



Geben mächtig „Gas“: Die Firmeninhaber Will Both und Ehefrau Petra Tholey

Auch die 4. Generation-Both sitzt schon tatkräftig bereit für zukünftige Aufgaben: Maximilian nahm für den GpJ-Fotografen schon mal am Empfang Platz!



## Tipp (nicht nur) für den „deftigen“ Mittags-Tisch: Hier geht es echt um die Wurst !

Wer ganz gerne mal das „Süße“ mit dem „Deftigen“ abwechseln möchte, der hat „echt Schwein gehabt“ und ist seit neuestem „In der Pützgewann“ (Nähe Gebrüder-Pauken-Straße/ Gewerbeparkerweiterung Depot III) bestens aufgehoben. Die Fleischerei Both bietet im nagelneuen Produktionsgebäude –nach neuesten EU-Richtlinien erstellt- zum Großhandel und zur Metzgerei zusätzlich einen Imbiss an. Und das Beste dabei: Schon ein kräftiges (Wurst-) Frühstück sorgt ab den Morgenstunden für die nötige Arbeitsgrundlage und wird in den hell gestalteten Räumen vom überaus freundlichen Personal angeboten.

Wechselnde Speisen, von der klassischen Brat-Wurst bis zum kleinen Tellergericht tragen die Handschrift klassischer Rezeptur des Firmengründers Johann Both. Dieser gründete das Unternehmen in den 50iger Jahren des vorherigen Jahrhunderts. Mittlerweile ist die Fleischerei Both in dritter Generation unter der Leitung von Fleischermeister und Enkel Willi Both. Sein Lieblingsgericht? Hausgemachte Speißbratenwurst oder auch mal ein Schnitzel natur.

*Na denn guten Appetit!*



Handwerkerfrühstück  
täglich ab 7 Uhr

täglich wechselnde  
Mittagsmenüs

### Öffnungszeiten

Mo - Fr: 7.00 - 18.00 Uhr

Sa: 8.00 - 15.00 Uhr

Fleischerei Both GbR

In der Pützgewann 16

Tel.: 0 26 30 / 9 62 71 00

