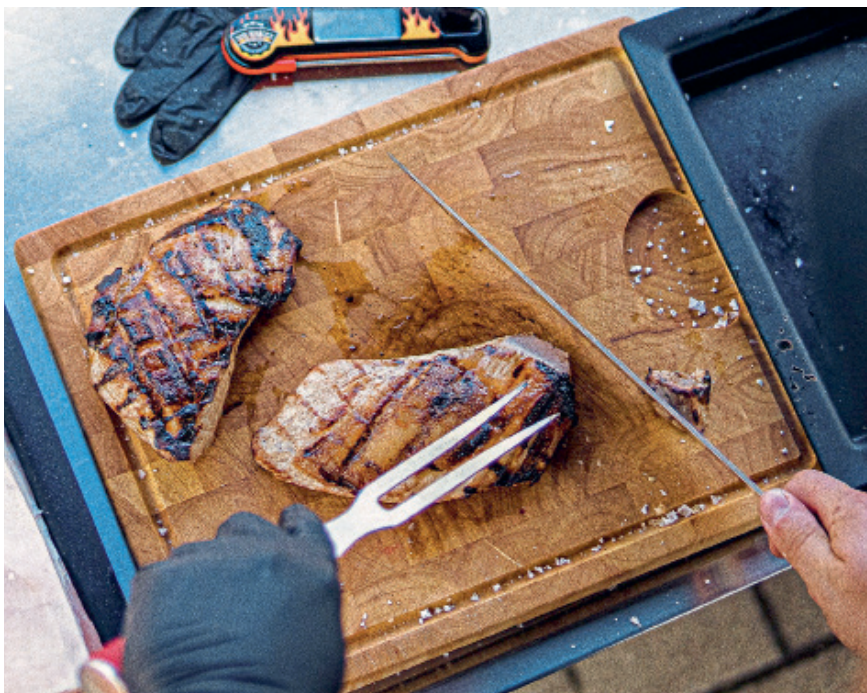


Qualität bringt den Erfolg

Die Metzgerei Reichenbach, Glottertal im Schwarzwald, verbindet Tradition und Moderne in einzigartiger Weise. Dabei setzt der Betrieb sein Konzept für nachhaltige Fleischproduktion konsequent um. Geboten wird alles aus einer Hand: Aufzucht der Tiere, Schlachtung sowie Herstellung und Vertrieb der hochwertigen Fleischwaren, die mit großem Erfolg auch online vermarktet werden.



Ende Juli 2024 sicherte sich Stefan Grauer von der Metzgerei Reichenbach mit seinem Team „Real Smoke BBC“ den begehrten Weltmeistertitel der „World Barbecue Association“ (WBQA).

Metzgerei Reichenbach

Seit Anfang 2020 ist Stefan Grauer bei der Metzgerei Reichenbach beschäftigt und beweist, dass dort nicht nur Fleisch, sondern auch Karrieren reifen können. Der gelernte Koch und heutige E-Commerce-Manager hat eine beeindruckende Entwicklung hingelegt, vom Fleischer-Fachverkäufer bis hin zum Grillweltmeister und Betreiber eines der erfolgreichsten Onlineshops im deutschen Fleischerhandwerk.

Grauer begann seine Metzgerlaufbahn als Mitarbeiter hinter der Fleischtheke. Doch schon bald wurde deutlich, dass er ein besonderes Talent besitzt, das über die herkömmliche Fleischverarbeitung hinausgeht. Als passionierter Griller und Kenner der Barbecue-Szene erkannte Grauer

schnell das Potenzial, das im Zusammenspiel von handwerklicher Fleischqualität und moderner Online-Vermarktung liegt.

Die ersten Erfolge im E-Commerce ließen nicht lange auf sich warten und so lernte er im Jahr 2020 über einen gemeinsamen Bekannten Ulrich Reichenbach kennen. Dem Geschäftsführer der Metzgerei Reichenbach gelang es, Grauer im Zuge eines 45-minütigen Telefonats von seiner nachhaltigen Philosophie zu überzeugen und ihn für den Aufbau des hauseigenen Onlineshops „Der Schwarzwälder“ zu gewinnen. „Ich war vollkommen begeistert, wie verliebt in das Konzept und die Metzgerei. Es macht einfach viel mehr Spaß, dem Kunden ehrliche Produkte verkaufen zu können, hinter denen

man steht“, beschreibt Grauer seine Eindrücke nach dem Gespräch.

