



Handwerkskunst, Frische,

Regionalität!

Herzlich willkommen bei Fleischwaren Holnburger.

Wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner für hochwertige Produkte in bester Qualität und Frische. Als Traditionsunternehmen ist Kundenzufriedenheit für uns das Wichtigste. Deshalb sind wir stolz, bereits langjähriger Partner der Spitzengastronomie und des Großhandels zu sein, aber auch unsere Endkunden in unseren Filialen verwöhnen zu dürfen. Und das bereits seit fast 85 Jahren.

Aus unserem oberbayerischen Familienbetrieb in Miesbach mit einst nur drei Mitarbeitern ist im Laufe der Zeit ein mittelständisches Traditionsunternehmen geworden: Mittlerweile haben wir drei Filialen und einen Werksverkauf mit insgesamt 150 Angestellten.

Die besten ihrer Zunft – ob Metzgermeister, Fleischer-Profi oder fachkundige Lebensmitteltechnologe – stellen bei uns mit der Leidenschaft für das traditionelle Handwerk und einer großen Portion Kreativität mehr als 250 verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten her. Darunter sind auch individuelle Rezepte nach Kundenwunsch.

Wo besonderer Wert auf höchste Qualität und Frische gelegt wird, ob in der Gastronomie oder in namhaften Feinkostmärkten, sind Holnburger-Produkte ebenso zu finden wie im gut sortierten Lebensmittel-Groß- und Einzelhandel.

Dabei garantieren wir Ihnen die Nachvollziehbarkeit der Herkunft. Unsere Erzeugnisse – allen voran die beliebte Holnburger Weißwurst – sind sogar über die bayerischen Grenzen hinaus bekannt.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick geben in unsere Werte, Arbeitsweisen und Produkte. Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



Die Holnburger-Geschäftsleitung: (v.l.n.r) Paul Ette, Hans Holnburger und Hermann Holnburger





Unsere wichtigsten Meilensteine



1938
gründeten Anton und Lisi Holnburger
die Metzgerei Holnburger im dama-
ligen „Miesbacher Hof“

1950
wurde das Geschäft in die
Riezlerstraße 6 verlegt

1970
übernahm Hans Holnburger, der
Neffe von Anton, nach der Meister-
schule das Geschäft

1972
wurde dank seines Geschicks und den
guten Beziehungen zu den Bauern das
Geschäft das erste Mal ausgebaut

1974
wurde eine moderne Einrichtung
installiert. Die Produkte gewannen
immer mehr an Beliebtheit und
die Herstellungskapazität wurde
verdoppelt

1976
entstand auf einer Fläche von 50
Quadratmetern ein moderner Laden
mit großzügiger Warenpräsentation

1980
konnte der große, modern konzipierte
Verarbeitungsbetrieb an der Wendel-
steinstraße mit angeschlossenen
Werksverkauf in Betrieb genommen
werden

1987
stieg Toni Holnburger junior als Fami-
lienmitglied in dritter Generation in
das Familienunternehmen ein

1983/84
kam eine neue Zerlegung hinzu



Anton und Lisi Holnburger



Anton, Katharina und Hans Holnburger

1990
folgte die nächste Moder-
nisierung und Erweiterung

1991
Entstehung der Weißwurst-
party im Biohotel Stanglwirt

1994
erhielt Holnburger die Zulassung
nach EU-Norm

1995
lief der Marktzugang in
Tirol und Salzburg an

2000
Neueröffnung der Filiale beim
Lidl-Markt in Miesbach

2002
Eröffnung der vierten
Filiale in Rottach-Egern

2012
Die Filiale Rottach zieht um
nach Rottach-Weissach und
wird größer

2015
Modernisierung aller Filialen
(Theke, Imbiss, Sitzgelegen-
heiten)

2019
wurde die Filiale Rottach nach Um-
bau mit angeschlossenen „Tonis
Bistro“ wiedereröffnet

2020
Paul Ette wird Geschäfts-
führer neben Johann Holn-
burger

Anton Holnburger jun. verstirbt für
alle völlig unerwartet kurz vor sei-
nem 50. Geburtsag



Höchste Hygiene für hochsensible Fleischverarbeitung

Unsere moderne Produktionsstätte ist ein echter Vorzeigebetrieb. Sämtliche Hygienevorschriften werden exakt eingehalten, um alle Vorgaben für den hochsensiblen Bereich der Fleischverarbeitung optimal zu erfüllen. Rund 90 Produktionsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter gehen hier in Miesbach täglich ans Werk, um unsere bewährten Produkte herzustellen. Unseren Maschinenpark und unsere Produktionstechnik halten wir stets auf dem neuesten Stand. Durch unsere Erfahrung sind wir in der Lage auch zukünftige Anforderungen zuverlässig zu erkennen und investieren dementsprechend.





