

Mack

REMSTAL-MARKT

...die Welt des Genießens!



Regionale Frische
mit *Liebe* präsentiert



Herzlich willkommen

Liebe Kunden, Leser und Partner,

mit dieser kleinen Broschüre möchten wir Ihnen die Welt des Mack Remstal-Marktes mit seinem vielfältigen Angebot und all seinen feinen Besonderheiten ein wenig näherbringen. Wir erzählen Ihnen etwas über die Philosophie, mit der wir täglich für Sie da sind, und zeigen Ihnen, welche Produkte wir Ihnen zu bieten haben.

Herzlichst, Ihr
Rocco Capurso
Inhaber

Für unsere Kunden nur das Beste

Für uns sind es nicht nur ganz einfache Lebensmittel, die wir Ihnen auf liebevolle Weise präsentieren. Für uns sind es wertvolle Produkte, die Ihr Leben Tag für Tag zum Genuss werden lassen. Wir nennen sie Lebensgenussmittel.

FRISCHE PUR ...

... täglich von
8.00 bis 20.00 Uhr

Mack
REMSTAL-MARKT

Die Welt des Genießens!



Besuchen Sie uns auf Facebook!

Mo. – Fr. durchgehend 8.00 bis 20.00 Uhr, Sa. 7.30 bis 20.00 Uhr | Weinstadt-Endersbach · Strümpfelbacher Str. 11 · www.mack-remstalmarkt.de



Höchste Qualität von A bis Z

Unser Qualitätsverständnis beginnt mit der sorgfältigen Ausbildung unserer Nachwuchskräfte, an die wir all unser Wissen und unsere Erfahrung weitergeben. Es erstreckt sich von der sorgfältigen Auswahl der Produkte, die wir in unser Sortiment aufnehmen, über die Beratung unserer Kunden bis zur Zubereitung der Tagesgerichte, die wir in unserem Bistro servieren.

Frische, die Appetit macht

Ganz besonders wichtig ist uns die absolute Frische der Waren – einer der Gründe, weswegen wir einen besonderen Fokus auf all die hochwertigen Produkte legen, die unsere schöne Region zu bieten hat. Gemüse, Fleisch, Wurst und Käse kommen auf schnellstem Weg ganz frisch direkt zu uns. Oft am selben Tag. Das garantiert nicht nur den optimalen Genuss aller gesunden Inhaltsstoffe, sondern vermeidet als positiven Nebeneffekt unnötige Energieverschwendung durch lange Transporte.





Günter und Gerald Gnamm GbR
 Rotweg 15
 71336 Waiblingen
 Tel. 07151 28467
 geraldgnamm@t-online.de






Kartoffeln aus eigenem Anbau - gepflanzt - gepflegt - geerntet -
 Beste Eier aus Bodenhaltung dank selbsterzeugtem Futter



Rebhorn Fruchtimport

Rebhorn Fruchtimport GmbH · Langwiesenweg 30
 70327 Stuttgart · Tel. 0711 48075-0 · rebhorn@fruchtimport.de
www.fruchtimport.de

Früchte und Gemüse sowie Exoten aus der ganzen Welt



Lange Geschichte – kurz erzählt

Alles fing ganz klein an. 1908 übernimmt Christian Wolfmaier in Weinstadt-Endersbach eine Bäckerei mit Kolonialwarengeschäft. Die ganze Familie packt mit an – auch Töchterchen Maria, die 1950 den Bäckermeister Erich Mack heiratet. Es folgen in den nächsten Jahrzehnten mannigfaltige Erweiterungen und Umbauten. Der Remstal-Markt Mack wird zum bestsortierten Feinkostgeschäft der Region. 1987 übernehmen die beiden Söhne Rolf und Bernd die Geschäftsführung; die Ladenfläche umfasst 700 m². 2002 kommen dann noch einmal 1.000 m² hinzu.

Die Abteilungen werden von Grund auf modernisiert. 2011 startet das Familienunternehmen mit dem Bau einer komplett neuen Produktion und der Backwelt Mack GmbH & Co. KG, die Backfilialen und Tagescafés vereint, in eine neue Ära.

