

# Würzig, knackig, lecker

In der Reichenbacher Traditionsfleischerei Schaller werden echte Grillträume wahr

Text: Ekkehard Glaß

**K**nackende Holzkohle, röstendes Fleisch, würziger Grillrauchduft – das lässt nicht nur Männerherzen höher schlagen. Auch das Gros der Damenwelt weiß ein leckeres Steak vom Grill oder eine brutzelbraune Wurst zu schätzen. Die Grill-saison hat Fahrt aufgenommen, allorts wird in Gärten, Höfen und auf Balkonen gegrillt was das Zeug hält. Besonders viel

Spaß macht das, wenn dabei die Auswahl an Grillgut vielfältig und abwechslungsreich ist.

Die Traditionsfleischerei Schaller in der Reichenbacher Unteren Dunkelgasse hat sich diesem Anspruch verschrieben. Ob vom Lamm, vom Rind, Schwein oder Geflügel – Fleischermeister Uwe Schaller, seine Frau Solvie und ihr Team warten mit

weit über 20 verschiedenen Grillspezialitäten auf. Fein marinierte Putensteaks wetteifern da zum Beispiel mit edlem Lammrücken, deftigem T-Bone-Steak oder würzigen Gyrosspießen um die Gunst der Kunden. Die Gaumen der Feinschmecker erwarten immer wieder neue Ideen. Bei Schallers werden sie da nicht enttäuscht, wovon zum Beispiel solch ausgefallene



Ein Blick auf die reichhaltige Theke in der modernen Filiale am Reichenbacher Postplatz macht Appetit



Hier präsentieren Solvie und Uwe Schaller eine Auswahl an kreativen Grillspezialitäten, die täglich frisch hergestellt werden





Wurststräuße und Geschenkideen mit und aus Wurst erfreuen sich großer Beliebtheit, auch über die Grenzen des Vogtlandes hinaus

Grill-Kreationen wie Käseroster oder der Olivenspieß (zarter Schweinerücken in mediterraner Würze) zeugen.


Schon vor der Fleisch-Veredlung wird bei Schallers auf höchste Qualität gesetzt. Rind, Kalb und Lamm werden seit Jahren direkt von lokalen Erzeugern aus dem Vogtland bezogen. Das garantiert nicht nur kurze Wege und Frische, sondern bietet auch eine Herkunftsgarantie. Gern stellen Schallers ihren Kunden spezielle Grillplatten zusammen, die verschiedene der deftigen Köstlichkeiten vereinen und bei jeder Gartenparty, bei Sommer- und Firmenfesten oder auch zur Schulanfangsfeier echte Renner sind. Und wer möchte, der bekommt von der Fleischerei gleich Grill, Bierischgarnitur und Bierzelt mit dazu gestellt.

Bei allen neuen Grill-Ideen und -kreationen kommt aber auch die Tradition nicht zu kurz. „Sehr beliebt ist da zum Beispiel unsere gebrühte Roster nach alter Rezeptur“, so Uwe Schaller. Seit der Gründung der Fleischerei 1892 wird die mit Majoran und Kümmel kräftig gewürzte Roster so hergestellt, wie sie Uwe Schaller

heute immer noch macht. In der vierten Generation führt er nun das Familiengeschäft, das mittlerweile 20 Beschäftigte und eine moderne Filiale mit attraktivem Imbissangebot in der Reichenbacher Innenstadt am Postplatz aufweist.

Und da wir gerade bei Tradition sind: Dazu gehört auch Schallers Fleischsalat oder der deftige Leberkäse, der seit Jahr-

Ein Partyservice, der von der Vorsuppe über kalte und warme Gerichte bis hin zum Dessert keine Wünsche offen lässt, rundet das Angebot des Traditionsbetriebes ab.

Ob kleine Feier oder großes Firmenevent, immer wieder überrascht die Fleischerei ihre Kunden zwischen Plauen und Zwickau, Chemnitz und Klingenthal mit neuen und kreativen kulinarischen Ideen. Vom festlichen Dinner bis hin eben zum rustikalen Grillbüfett reicht dieser Service. 



Die marinierten Lammkoteletts sind nur eine der vielfältigen Grillspezialitäten für anstehende Sommerabende

zehnten jeden Mittwoch in großen Blöcken warm an die heißhungrige Kundschaft verkauft wird – meist Handwerker und Bauarbeiter, die sich diesen Termin Woche für Woche extra vormerken.

## Fleischerei **Schaller**

Fleischerei Uwe Schaller  
Untere Dunkelgasse 26  
08468 Reichenbach  
Tel.: 03765 13106

Filiale am Postplatz  
im Schenkerhaus  
Tel.: 03765 67549

[www.fleischerei-schaller.de](http://www.fleischerei-schaller.de)  
E-Mail:  
[post@fleischerei-schaller.de](mailto:post@fleischerei-schaller.de)