



<https://biz.li/39rv>

"WAS UND WIE VIEL LEGE ICH AUF DEN GRILL?"

Veröffentlicht am 17.07.2014 um 15:13 von Redaktion LeineBlitz

Die Grillsaison steht in vollen Zügen, und nicht selten stehen die Griller vor dem Problem: was und wie viel lege ich auf den Grill? Die Landschlachterei Gramann & Ahrberg bietet Abhilfe: beim Werksverkauf auf dem Firmengelände in der Ludwig-Erhard-Straße 25 gibt es die kompetente Beratung, und ebenso abwechslungsreiche Wochen-Aktionen. Wer zum Beispiel für 30 Euro einkauft, bekommt eine Flasche Hugo gratis dazu oder für 25 Euro ein Sixpack Bier.. Die Grillsaison steht in vollen Zügen, und nicht selten stehen die Griller vor dem Problem: was und wie viel lege ich auf den Grill? Die Landschlachterei Gramann & Ahrberg bietet Abhilfe: beim Werksverkauf auf dem Firmengelände in der Ludwig-Erhard-Straße 25 gibt es die kompetente Beratung, und ebenso abwechslungsreiche Wochen-



Im Werksverkauf der Landschlachterei Gramann & Ahrberg werden die Kunden für ihren Grillabend bestens versorgt.

Aktionen. Wer zum Beispiel für 30 Euro einkauft, bekommt eine Flasche Hugo gratis dazu oder für 25 Euro ein Sixpack Bier. Alles, was das Grillherz erfreut, wird angeboten, und das jede Woche. Und wenn ein Kunde einen besonderen Wunsch hat und das nicht vorrätig ist, wird dieser auf Bestellung erfüllt. "Unser Werksverkauf ist ein voller Erfolg", sagt Bastian Gramann aus der Geschäftsleitung. Seit dem 10. April gibt es dieses Angebot, immer donnerstags, freitags (jeweils von 8 bis 18 Uhr) und sonnabends (von 8 bis 14 Uhr). 26 Filialen und 4 Verkaufswagen in der Region Hannover tragen mittlerweile den Namen Gramann Landschlachterei & Ahrberg, das Unternehmen beschäftigt ca. 300 Mitarbeiter. Die Schweine und Rinder, die in der Pattenser Produktionsstätte verarbeitet werden stammen ausschließlich von Landwirten aus der Region. 15 Bauern beliefern das Unternehmen seit Jahren. Für Willi Gramann ist das die Grundregel einer kontinuierlichen Qualitätssicherung. "Wir wissen immer, wo die Tiere herkommen und können ihre Qualität genau einschätzen", so der Firmenchef. Die Landwirte, die Gramann beliefern, verfüttern nur heimisches Getreide und Hülsenfrüchte an ihre Schweine und Rinder. "Strickt verboten ist der Einsatz von Antibiotika, Medikamenten, Wachstumsförderern, Hormonen, Tiermehl, Speiseabfällen und genetisch veränderten Futtermitteln. Dafür garantiere ich." Das Futter, die Tiere und das Fleisch werden regelmäßig und neutral auf Rückstände kontrolliert. Zusätzlich werden alle Wurst- und Fleischprodukte von Veterinär-Untersuchungsämtern und durch freiwillige Selbstkontrollen geprüft. "Durch den Einkauf in der Region vermeiden wir lange Transporte", erklärt Willi Gramann. "Das ist eine Tortour für die Tiere und wirkt sich außerdem negativ auf die Qualität aus." Oft stehen Tiere in anderen Schlachtereien nach dem Transport noch Stunden auf den Lastwagen in den Schlachthöfen, ehe sie geschlachtet würden. "Bei uns werden Schweine und Rinder auf kürzestem Weg vom Landwirt zum Schlachthaus gebracht."