**BEI UNS
TANKEN
SIE AUF!**



**FLEISCHWAREN HOLNBURGER
FINDEN SIE IN UNSEREM BACKSHOP**

**Waschanlagen · Sauganlagen · 24 h Service
Backshop · Kraftstoff · Wasserstoff · LPG · CNG
E-Ladesäulen · Vignetten · Videomaut**

Wendling 14, 83737 Irschenberg, T 08025 281103



**DIE Tankstelle
am Irschenberg**



Familiär gegründet und natürlich gewachsen ...

Eigene Schlachtung | eigene Zerlegung | eigene, durchdachte Logistik

Tierherkunft aus der Umgebung – Kühe von den Weiden und Almen aus dem Bereich Miesbach, Traunstein, Chiemsee und der Umgebung.
So frisch und saftig wie das Futtergras der Tiere ist, ist auch das Lebensmittel Fleisch. Qualität aus der Natur von der Aufzucht bis zum Verzehr.



Was für uns zählt, ist die Qualität

Wir sind ein Traditionsbetrieb, der großen Wert auf Qualität, Regionalität und Frische legt. Doch nicht nur unsere ausgezeichnete Handwerkskunst macht uns zum Unternehmen des Vertrauens unserer langjährigen Kunden, sondern auch die Qualität des Endprodukts. Die Herkunft unserer Ware und die hohen Holnburger Qualitätsstandards lassen sich bei allen Produkten lückenlos nachweisen. Dafür nutzen wir ein EDV-gestütztes Codierungssystem und investieren ständig weiter, beispielsweise in eine optimale Fördertechnik, eine neue Verpackungsanlage oder Anlieferungs- und Andockräume, um die Kühlkette nicht zu unterbrechen. Auf unsere hohen Standards können Sie sich jederzeit verlassen.

Seit 1977 unterziehen wir zahlreiche Produkte jährlich der strengen Prüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG). Seither beurteilen uns die Prüfer mit Bestnoten, sodass wir auf unzählige Gold-, Silber- und Bronzemedailles zurückblicken können, die uns den unvergleichlichen und besten Geschmack, die entsprechende Haltbarkeit und das passende Aussehen auch offiziell bestätigen.



UNSER FLEISCH IST EINFACH

SAUGUAD

„Ob Ferkel, Schwein oder Loos - die Auswahl ist bei Leidmann groß.“

Tel: 089775968 - www.fleischgrosshandel-leidmann.de





Natur und Tier verpflichtet

Unsere Schweine und Rinder stammen ausschließlich aus kleinbäuerlich strukturierten Erzeugergemeinschaften in Ober- und Niederbayern, während unsere Kälber aus Deutschland kommen. Dabei schlachten wir nicht selbst, sondern verlassen uns auf unsere bereits langjährig bestehenden Kooperationen mit den regionalen Lieferanten, die unser Vertrauen stets neu gewinnen.

So können wir uns regelmäßig davon überzeugen, dass die Tiere artgerecht gefüttert und gehalten werden. In der Zusammenarbeit mit unseren Partnern vermeiden wir so unnötige und lange Transporte, um die Tiere keinem zusätzlichen Stress auszusetzen. Dies ist sowohl für die Frische als auch die Qualität des Fleisches von Vorteil. Die Ware wird auf Basis dieser Kriterien bei der Anlieferung in Miesbach geprüft. Darüber hinaus ermöglichen die Herkunftsnachweise eine durchgängige Transparenz in jeder Stufe der Produktion.

Mit Blick auf die Natur und unsere nachfolgenden Generationen möchten wir uns zudem stets nachhaltig weiterentwickeln. Ein Beispiel dafür sind unsere hochmodernen Räucherkamern. Um die Umwelt zu schützen, wird der Rauch in der Anlage über eine Rauchverbrennung ohne Rückstände ins Freie befördert.





Ratschiller's

www.ratschillers.de



Beste Handwerksqualität
aus Holzkirchen



Helmut Ratschiller Spezialbrote GmbH · Gewerbering 14b · D - 83607 Holzkirchen
Tel: 0 80 24 / 47 49-0 · Fax: 0 80 24 7 47 49 - 30 · E-Mail: info@ratschillers.de



Starkes Personal für starken Geschmack

Für unseren Betriebsablauf sind sowohl Produktion, als auch Vertrieb und Verkauf von großer Bedeutung. Unsere professionellen und bestens ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie gerne fachkundig zu unserem opulenten Fleisch- und Delikatessangebot. Gerne gehen wir auch auf spezielle Wünsche oder Sonderbestellungen ein.