2015 geht Bernd Mack in den wohlverdienten Ruhestand. Rocco Capurso, mit Leib und Seele in der Lebensmittelbranche zu Hause und 20 Jahre Marktleiter bei Hieber's Frische in Lörrach, übernimmt als Inhaber und Geschäftsführer den Remstal-Markt.




Neber-Gemüse
Frühlingsweg 6
73663 Berglen
mail@neber-gemuese.de
www.neber-gemuese.de




Deutschlands No. 1!

CITTERIO

Eine feingekörnte Salami aus rein italienischem Schweinefleisch hergestellt. Sie ist natürlich getrocknet und über Buchenholz geräuchert, anschließend mehrere Wochen unter kontrollierten Klimabedingungen gereift.




WIR BIETEN GUTEN GESCHMACK. SCHEIBE FÜR SCHEIBE.
WWW.RS-EUROPA.COM



Zusammen sind wir stark

Das Team des Remstal-Marktes ist nicht nur topmotiviert und außergewöhnlich engagiert, sondern vor allem auch fachlich bestens qualifiziert. Und damit das auch so bleibt und der Wissensstand stets aktuell ist, nehmen unsere Mitarbeiter regelmäßig an Schulungsmaßnahmen teil. Generell ist es uns wichtig, untereinander – und im Umgang mit Kunden und Partnern – einen freundlich achtsamen Umgang zu pflegen. Denn eine rundum angenehme Arbeitsatmosphäre ist die beste Basis für optimale Leistungen.



Ihr Metzger mit Ideen

- Familienunternehmen in vierter Generation
- Traditionelles Metzgerhandwerk
- Natürliche Rezepturen ohne Geschmacksverstärker
- Artgerechte Tierhaltung
- Regionale kontrollierte Aufzucht in Baden-Württemberg
- Natürliche Fütterung ohne Zusätze
- Kurze und schonende Transportwege für unsere Tiere



Unsere *Fachabteilungen*

In aller Hergottsfrische

Ganz früh am Morgen, wenn der Markt – und auch Sie – noch schlafen, sind unsere Frischespezialisten am Stuttgarter Großmarkt auf Pirsch nach den schönsten Produkten. Von exotischen Früchten aus aller Welt über Gemüse aus ganz Europa bis hin zu ausgesuchten Produkten unserer regionalen Partner suchen wir das Beste für Sie aus. Wir setzen uns mit ganzer Sorgfalt dafür ein, Ihnen Gemüse und Obst mit hervorragendem Geschmack und vollem Vitamingehalt zu präsentieren. Schön arrangiert, appetitlich verpackt. Ganz besonders freut uns der Fruchtpreis 2014 als beste Obstabteilung Deutschlands – der uns inspiriert, täglich noch ein Stückchen besser zu werden.



Fleischlicher Genuss

Im Remstal-Markt finden Sie Schweine- und Rindfleisch, Geflügel und Wild in überprüfter Spitzenqualität überwiegend aus der Region. Ein ausgesuchtes Bio-Sortiment von kontrollierten Bauernhöfen macht unser breit gefächertes Angebot für höchste Ansprüche komplett. Ganz gleich, was bei Ihnen heute in die Pfanne, den Schmortopf oder ins Rohr kommt: Bei uns finden Sie immer genau das, was Ihrem Gaumen vorschwebt – frisch, voller Geschmack und bestens verarbeitet für Ihren persönlichen Kocherfolg. Unsere Metzgereifachverkäufer beraten Sie gern und kompetent zu allen Fragen rund um Ihren Fleischeinkauf.



Ulrich Bellon
Obst- und Weinbau

Ulrich Bellon Obst- und Weinbau | Traubenstraße 14
71394 Kernen-Stetten | Tel. 07151 47959

*Genuss
aus Ihrer
Nähe.*

REMSTAL OBST



**Schmid's
No. 1**

Schmid's

Aus Lust
am Genuß ...

www.schmidnueln.de

Neben allen Produkten für den puren Fleischgenuss stellen wir auch gern individuelle Platten zusammen. Mit Liebe angerichtet und schön dekoriert, wird Ihre Feier zum kulinarischen Highlight. Ob feinstes Carpaccio vom Weiderind, starke Grillplatten mit herzhafter Mischung oder gut abgehangene Filets erster Güte: Unsere Platten machen Appetit.

