Filiale mit dem besonderen Ambiente. Wie in allen anderen Geschäften können unsere Kunden sich auch zu Mittag aus der heißen Theke unsere Schmankerl aussuchen und sie an Stehtischen genießen.

Die Filiale in der Karlstraße 130 ist 2006 eröffnet worden. Seitdem erfreut sie sich immer größerer Beliebtheit. In der Nähe vom Kolpingplatz gelegen, finden die Kunden neben dem bekannten Sortiment feiner Fleisch- und Wurstwaren inklusive „heißer Theke“ auch eine gemütliche Sitzgelegenheit für Frühstück, Mittagessen oder Vesper vor.





Auszeichnungen

Seit Jahrzehnten nehmen wir erfolgreich an den strengsten Qualitätswettbewerben, zum Beispiel bei den DLG-Prüfungen, teil.

Bekannte Gourmetjournale, wie „DER FEINSCHMECKER“ und die jährlichen Zertifizierungen als Fünf-Sterne-Fleischerfachgeschäft begleiten und fordern uns. Bei den jährlich durchgeführten unangemeldeten Fünf-Sterne-Testeinkäufen ist unser Betrieb seit 1998 immer als einer der besten Betriebe gelistet. Der Feinschmecker wählte uns in den letzten Jahren ununterbrochen unter die 400 besten Metzgereien Deutschlands.

Über unser Sortiment schreibt der „DER FEINSCHMECKER“ :
 . . . ebenso groß ist die Auswahl an Salaten mit 18 verschiedenen Rezepturen. Sehr beliebt ist der Kartoffelsalat nach Hausmacher Art, badisches Schäufele, Lyoner, hausgemachte Maultaschen, hausgemachte Schupfnudeln, Semmelknödel.



- AOK-Jagdwurst
- Bärlauchschinken
- Bauernbratwürste
- Bayrische
- Bierwurst
- Bierschinken
- Bierwurst
- Bockwürste
- Bratwurst ohne Darm
- Cevapcici
- Champignonlyoner
- ... Lyoner
- ... Lyoner
- Eierlyoner
- Eierschinkensalat
- Elsässer Kartoffelsalat
- Fleischkäse
- Fleischsalat
- Fleischwurst
- Geflügelsalat
- Gefüllte Kalbsbrust
- Gekochte Ripple
- Gekochter Schinken
- Gelbwurst
- Gemüsesalat
- Griebenwurst-Mortadella
- Griller
- Hausmacher Blutwurst
- Haussalami
- Kalbsbratwurst
- Kalbszungenwurst
- Kartoffelknödel
- Kartoffelsalat
- Kartoffelwurst
- Käsebierwurst
- Käseknacker
- Kasseler
- Kleine Bratwürstle
- Kochmettwurst
- Krakauer
- Krautwickel
- Landjäger
- Landrauchschinken
- Leberkäse
- Leberspätzle
- Lyoner
- Maultaschen
- Merguez
- Mettbeißer
- Mettwurst fein
- Mettwurst grob
- Nudelsalat
- Paprikalyoner
- Pfeffersäckchen
- Polnische
- Preßkopf
- Pustabierwurst
- Putenbratschinken
- Putenfleischsalat
- Putenfleischwurst
- Putenjagdwurst
- Putenlyoner
- Putenwiener
- Rauchlyoner
- Rauchpeitsche
- Rindfleischsalat
- Rindswürste
- Schäufele
- Schinkenknacker
- Schinkenkrakauer
- Schupfnudeln
- Schwäbische
- Schinkenwurst
- Schwäbischer Wurstsalat
- Schwartenmagen
- Schweizer
- Wurstsalat
- Semmelknödel
- Spargelschinken
- Spätzle
- Straßburger
- Wurstsalat
- Tiroler Käseknacker
- Weißwürste
- Wienerle
- Wurstsalat





Fleisch

Wichtigstes Ausgangsmaterial für unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten. Deshalb legt die Metzgerei Sack seit hundert Jahren sehr viel Wert auf höchste Qualität. Dies gilt natürlich auch für die Koch-, Braten- und Grillstücke. Und wer Besonderes mag, wählt auch etwas Besonderes, zum Beispiel Charolais-Fleisch.

Brüh- und Kochwürste

Über 30 verschiedene Sorten frischer Wurst stellen wir täglich her, denn unsere Kunden lieben nicht nur knackige Wiener und Weißwürste, die mit etwas Milch verfeinert werden, sondern auch die vielfältig gewürzten Aufschnittsorten und natürlich die Hausmacher-Spezialitäten.

Sortiment

Schinken

Nur die besten Schlegelstücke kommen für unsere Schinkenherstellung in Frage. Da unsere Kunden die Abwechslung lieben, kaufen wir Besonderheiten zu. Wie bei unseren eigenen Schinken achten wir auf exklusive Qualität.

Warmtheke

In allen Läden bieten wir in den Warmtheken köstliche Speisen an. Ob knusprige Hähnchen, warmer Fleischkäse, Schnitzel oder verschiedene Quiches: für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Salate und Feinkost

Zu einem guten Essen gehören Salate und Feinkostartikel. Ein breites Angebot ergänzt unser Sortiment. Das ganze Jahr bieten wir regionale Produkte an und achten dabei auf saisonale Besonderheiten. Eines ist immer gewährleistet: Die feinen Salate sind stets mit frischen Zutaten angemacht.





Partyservice

Langjährige Erfahrung, feinste Spezialitäten und Flexibilität macht uns zu einem zuverlässigen Partner für Ihre Feier in Karlsruhe und Umgebung.

Wir sind für Ihre Firma erster Ansprechpartner, wenn Sie zu einer Geschäftsfeier oder einer geschäftlichen Veranstaltungen lukullische Leckerbissen servieren möchten.

Private Festlichkeiten wie Grillfest, Weihnachtsfeier, Hochzeitsfeier und viele weitere Anlässe beliefern wir mit kaltem oder warmem Buffet. Je nach Budget und Anspruch stellen wir Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot zusammen.

Unseren Partyservice-Prospekt können Sie unter www.metzgerei-sack.de downloaden:

Schnuppern Sie in Ruhe auf unserer Internetseite und schreiben Sie uns Ihre Wünsche/Fragen per E-Mail: info@metzgerei-sack.de. Wir reagieren sehr schnell und beantworten gerne alle Fragen bzw. senden Ihnen entsprechende Empfehlungen/Angebote zu. Gerne rufen wir Sie auch zurück.





Alle Empfehlungen, Speisepläne, Infos stets unter www.metzgerei-sack.de





Metzgerei SACK

Inh. Michael Grom

Ein Qualitätsbegriff in Karlsruhe



Weststadt
Uhlandstr. 34, 76135 Karlsruhe
Tel. 0721-841930
Fax 0721-854693



Dammerstock
Nürnberger Str. 11, 76199 Karlsruhe
Tel. 0721-882319
Fax 0721-9890168



Kolpingplatz
Karlstr. 130, 76137 Karlsruhe
Tel. 0721-1614655
Fax 0721-1614615



Durlach
Pfinztalstr. 13, 76227 Karlsruhe
Tel. 0721-495838
Fax 0721-407316



Produktion und Büro
Stephanstr. 16b • 76316 Malsch
Tel: 07246-30562-0
Fax: 07246-3056220
www.metzgerei-sack.de • info@metzgerei-sack.de

100 Jahre Qualität und Innovation