Kommen Sie ins Team

Wir suchen laufend Verstärkung. Aktuelle Stellenangebote können Sie jederzeit auf unserer Website einsehen. Wir bieten Ihnen einen zukunftssicheren Job mit übertariflicher Bezahlung. Wenn auch Sie die Liebe zur Regionalität und Qualität zum Metzgerhandwerk gebracht hat und Sie ein angenehmes Arbeitsumfeld innerhalb eines motivierten Teams suchen, bewerben Sie sich gerne. Wir freuen uns auf Sie!

Wir bilden aus

Um die Zukunft unseres Unternehmens und unseres Handwerks zu sichern, bilden wir schon seit Jahren erfolgreich Nachwuchskräfte aus. Bei uns bekommst du sämtliche Einblicke in den Beruf des Fleischereifachverkäufers (m/w/d) oder des Fleischers (Produktion) (m/w/d), um eine erfolgreiche Karriere zu starten.



ANZENBERGER

Fleischhandel GmbH

DE
BY 10724
EGDE
BY 10756
EG

Tel. 089 - 74 65 47 70

Fax. 089 - 74 65 47 76

**BESTES
FLEISCH**aus der
Region

www.Anzenberger-Fleisch.de
info@anzenberger-fleisch.de

Zenettistr. 10
 80337 München



Von Angus-Rind bis Zunge: Unser umfassendes Sortiment

Unsere Begeisterung für das Metzgerhandwerk zeigt sich vor allem in der Kreativität, mit der unsere Produkte entstehen, die wir dann zum vielfach ausgezeichneten Erfolg führen. So entwickeln wir das Holnburger Sortiment mit den gesellschaftlich wachsenden Ansprüchen und geschmacklichen Trends kontinuierlich weiter. Dadurch können wir Ihnen über 250 unterschiedliche, stets hochwertige Produkte anbieten.

Kreativ in der Produktentwicklung

Für unsere Großkunden sind wir der passende Ansprechpartner rund um ausgefallene Ideen – egal ob eine spezielle Bratwurst für Veranstaltungen gewünscht ist oder Einflüsse aus fernen Ländern mit bayerischen Spezialitäten verschmelzen sollen. Begeistern konnten wir bereits beispielsweise mit unserer Salsiccia sowie der Merguez-, Parmesan- und Iberico-Bratwurst. Wir sind immer offen für Ihre Ideen, auch wenn diese am Anfang noch so ausgefallen klingen. Darüber hinaus sind wir hinsichtlich der Belieferung bestens aufgestellt und flexibel bezüglich Ihrer Wünsche.

Kontinuierlich entwickeln wir auch marktorientiert neue Produkte. So haben wir unser Sortiment bereits vor Jahren z. B. um reine Rindfleischprodukte wie Rinderbratwürste sowie reine Putenprodukte wie Putenwiener, Puten-Leberkäse und ein gut sortiertes Puten-Aufschnitt-Sortiment ergänzt.

Feinstes Frischfleisch

Bei unserem Frischfleisch können Sie sich auf Geschmack und Qualität verlassen. Egal ob Dry-aged-Färsenfleisch aus dem Oberland, Rindfleisch aus der Region, Schwein aus Süddeutschland, Wild aus dem Alpenvorland, deutsches Milchkalb, Lamm oder Geflügel: Wir haben die passende Variante für Sie.







Internationale Fleischspezialitäten

Für den besonderen Anlass bieten wir Ihnen ausgewählte internationale Fleischspezialitäten. Diese variieren je nach Saison. So verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren Produkten: vom Wagyu-Rind bis hin zum neuseeländischen Lamm. Auch besondere Spezialitäten wie Top-Steaks aus den USA, irisches Salzwiesenlamm oder spanisches Iberico-Schwein können Sie gerne nach Bedarf über uns erhalten.

Auch hier besteht schon lange ein enges Vertrauensverhältnis zwischen der Metzgerei Holnburger und den Lieferanten. Wir fordern die Waren nur dort an, wo gleichbleibend hervorragende Qualität geboten wird.

Dank unserer ausgezeichneten internationalen Kontakte erfüllen wir Ihnen nahezu jeden Sonderwunsch und sind somit langjähriger Partner hochwertiger Gastronomiebetriebe.



