



Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Oberschwaben

Convenience-Produkte

Wir stellen frische, regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten in den verschiedensten Fertigungsstufen her, z.B. in Scheiben, Streifen oder Würfel geschnitten, gewürzt, gefüllt, paniert, fertig gegart oder gebraten. Exakt portioniert und verpackt nach Ihren Wünschen.

Oft geht es nicht nur um die Wurst: Unsere Kunden verlangen immer öfter nach vorbereiteten, vorgegarten, tischfertigen Produkten. Ein solcher Service ist für uns eine schöne Pflicht: Wir bieten Ihnen das Beste aus der Region und nehmen Ihnen gerne die Arbeit ab.



Ochs am Spieß mit Allgäuer Weiderind

Der Anblick allein begeistert den Genießer: Stundenlang darf sich der schwere Kerl noch in der Sonne räkeln, dann aber wird er an die hungrigen Massen verteilt. Tatsächlich braucht es einige hundert Schleckermäuler, bis ein ganzer Ochs vom Spieß weggeputzt ist.

So schmeckt das Fleisch einzigartig. Zumal wir gut aufschneiden: Unsere Spezialisten kommen nicht nur mit der rollenden Ochsenbraterei angereist, sie erledigen die ganze Arbeit, sie schneiden ordentlich ab und füllen Ihren Gästen die Teller.

Natürlich nehmen wir von Buchmann nicht irgend einen Ochsen, auf unseren Spieß kommen nur Allgäuer Weiderinder, die sich viel bewegt und viele Kräuter gefressen haben.

Ein perfekter Service – bis hin zur passenden Sauce und den Beilagen Ihrer Wahl, ob Kartoffelsalat oder Bayerisch Kraut. Mit den Ochsen von Buchmann bleiben keine Wünsche offen.

Buchmanns LandZunge- Wurstsalat ist Kult!





Buchmann der **LandZunge**-Partner...

Die Metzgerei in Grünkraut zählt nicht zu den Großen der Branche, aber sie ist hochmodern, in der Region weithin bekannt und als Mittelständler sehr flexibel. Ralf Buchmann kennt den Fleischmarkt und dessen Trends, er will und kann

sich nicht als Don Quijote dagegen stemmen. Aber: „Auch eine regionale Schiene hat ihre Chance. Der Genießer will was Gutes und er bezahlt auch dafür.“



Qualität von Anfang an...

Mit Buchmann nimmt die LandZunge das Schweinefleisch ins Auge, immer noch das wichtigste Produkt auf den Tischen der Gastronomie.

In der Metzgerei werden Schweine aus der Region speziell für die Aktion LandZunge geschlachtet, zugeschnitten und an die Gasthöfe ausgeliefert. Das Modell ist gläsern: Jeder Wirt kann bei Buchmann aufkreuzen und zuschauen.

Bauernhof

Mehr noch: Er kann auch den Bauern besuchen, der Buchmann mit glücklichen Schweinen beliefert. Hoch über dem idyllischen Deggenhauser Tal füttern Rolf und Antonie Göller auf ihrem Kohlöffelhof rund 800 Schweine.

Ferkel

Ein mustergültiger Betrieb: Alle Ferkel werden von dem gleichen Züchter bezogen, das Futter stammt aus dem eigenen Anbau und wird selbst verarbeitet. Sogar die letzte Fahrt des Schweinelebens geschieht mit dem eigenen LKW des Bauern. Und natürlich reisen nur Schweine mit einander, die sich schon lange kennen.

Schweinefleisch

Die LandZunge-Schweine dürfen länger leben, sie werden schwerer als in der Intensivmast, sie haben genug Zeit, dass ihr Fleisch auf den Rippen auch ausreifen kann, denn auch beim Schwein kommt erst mit einem gewissen Alter der gute Geschmack.

Buchmann und seine **LandZunge**-Produkte...

Wurstsalat

Wir wissen, dass auch der größte Feinschmecker immer mal wieder Heißhunger auf diese kalte Spezialität kriegt. Der Wurstsalat: Oft missachtet, kaum je gepriesen – aber viel gegessen! Eigentlich ein Kultprodukt – mal einfach, mal raffiniert, mal als „Allgäuer Lumpensuppe“. Und so bietet Ralf Buchmann für die LandZunge eine ganz spezielle Wurst „mit mehr Biss“ an, als Basis für einen Wurstsalat, den jeder Koch und Wirt dann nach Belieben veredeln kann. In die Wurst kommen nur Naturgewürze, kein Phosphat oder Glutamat. Ganz im Ernst: Der Wurstsalat wird oft geschmäht, als billige Sache, für Feinschmecker eine Beleidigung. So deftig, ja aufdringlich, ein wenig vulgär, ein Essen für Arbeiter.



Vielleicht liegt es gerade daran: Vielleicht schreien unsere Eingeweide daher manchmal so aufdringlich nach Wurstsalat, Wurstsalat, Wurstsalat. Nach der Gartenarbeit zum Beispiel. Nach Bewegung in freier Luft – allzu häufig sind die Erfahrungen der meisten Menschen ja nicht mehr mit ehrlicher körperlicher Arbeit ...

Jedenfalls stellt sich das Fieber immer wieder ein – vielleicht steckt ja ein uraltes Erbe der Steinzeit dahinter. Jedenfalls muss es schnell befriedigt werden, sonst leiden Bauch und Kopf. Natürlich schmeckt ein Bier bestens dazu, auch die Sonne kann nicht schaden, der Biergarten ist das beste Ambiente.



Rote/Schübling

Ideal für Allgäuer Wurstsalat sowie gebraten auf dem Grill. Deftig im Geschmack mit groben Schinkenstücke im zarten Schweinedarm.

Alpenländer

Herzhaft im Geschmack durch eine perfekt abgestimmte Würzung. Sie eignet sich hervorragend für ein deftiges Vesper, für das Pausenbrot oder auch für ein kräftiges Lunchpaket unterwegs beim wandern.

Fleischkäse

Im Ofen gebacken. Schmeckt heiß und kalt, schmeckt im Brötchen oder mit Kartoffelsalat.

