



SPARWOCHE

10.03. – 14.03.2026

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

| | | |
|------------------------|----|---------|
| Schweinebauch | kg | 8,80 € |
| Querrippe mager | kg | 13,00 € |
| Querrippe durchwachsen | kg | 13,00 € |
| Kräuterbraten | kg | 14,80 € |

KÜCHENFERTIGE SPEZIALITÄTEN

| | | |
|---------------------|-----|--------|
| Champignonschnitzel | Pck | 9,00 € |
|---------------------|-----|--------|

WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN

| | | |
|------------------------------|----|---------|
| Weckewerk mit Gehacktes | kg | 11,00 € |
| Bratwurst grob | kg | 11,50 € |
| Leberwurst frisch/geräuchert | kg | 12,90 € |
| Blutwurst frisch/geräuchert | kg | 12,90 € |
| Kartoffelwurst | kg | 14,80 € |
| Jagdwurst am Stück | kg | 16,90 € |
| Kochschinken geräuchert | kg | 22,80 € |



FREITAG AB 11:00 UHR

Linsensuppe

GESCHNETZELTES DER WOCHE

"ELSASSER ART"

mit Zwiebeln und Rippenspeckstreifen

kg 12,00 €

SALAT DER WOCHE

KARTOFFELSALAT "HESSISCH"

mit Speck, Gurken und Schmand

100g. 0,88 €

TIPP DER WOCHE

KOCHKÄSE

aus eigener Herstellung

100g 1,38 €



100 Jahre Geschichte Woche für Woche erleben

EPISODE 3

Frauenpower in dritter Generation

Tradition ist das eine – den Mut zu haben, selbst Verantwortung zu übernehmen, das andere.

Mit Tochter Gabriele Kohl-Kramer wuchs die nächste Generation ganz selbstverständlich zwischen Wurstkesseln, Verkaufsraum und Handwerkstradition auf. Doch sie wollte nicht nur „mithelfen“ – sie wollte ihr Handwerk von Grund auf lernen.

Sie absolvierte ihre Ausbildung zur Fleischerin mit Leidenschaft und dem klaren Ziel, das Familienunternehmen weiterzuführen. Doch damit nicht genug: Der nächste Schritt führte sie nach Frankfurt auf die Meisterschule. Dort vertiefte sie ihr Wissen, perfektionierte ihr Können und legte 1990 als erste Frau aus dem Schwalm-Eder-Kreis, erfolgreich ihre Meisterprüfung ab. Ein starkes Zeichen für Qualität, Verantwortung und Zukunft.

Nach 28 erfolgreichen Jahren an der Spitze übergab das Ehepaar Kohl-Kramer 1992 den Betrieb an seine Tochter Gabriele. Damit begann ein neues Kapitel – Gabriele übernahm mit nur 24 Jahren, in dritter Generation das Ruder.

Mit frischem Wind, neuen Ideen und gleichzeitig großem Respekt vor dem, was ihre Eltern aufgebaut hatten, führte Gabriele Kohl-Kramer das Unternehmen weiter. Tradition blieb – Innovation kam dazu.

Und wieder zeigte sich: Handwerk lebt vom Weitergeben. Von Generation zu Generation.

Und die Geschichte geht weiter ... Fortsetzung folgt!

Diese Episode bitte gut aufbewahren – sie wird Teil unserer großen Jubiläumsverlosung am 27.6.2026.

Lesen. Sammeln. Mitfeiern.

100 Jahre Fleischerei Kohl-Kramer Kästel – Die Wurstmacher aus Trockenerfurth