**MOSER****Qualitätsprodukte aus Südtirol**

Höchste Qualität der Zutaten und ein besonderes Fingerspitzengefühl bei der Herstellung, sind unser Anspruch und Garant für eine Produktion und Veredelung auf oberster Ebene.

www.moser.it



Wir wissen, was eine gute Weißwurst braucht

Mit unserer individuellen Rezeptur begeistern wir nicht nur Kunden aus Bayern. Unsere Weißwürste werden ebenso genussvoll in Tirol und Salzburg verspeist, wir liefern aber auch in Städte weiter nördlich, beispielsweise nach Berlin. Unser Ruf eilt uns voraus! Und der Geschmack bleibt nachhaltig im Gedächtnis. Denn wir verwenden nur bestes Kalb- und Schweinefleisch sowie Speck, der unsere Holnburger Weißwurst unvergleichlich locker, fein und bekömmlich macht.

Über 6 Tonnen dieses leckeren Schmarkerls nach dem originalen Holnburger Hausrezept verlassen pro Woche zu Spitzenzeiten unsere Produktionsstätte. Dabei ist neben dem Geschmack natürlich höchste Qualität unser Anspruch. Die DLG-Goldmedaille für unsere Weißwürste beweist das offiziell.

Mit Senf, Trüffel oder Chili

Für die meisten Bayern gehört zur Weißwurst eine Brezn, Senf und ein Weißbier. Auch für uns ist der Klassiker vom Frühstück bis hin zu Staatsempfängen nicht mehr wegzudenken. Dennoch gehen wir immer noch einen Schritt weiter. So fügten wir zu unserer eigenen Gewürzmischung, die in Zusammenarbeit mit unseren Gewürzlieferanten entstand, exklusiv für die Weißwurstparty auch schon Trüffel, Chili oder Champagner hinzu.

Die legendäre Weißwurstparty

Traditionell am Freitag vor der legendären Streif-Abfahrt im Rahmen des Hahnenkammrennens lädt die Wirtsfamilie Hauser in den Stanglwirt zur Weißwurstparty ein. Denn seit Toni Holnburger dort Anfang der 1990er die österreichische Mannschaft seine original bayerischen Weißwürste verkosten ließ, sind diese nicht mehr wegzudenken. Heute kommen rund 2.500 Gäste und zahlreiche Prominente zu der mittlerweile legendären Veranstaltung.







Traditionell und innovativ: Wurst- und Schinkenspezialitäten

Genießen Sie unsere traditionellen Wurst- und Schinkenspezialitäten zur Brotzeit, unterwegs oder daheim, mit Familie und Freunden oder einfach zwischendurch. Guten Appetit!





**VON
GUTEM
GESCHMACK
BEKOMMT
MAN NIE
GENUG!**

Individuelle
Gewürzmischungen
für Ihre Produkte.



Beck
Gewürze und Additive

Beck Gewürze und Additive GmbH
Kirschenleite 11-13 | D-91220 Schnaittach
Tel. +49 9153 9229-0 | www.beck-gewuerze.de



Unsere Filialen: Für Sie vor Ort

Höchste Hygienestandards, ein ansprechend präsentiertes Warenangebot und freundliche, kompetente Ansprechpartner vor Ort – das zeichnet all unsere Filialen aus.

Filiale Markthalle im Lidl-Markt:
Wendelsteinstr. 5, 83714 Miesbach
Tel.: +49 8025 99 74 70

Filiale Markthalle Riezlerstraße:
Riezlerstr. 6, 83714 Miesbach
Tel.: +49 8025 70 29 - 0

Filiale Markthalle Weissach:
Wiesseer Str. 39, 83700 Kreuth
Tel.: +49 8022 22 62

Werksverkauf:
Wendelsteinstraße 25, 83714 Miesbach
Tel.: +49 8025 28 07 - 34

In unserem Werksverkauf finden Sie ein großes Sortiment zu günstigen kg-Preisen – egal ob Sie Privat- oder Gewerbekunde sind. Für den kleinen Hunger zwischendurch gibt es hier warme Leberkäsemmeln.

Angebote und Mittagsmenüs

Auf unserer Website www.holnburger.de finden Sie unsere aktuellen Angebote sowie die Mittagsmenüs der Filialen. Hier können Sie sich auch für unseren Newsletter anmelden, um unsere leckeren Menüangebote wöchentlich per E-Mail zu erhalten.





QUALITÄT
IN ALLEN BEREICHEN

iff

Wir sind für Sie da!
Phone: +49(0)8654 470 0
office@frutarom.eu
www.frutarom.eu

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*



Bäckerei Jakob Gritscher
Josefstalertraße 24 | 83727 Schliersee
Tel.: 08026 71152
info@baeckerei-gritscher.de



JOHANN RADAUER
NATURDÄRME / NATURAL CASINGS

Johann Radauer GmbH
Gewerbestraße 19-23
AT-5301 Eugendorf / Salzburg
Mail: office@radauer-johann.at
Tel: +43 (0) 6225 72 76
Fax: +43 (0) 6225 72 76 4
www.radauer-johann.at



Auf gute Zusammenarbeit!