15 Meter feinsten Käse

Wir sind stolz, Ihnen auf der 15 m langen Theke 320 Käsesorten aus Deutschland, Italien, Frankreich, der Schweiz und einigen anderen Ländern präsentieren zu können. Ob von der Kuh, vom Schaf oder Büffel, ob fein, mild, kräftig oder pikant, Weich- oder Hartkäse: Wir haben genau die Käsespezialität, die Ihr Gaumen begehrt. Lassen Sie sich zur Auswahl beraten und probieren Sie die eine oder andere Sorte. Darüber hinaus halten wir in der SB-Theke gleich nebenan eine Auswahl der beliebtesten Sorten immer frisch verpackt für Sie bereit. Wir suchen für Sie regelmäßig in Paris Vorort ausgesuchte und affinierte Käsespezialitäten.



Uns ist nicht Wurst, was in die Wurst kommt

Die Wurst, die wir in der Theke in bunter Vielfalt für Sie arrangieren, sieht nicht nur äußerst appetitanregend aus, sondern ist auch aus besten Zutaten gemacht. Wir beziehen die landläufig beliebten Sorten von prämierten Metzgern aus der Region und erweitern dieses solide Spektrum um exquisite internationale Produkte. Von duftenden Schinkenspezialitäten über Salami aus Mailand und anderswoher, Koch- und Grillwürsten aus der Region bis hin zu edlen Pasteten und noch vielem mehr haben wir alles, was das Feinschmeckerherz begehrt.

Die Zeitung „Familie und Ich“ zeichnete unser Team in der Wurstabteilung, in Zusammenarbeit mit Johann Lafer, zu Deutschlands bester Wurstabteilung 2016 aus.



Remstallkellerei Wein-Art!

Entdecken Sie die fruchtigen Weine aus den Höhenlagen Württembergs

Remstallkellerei eG, Kaiserstr. 13, 71384 Weinstadt, Tel. 07151 6908-0, www.remstallkellerei.de

REMSTALLKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.



Fangfrisch aus dem Meer

Der Remstal-Markt ist weithin bekannt für sein extrem breit gefächertes Angebot an fangfrischem Fisch, den wir eisgekühlt auf unserer elf Meter langen Theke für Sie bereithalten. Neben der fantastischen Auswahl an Meeresfisch aus der ganzen Welt finden Sie auch Süßwasserfische und extrem wohlschmeckende Schalen- und Krustentiere aller Art. Wenn Sie nicht ein absoluter Fischkenner sind, wird Ihnen der eine oder andere Wasserbewohner eventuell unbekannt sein. Fragen Sie uns. Wir kennen jeden beim Namen und verraten Ihnen, wie er am besten zubereitet wird.

Mit Räucherfischdelikatessen sowie Fischpasteten und -salaten runden wir unsere Fischpalette geschmacklich ab. Sollten Sie einen ganz speziellen Wunsch haben – nach Kaviar, Hummer oder einer ganz besonderen exotischen Delikatesse: Wir beraten Sie gern und machen fast alles möglich. Für festliche Anlässe empfehlen wir unsere traumhaft komponierten Platten, die zum Essen fast zu schade sind.

Forellen und Saiblinge fangfrisch aus dem Nachbarort Baach aus der Baacher Quelle.

Frischer geht nimmer.



And the winner is ...

... der Remstal-Markt, der von der Fachpresse 2016 mit der Wahl zur „Besten Fischtheke Deutschlands“ ausgezeichnet wurde.

