

LIEBENAU SERVICE GMBH

METZGEREI BUCHMANN

Grillabende mit Sommerkonzerten

BAD WURZACH. Ein herrlicher Sommertag neigt sich dem Ende zu, es ist noch warm, die Sonne geht langsam unter. Aus der Ferne klingen bekannte Melodien. Der herrliche Duft des Grillens liegt in der Luft. Es ist Sommer im Kurhaus in Bad Wurzach.

Im Kurhaus gehen die beliebten Grillabende mit Sommerkonzerten in die zweite Runde. Nach dem Erfolg des vergangenen Jahres wird am Konzept festgehalten. Jeden Donnerstag ab 19 Uhr steigt der herrliche Duft vom Grill empor. Die Gäste werden mit unterschiedlichen Grillvariationen von der Wurzacher Stadtwurst über klassische Steaks bis hin zum zarten Zanderfilet verwöhnt. Dazu gibt es knackig frischen Salat aus der Region. Eis und Kuchen aus der Kurhaus-Konditorei sorgen für einen süßen Abschluss.

Musikalisch umrahmt werden die Grillabende durch die Sommerkonzerte der umliegenden Musikkapellen. „Die zufriedenen Gäste auf der Sonnterrasse, Live-Musik im Pavillon, dazu köstliches Essen – ein Hauch von Urlaub und das auf eine ganz heimelige Weise“, so beschreibt Petra Lauber, Betriebsleiterin des Kurhaus, die Atmosphäre der Sommernächte im Kurhaus.

Gegrillt wird am liebsten draußen in der Sonne, deshalb findet der Grillabend nur bei schönem Wetter statt.

Termine Juli: 5. Juli – Stadtkapelle Bad Wurzach, 12. Juli – Musikverein Dietmanns, 19. Juli – Musikkapelle Ziegelbach, 26. Juli – Musikkapelle Eintürnen

Termine August: 2. August – Musikkapelle Arnach, 9. August – Musikkapelle Diepoldshofen, 16. August – Musikkapelle Ziegelbach, 23. August – Musikkapelle Eintürnen

Öffnungszeiten:

Im Sommer von Mai bis Oktober: Montag – Sonntag: 10 – 22.30 Uhr

Im Winter von November bis April: Montag – Donnerstag: 10 – 18 Uhr und Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertage: 10 – 22 Uhr

➤ www.kurhaus-bad-wurzach.de

Das Beste aus der Region

GRÜNKRAUT. Ob als Kotelett, Schnitzel, Würstchen oder Filet – Schweinefleisch ist in Deutschland die am häufigsten verzehrte Fleischart. Die Buchmann GmbH in Grünkraut aus dem Landkreis Ravensburg hat zusammen mit engagierten Landwirten eine Initiative ins Leben gerufen, welche modernste Landwirtschaft und hohen Qualitätsanspruch miteinander vereint: Buchmanns LandSchwein.

Die Metzgerei Buchmann bietet beste Fleischqualität zum fairen Preis und das macht sich bei der Zubereitung sowie im Geschmack bemerkbar. Eine Besonderheit ist, dass die Wurst von Buchmanns LandSchwein fünf Prozent weniger Fettgehalt hat als herkömmlich hergestellte Wurst. Gesunder Genuß aus regionaler Erzeugung ist den Machern wichtig. Kurze Transportwege, zeitnahe Zerlegung und die Verarbeitung in Buchmanns modernem EU-Betrieb garantieren bei der Auslieferung der Ware beste Qualität und Frische. Zusätzlich unterstützt der Betrieb die artgerechte Tierhaltung und nachhaltige Landwirtschaft. Deshalb erhält das Vieh nur regionales Futter vom eigenen Hof und von angrenzenden Höfen, und das komplett ohne Gentechnik. Ebenso gibt es leckeres Bioland-Weiderind aus Oberschwaben.



Auch für die Grillsaison nur das Beste! Buchmanns LandSchwein bietet für alle Grillfans beste Qualität und eine große Auswahl. Egal ob Wurst, Steak oder Spieß – genießen Sie stets puren regionalen Geschmack bei bester Qualität.

➤ www.buchmann-gmbh.de



Kurhaus
am Kurpark

Grillabende mit Live-Musik

Heißgeliebte Würste, saftige Steaks oder leckeren Fisch in verschiedenen Variationen – kommen Sie ins Kurhaus und lassen Sie sich von uns verwöhnen! Dazu gibt es ein knackig frisches Salatbuffet aus der Region.

Musikalisch umrahmt werden die Konzerte von den Musikkapellen der umliegenden Gemeinden.

Jeden Donnerstag*
ab 19 Uhr

Am Kurhaus-
Pavillon

*von 5. Juli – 23. August 2012. Die Grill-Aktion findet nur bei schönem Wetter statt.

Kurhaus am Kurpark
Kirchbühlstr. 1
88410 Bad Wurzach

Tel.: 07564 93180
info@kurhaus-bad-wurzach.de
www.kurhaus-bad-wurzach.de



GRILLGENUSS MIT BUCHMANN'S LANDSCHWEIN

Kulinarische Grill- und Geschmackserlebnisse der Extraklasse sind mit Buchmann's LandSchwein garantiert. Versuchen Sie und lassen Sie sich begeistern - auch von unseren anderen oberschwäbischen Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Die täglich frische Zerlegung, Produktion und Auslieferung stehen für die hohe Frische und Qualität unserer Produkte.

Dazu wünschen wir guten Appetit!



Buchmann
LandSchwein
Das Beste vom Bodensee und aus Oberschwaben

Buchmann
Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Oberschwaben

Buchmann GmbH
Kaufstraße 6 - 8
88287 Grünkraut
Tel. 07 51/ 7 60 50
www.buchmann-gmbh.de

Kontrollierte
Bioland-Qualität
Bioland