Konnten wir Sie für unsere Produkte und unsere Arbeit begeistern und möchten Sie uns gerne als zuverlässigen Geschäftspartner kennenlernen?

Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf Sie!





MÜLLER GRUPPE
LUST AUF FLEISCH



Süddeutsche Qualität mit Sicherheit gut !

Garantierte Qualität, bester Güte aus der
Region bei täglicher Schlachtung.
Frische und Kundenorientierung aus Tradition.



Fleischgenuss mit Profil

ULMER FLEISCH GmbH

Steinbeisstr. 17
89079 Ulm

T +49 731 94644-0
www.ulmer-fleisch.de

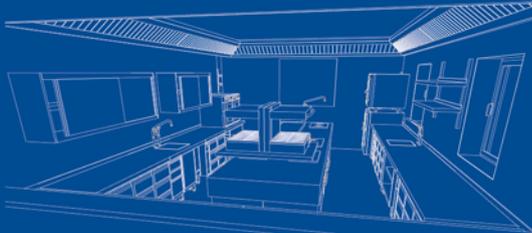


Vielen Dank!

Wir danken unseren Geschäftspartnern und Lieferanten für die ausgezeichnete Zusammenarbeit in den vergangenen Jahren und für die Unterstützung bei der Erstellung dieser Broschüre. Bereits jetzt freuen wir uns auf die gemeinsame erfolgreiche Zukunft.

DACHSER
Intelligent Logistics

Beratung - Planung - Montage - Service
Mit Herz und Verstand - alles aus einer Hand



Ihr Partner für Gastronomie,
Metzgerei, Objekt-Einrichtung
und Großküchentechnik

Werner Niederberger GmbH
Klausnerring 2
85551 Kirchheim

Niederberger

Tel.: 089 / 74 61 31-0
www.niederbergergbmh.de
www.niederbergershops.de

 **minus grade schmidt**

**Planung und Bau von Kälte
und Klimaanlage**

Kuehlanlagen Peter Schmidt
Tiefenbachstr. 5 | 83734 Hausham
Telefon: 08026 925425 | Fax: 08026 925430
E-Mail: kuehlanlagen.schmidt@t-online.de
www.peter-schmidt-kuehlanlagen.de



Franz Holzner GmbH

EU-Schlacht- und Zerlegebetrieb
Florianstraße 6, A-5223 Pfaffstätt
www.holzner-fleisch.at

allvac
FOLIEN GMBH

Ihr Premiumpartner
für Lebensmittel-
verpackungen.



[allvac Folien GmbH · 87448 Waltenhofen · allvac.de](http://allvac.com)

Wir sind für Sie da.
Ihr starker Partner vor Ort.

 **Kreissparkasse**
Miesbach-Tegernsee

wunderlich

Ihr Gastronomie-
Lieferant am Tegernsee

Tegernseer Straße 21
83703 Gmund am Tegernsee
Tel.: +49 8022 96390
info@wunderlich-frucht.de
www.wunderlich-frucht.de



Holen, waschen, bringen – Miettextilien von
Stangelmayer. Rufen Sie an unter 08031/9097-0.

www.dbl-stangelmayer.de





Vion SBL Landshut GmbH
Am Banngraben 24
84030 Landshut

Vion Waldkraiburg GmbH
Traunreuter Straße 7
84478 Waldkraiburg

www.vionfoodgroup.com

Heimat und regionale Verbundenheit sind bei der Vion Food Group fester Bestandteil der Unternehmenskultur. Wir bauen Vertrauen zu den Menschen und unseren Partnern auf, denn wir wissen wie wichtig diese Werte für das tägliche Miteinander sind.

Als internationaler Fleischproduzent setzen wir auf Tierschutz und Transparenz. Vion füllt seit vielen Jahren diese Schlagwörter mit Inhalten, entwickelt Programme und setzt in Deutschland Standards.

Vion ist Ihr regionaler Partner bei Rind,- und Schweinefleisch. Kundenwünsche zu erfüllen und dabei einen guten Service zu bieten liegt uns am Herzen. Wir sind nah an der Landwirtschaft, wir sind nah an unseren Kunden. Jeden Tag.



Fleischwaren Holnburger GmbH
Wendelsteinstr. 25
83714 Miesbach

Tel.: 08025 28 07 - 0
Fax: 08025 28 07 - 32
info@holnburger.de
www.holnburger.de