SeafoodStar 2017

Beste Fischtheke im LEH bis 2000 m²

Prämiert vom FischMagazin, der

Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



Backfrisch und tortensüß

Unsere Brot- und Backwaren sind nicht von der Stange, sondern werden nach alten Rezepten zum größten Teil in traditioneller Handarbeit hergestellt. Mit ausgesucht guten Zutaten. Vom Allgäuer Brot bis zum Zwiebelkuchen und zu feinsten Torten bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Angebot für jeden Geschmack. Wir verwenden ausschließlich hochwertige Rohstoffe von Partnern, die unser Qualitätsverständnis teilen.





Der richtige Wein für jeden Anlass

In der Wein-Welt des Remstal-Marktes finden Sie eine enorme Auswahl ausgesuchter Weine für jede beste Gelegenheit. Vom guten Wein für jeden Tag zum vernünftigen Preis über Weine für önologisch versierte Genießer bis zum ganz besonderen Tropfen für ganz besondere Anlässe: Wir haben immer den perfekt passenden Wein für Sie im Regal. Wählen Sie aus einer gut sortierten Vielfalt an Weiß-, Rosé- oder Rotweinen, Weinen mit fruchtig leichter Note oder vollmundiger Tiefe mit rekordverdächtigem Abgang. Wir präsentieren Ihnen hervorragende Weine von ausgesuchten Top-Winzern aus dem Remstal und importieren Weine von renommierten Produzenten aus den großen Weinregionen der ganzen Welt. Sie würden sich bei der Wahl gern kompetent unterstützen lassen? Das tun wir gern. Fragen Sie einfach unsere kompetenten Weinfachberater.



TAGESESSEN ■ PARTYSERVICE ■ METZGEREI

In dieser Hinsicht ist unsere Metzgerei Brobeil konsequent. Deshalb verzichten wir beim Schlachtvieh auf lange Transportwege und greifen auf Bestände regionaler Bauern zurück. Jeweils Montags war immer Schlachttag in unserer seit 1933 in der Ortsmitte bestehenden Metzgerei. Seit 2009 wird mittlerweile unser Schlachtvieh in den Betriebsräumen im Rottenburger Schlachthof unter Aufsicht von Dr. med. vet. Uecker geschlachtet, da im Jahr 2009 die Eu-Zulassung im Haus anstand und durch Umbaumaßnahmen es nicht mehr möglich war selbst zu schlachten. Unsere hausgemachte Spezialitäten unter der Vielzahl der Produkte Marke, Fleisch und Wurst vom Lande' - so unser Slogan unseres Familienbetriebes - finden sich die Hausmacher Bratwürste und unser Schwarzwälder Schinken uvm. Zugekauft werden lediglich die ein oder andere internationale Spezialität, die reichhaltige Käse-Auswahl und unsere Geflügelprodukte.

Metzgerei Brobeil · Albrecht -Wirt-Str. 11 · 72108 Rottenburg Ergenzingen · Tel. 07457 8939 · info@brobeil-Metzgerei.de
www.brobeil-metzgerei.de

Guten *Appetit!*

Heiße Theke

In unserem Bistrobereich halten wir täglich frisch zubereitete Tagesgerichte für Sie bereit. Sie haben Lust auf ein knuspriges Hähnchen, herzhaft duftenden Fleischkäse oder Frikadellen? Auf eins unserer wechselnden Fleisch- oder Fischgerichte, eine Variation aus knackigem Gemüse oder eine echt italienische Pasta? Machen Sie in der Imbiss-Oase eine stärkende Pause und genießen Sie anschließend noch eine der gebrühten Kaffeespezialitäten. Auch wenn's mal ein kleiner Snack für zwischendurch oder ein frisch zubereiteter Fruchtsaft sein soll: An der heißen Theke werden Sie in jedem Fall fündig.

Auf unserer Homepage informieren wir Sie wöchentlich neu vorab über den täglich wechselnden Mittagstisch. Unseren Speiseplan finden Sie unter www.mack-remstalmarkt.de

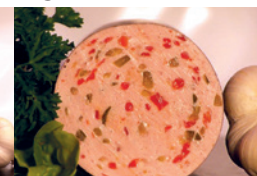
Ganz neu: Burger – frisch gegrillt

Durch unser Bistro zieht seit Kurzem täglich der verführerische Duft gegrillter Burger, an die wir nur beste Zutaten, Saucen und Gewürze lassen. Appetit bekommen? Schau'n Sie einfach – immer der Nase nach – vorbei. Wir feuern schon mal den Grill an.