Bei der Metzgerei Reichenbach kommen Aufzucht, Schlachtung, Herstellung und Vertrieb aus einer Hand – ein Konzept, das in dieser Größenordnung bundesweit seinesgleichen sucht und Konsumenten wie Lebensmittel gleichermaßen ernst nimmt. „Fleisch war für mich schon immer das schönste und wichtigste Lebensmittel“, erklärt der Online-Vertriebsprofi voller Überzeugung. Seine Leidenschaft für das Handwerk, gepaart mit seiner Begeisterung für hochwertige Fleischprodukte aus eigener Herstellung, machen Grauer bei der Metzgerei Reichenbach seither zu einem unverzichtbaren Bestandteil des Teams.

Mit Leidenschaft zum Weltmeistertitel

Verfolgt man Grauers Karriereweg genauer, wird klar, dass das Unternehmen aus Glottertal neben seiner exzellenten Fleischqualität auch die Förderung seiner Teammitglieder im Blick hat. Seit seinem Einstieg bei der Metzgerei Reichenbach hat der gebürtige Gomaringener gemeinsam mit Ulrich Reichenbach und seinem Team einen der bedeutendsten Onlineshops im deutschen Fleischerhandwerk aufgebaut und sich zudem einen persönlichen Traum erfüllt: Ende Juli 2024 sicherte sich der amtierende deutsche Grillmeister an der Seite seines Teams „Real Smoke BBC“ den Weltmeistertitel der „World Barbecue Association“ (WBQA).

Diese eindrucksvollen Erfolge zeigen, dass die Metzgerei Reichenbach ihren Mitarbeitenden neben beruflicher Sicherheit und exzellenten Entwicklungsmöglichkeiten auch Raum für die Verwirklichung eigener Passio-



Die Rinder und Schweine werden ausschließlich mit hofeigenem Futter großgezogen.

Metzgerei Reichenbach



Das Kräuterschwein aus eigener artgerechter Aufzucht liefert unter anderem das Dry Aged Kotelett.

Metzgerei Reichenbach

nen bietet. „Wenn man im Job alles geben will, braucht man das Gefühl, dass der Laden, für den man arbeitet, der Beste ist“, betont Grauer. Seine Identifikation mit der Metzgerei Reichenbach und deren Philosophie ist beispielhaft für die Art und Weise, wie hier gearbeitet wird: mit Leidenschaft, Engagement und einem klaren Bekenntnis zur Qualität.

Zusammenspiel von Qualität und Expertise

Der durchschlagende Erfolg des Onlineshops „Der Schwarzwälder“ unterstreicht zudem die moderne Ausrich-

tung des Unternehmens. Grauer erklärt: „Am Anfang des Online-Erfolgs steht die überragende Fleischqualität. Natürlich spielt auch Suchmaschinenoptimierung eine Rolle, aber letztlich kauft der Kunde dort, wo er das beste Produkt findet.“

Diese Qualitätsstrategie hat sich ausgezahlt: „Der Schwarzwälder“ hat sich über die Jahre nicht nur als Marke etabliert, sondern auch eine treue Fangemeinde aufgebaut, die sowohl die Qualität der Fleischwaren als auch den Service der Metzgerei Reichenbach zu schätzen weiß. „Wir haben Kunden aus ganz Deutschland, die Wert auf exklusive und handwerklich hergestellte

Fleischprodukte legen. Die Barbecue-Szene ist dabei ein wichtiger Multiplikator, der unser Konzept in die Welt trägt“, blickt Grauer optimistisch in die Zukunft.

Mit dieser Mischung aus handwerklicher Expertise und digitalem Fortschritt bleibt die Metzgerei Reichenbach ein attraktiver Arbeitgeber für alle, die mehr wollen als nur einen Job. Hier werden Karrieren gefördert und Talente erkannt – so wie bei Stefan Grauer, dessen Erfolge als E-Commerce-Manager und Grillweltmeister zeigen, was in Glottental möglich ist.

www.metzgerei-reichenbach.de

www.der-schwarzwaelder.com



Wie Steaks perfekt gegrillt werden, zeigt der amtierende deutsche Grillmeister Stefan Grauer in seinem „Kurzgrillkurs“.

Metzgerei Reichenbach



Die Barbecue-Szene ist ein wichtiger Multiplikator für den großen und überregionalen Erfolg des Onlineshops „Der Schwarzwälder“.

Metzgerei Reichenbach