



Packen Sie selbst mit an bei einem Eichsfelder Schlachtfest



Live Schlachtungen – Vom lebenden Schwein bis zur fertigen Wurst.
Packen Sie aktiv mit zu, erleben Sie ein Eichsfelder Schlachtfest und die Herstellung der Original Eichsfelder Wurst.

Ihre Feier bei uns im Haus:



Für Ihre Festlichkeiten arrangieren wir Showbraten, Blumendekorationen, Stuhlhussen, Kuchenbuffets und fertigen exklusive Sterne Menüs an.



Hotel „Zum Eichsfelder Fleischer“

Marco Fritsch

Karlstraße 24

99988 Südeichsfeld OT Heyerode

Telefon: 036024 80373

Mobil: 0176 50071477

Fax: 036024 52752

Internet: www.eichsfelder-fleischer.de

E-mail: kontakt@eichsfelder-fleischer.de

Mit Deutschlands
erstem Wurstaautomaten



Das Erlebnishotel rund um
das Fleischerhandwerk
im schönen Eichsfeldort Heyerode



Live Schlachtungen

Showbraten

Feiern aller Art

Live Musik von den
singenden Fleischern



www.eichsfelder-fleischer.de

Ausflugsziele in unserer Nähe

- Erlebnis Draisine in Lengefeld unterm Stein (11 km entfernt)
- Baumkronenpfad im Nationalpark Hainich (31 km entfernt)
- Der Mittelpunkt Deutschlands mit dem Opfermoor (10 km entfernt)
- Kletterwald Hainich (10 km entfernt)
- Das Unesco Welterbe – Die Wartburg mit der Lutherstube bei Eisenach (28 km entfernt)
- Strumpfmuseum in Diedorf (4 km entfernt)
- Stockmuseum in Lindewerra (42 km entfernt)
- Grenzmuseum in Asbach-Sickenberg (39 km entfernt)
- Die Talsperre Seebach zur Abkühlung (12 km entfernt)

Auch für Wanderfreunde und Radfahrer bietet der Nationalpark allherhand Sehenswertes. Weit verzweigte und gut ausgebaute Rad- und Wanderwege, mit verschiedensten Ansprüchen laden Sie ein in das Grüne Herzen Deutschlands.

Unsere Firmengeschichte „Eine außergewöhnliche Fleischerei“ stellt sich vor.

Als 28jähriger Fleischermeister übernahm ich 1978 in Niederdorla eine Fleischerei. Diese betrieb ich bis 1991 als Hauptgeschäft. Anschliessend bauten meine Frau Martina und ich in unserem Wohnort Heyerode eine neue Fleischerei, welche den modernsten Anforderungen entsprach. Das Geschäft in Niederdorla führten wir als Filiale weiter. 1995 bauten wir unseren Betrieb auf 5 Filialen mit einer Jahresproduktion von mehr als 160 Tonnen Fleisch und Wurst aus. Wir spezialisierten uns auf die „Gute Eichsfelder Wurst“, die bei der DLG, CMA und zum „Tag der Thüringer Wurst“ in Erfurt mit über 50 Auszeichnungen bedacht wurde.

Der Eichsfelder, gewohnt fest zuzupacken, liebte stets eine kräftige Kost. So ist es kein Zufall, dass auf dem Eichsfeld seit Jahrhunderten eine kernig gewürzte Wurst hergestellt wird.

Das Eichsfeld ist einer der wenigen Gegenden in Deutschland, wo die Wurst warm verarbeitet wird. Dass heißt, in den ersten 3 Stunden nach dem Töten des Tieres wird die Wurst hergestellt. So bleibt das ganze Fleischaroma erhalten.



Unsere Aushängeschilder sind der Eichsfelder Feldkieker (6-10 Monate Reifung), Eichsfelder Stracke, Blutwurst, Hausmacherbratwurst, Sülze, Leberwurst und die echte Bratwurst aus Thüringen.

Die große Beliebtheit unserer Spezialitäten veranlaßte uns, neben der Fleischerei einen Partyservice anzubieten. Schon



nach kurzer Zeit war er soweit etabliert, dass wöchentlich 500 – 800 Personen unsere Warm/Kaltbuffets, kalte Platten, warme Essen und Häppchen zu Sektempfängen geliefert bekamen. Bis heute liefern wir für jeden Anlaß das richtige Essen, ganz wie es unser Kunde wünscht. 1995 übernahm unser Sohn Marco – auch Fleischermeister – die Wurstproduktion und brachte weitere neue Ideen in unsere Produkte.

2001 ersteigerten wir in unserem schönen Wohnort Heyerode das Gebäude der ehemaligen Zigarrenfabrik, wo bis 1990 noch 80 – 90 Männer und Frauen Zigarren hergestellt haben. Wir bauten es nach und nach zu dem ersten Fleischerhotel Deutschlands um. Mit diesem Hotel wurden wir zwei mal mit dem Preis „Marktlücke“ ausgezeichnet – eine Auszeichnung für die ungewöhnlichste Geschäftsidee in Thüringen.



Unsere Gäste können live eine traditionelle Haus-schlachtung miterleben. Natürlich darf nach getaner Arbeit – oder anstrengendem Zuschauen – das deftige Schlachte-Essen mit den traditionellen Getränken nicht fehlen.

Spannende Geschichten erzählt der Chef des Hauses gern bei der Führung durch das Fleischerei-Museum und erklärt die bis zu 150 Jahre alten Stücke.

Modern hingegen zeigt sich der gläserne Wurststreiferaum. Beim Anblick von etwa 5000 „Original Eichsfelder Feldkiekern“ läuft so manchem Besucher das Wasser im Mund zusammen.

Ein altes Sprichwort sagt: „Wo man singt da laß dich nieder. Böse Menschen haben keine Lieder.“ So ist es auch im Fleischerhotel. Ob für Volksmusik-Stars Stefan Mross oder Florian Silbereisen, seine Frühstücksgäste oder Schlachte-Veteranen – Herbert Fritsch reißt mit seinen alten Volksweisen und Evergreens einfach jeden mit. Hier bleibt kein Herz unberührt.

Sportlichen Ausgleich bieten die Bundeskegelbahn, Billard und Dart.

Modern und liebevoll, mit Dusche, WC, TV und WLAN eingerichtet, zeigen sich die 24 Doppelzimmer und 3 Dreibettzimmer. Beim ausgiebigen „Fleischer-Frühstück“ werden die Gäste von der Familie Fritsch rundum verwöhnt. Familiär, ausgefallen und ein bisschen verrückt – das ist das Erlebnishotel „Zum Eichsfelder Fleischer“. Besuchen Sie uns und erleben Sie etwas Einmaliges und Unvergessliches.

Das originale Akkordeon von Herbert Roth, dem Komponisten des Rennsteigliedes, befindet sich im Besitz der Familie Fritsch und wurde zugunsten der UNICEF vor 2 Jahren von ihnen ersteigert.

Heute ist es neben original Platten mitten in der Gaststube zu bewundern.



Ideal für Ihre Feier:

- Saal für ca. 80 Personen
- Lamm-, Rindersteaks u.a. werden live gebraten
- Gaststätte für ca. 30 Personen
- Gaststätte für Liveschlachtung mit ca. 40 Plätzen
- Gläserner Wurststreiferaum
- Fleischereimuseum
- 24 Doppelzimmer im Hotel mit WLAN
- 2 Bundeskegelbahnen
- Parkmöglichkeiten für Busse ausreichend vorhanden