Ihr Fleisch- und Wurstspezialist im Remstal und Umgebung.

Seit über 60 Jahren beliefern wir den Remstalmarkt mit täglicher Frische.



Genuss | Frische | Qualität | Regionalität | Einzigartig

Metzgerei Schäfer GmbH · Daimlerstraße 8 · D-71384 Weinstadt · Tel. +49 7151 99911-0 · info@metzger-schaefer.de · www.metzger-schaefer.de



Wir sind **NACHTAKTIV**

Um unseren Kunden jeden Tag regionale und frische Produkte in unserer Obst- und Gemüseabteilung anbieten zu können, sind wir schon nachts im Auftrag der Frische unterwegs.



Der Frische
Wegen... **Staiger**

DIREKTIMPORT / GROSßHANDEL / GASTRONOMIESERVICE

Der Frische wegen...

...unsere Verpflichtung und oberstes Gebot von der ersten Stunde an. Der Einkauf exzellenter Rohware, die sorgfältige Lagerung und die gesamte Logistik ordnen sich diesem Prinzip unter. Der Wunsch unserer Kunden ist unser Ansporn.

Mit den richtigen Partner beste Qualität garantieren.

Die Partnerschaft mit ausgewählten Erzeugerbetrieben ist einer der wichtigsten Garantien für Frische und Qualität. Wir sind bestrebt, vorwiegend Produkte aus heimischen Anbaugebieten anzubieten. Im küchenfertigen Segment arbeiten wir mit handverlesenen Unternehmen aus Baden-Württemberg und Bayern zusammen. Aus europäischen Ländern und Übersee importieren wir direkt beste Qualitäten zu günstigen Preisen.

Nachhaltigkeit bedeutet unter anderem für uns: Förderung der Regionalität.

Unser Unternehmen steht für Regionalität. Wir unterstützen den Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen durch unser umweltbewusstes Handeln gepaart mit einem effizient und schonend gestalteten Transportwesen. So zeichnet sich unser Fuhrpark z.B. durch einen sehr geringen CO₂ Ausstoß aus, der den umweltschonenden Euro 5 und 6 Abgasnormen vollständig entspricht.



Staiger GmbH
Langwiesenweg 30
70327 Stuttgart
Tel. 0711 48071-0
Fax 0711 48071-99
info@staiger-gmbh.de
www.staiger-gmbh.de



DAS BESTE WAS WIR HABEN – UNSERE MITARBEITER ...

Mack

REMSTAL-MARKT

Die Welt des Genießens!

... und viele Vorteile für Ihren Einkauf

**Kostenloses Parken
im Parkhaus**

**35.000 Artikel
zur Auswahl**

**Kompetente Mitarbeiter
beraten Sie gerne**

Große Frischetheken

Bioland zertifiziert

Ruhezone & Trinkstation

**Zertifizierte Fische aus
nachhaltiger Fischerei**

**Obst & Gemüse täglich
frisch vom Großmarkt**

Freies WLAN

**Gebührenfrei
Bargeld abheben**

**Geschenkkörbe und viel-
fältige Geschenkideen**

Plattenservice

**Einkaufswagen
ohne Chip**

Regionale Produkte

**Bequeme Regalhöhe
und breite Gänge**

Neuer Getränkemarkt

Glutenfreie Abteilung

Dry Aged Schrank

**Weinabteilung mit über
1500 verschiedene Weine**

**Kompromisslose Qualität,
täglich frische Produkte**

Fleisch- und Wursttheke

Sanitäre Anlagen

**Imbiss mit Heißtheke
und Grill**

**Mittagstisch
täglich ab 11.00 Uhr**

Wir nehmen uns Zeit für Sie
Unsere Öffnungszeiten
Mo – Fr 8.00 – 20.00 Uhr · Sa 7.30 – 20.00 Uhr



**Besuchen
Sie uns auf
Facebook!**