Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter

Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Band: 84 (2009)

Artikel: Es geht um die Wurst

Autor: Müller, Kurt

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-324960

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Es geht um die Wurst

Von Kurt Müller, Baden. Er war von 1967 bis 1998
Inhaber der Metzgerei Müller.

In unserem Sprachgebrauch gibt es viele Hinweise, die sich mit der Wurst beschäftigen. So sagt man doch gern einmal von einem Fussballer, der schlecht spielt: *Der ist eine fertige Wurst.*

Es gibt natürlich gute und schlechte Würste. Es ist die Kunst eines jeden Metzgers, aus den weniger begehrten Teilen eines Tieres eine hervorragende Wurst herzustellen. So wird manchmal im Volksmund gespottet, der Metzger sei ein Künstler. Nur er sei in der Lage, das Wasser an einer Schnur aufzuhängen. Tatsächlich besteht das Fleisch aus Muskelfleisch, Fettgewebe und 70 Prozent Wasser.

Ein Mensch, der sich nicht entscheiden oder äussern mag, sagt doch gern einmal: *Mir ist es Wurst.* Und am Ende einer langwierigen und zähen Geschichte sagt man manchmal: *Jedes Ding hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei,* wohlwissend, dass jedes Ding zwei Seiten hat. Aber an einem dieser Enden muss man die Wurst aufhängen oder anschneiden, oder wie bei der Geschichte: Wo ist der Anfang, wo das Ende?

Es geht um die Wurst. Man will damit sagen, sei es im Sport oder in der Politik, dass es nun aufs Ganze geht, dass man alle Kräfte zusammennehmen muss und dass es zur Entscheidung oder zum Endkampf kommen wird. Also muss es nach dieser gebräuchlichen Redensart im wahrsten Sinne des Wortes um die Wurst gegangen sein, um etwas Wertvolles und Begehrenwertes.

Der Kampf um die Wurst ist uralt. Schon Homer berichtet, 700 vor Christus, im 18. Gesang der Odyssee vom Kampf zwischen einem Bettler und Odysseus. Antinos als Schiedsrichter sprach zu den Streithähnen: «Wer nun am tapfersten kämpft und seinen Gegner besiegt, dieser wähle für sich selbst die besten der bratenden Würste.» Odysseus gewann, und Antinos brachte ihm den Ziegenmagen mit Blut und Fett gefüllt.

Als besondere Köstlichkeiten wurden im alten Rom die Hirnwürste angesehen. Hier das Rezept von Cajus Apicus, nach alter Überlieferung: Hirn, Ei, Pinienkerne, Pfeffer, Liquamen (ein beliebtes Würzmittel aus einem eingedickten Fischsud) und

etwas Wolfsmilch wurden zusammengemengt in einen Darm abgefüllt, gesotten, gebraten und dann aufgetragen.

In allen romanischen Sprachen geht die allgemeine Bezeichnung für Wurst heute noch auf das gleiche römische Ursprungswort zurück. Französisch *Saucisse,* italienisch *Salsiccia,* romanisch *Salsiz,* spanisch *Salchicha* und portugiesisch *Chouriço.* Das kräftige deutsche Wort Wurst tauchte erst im 11. und 12. Jahrhundert auf. Man vermutet, dass es vom Wort Wurzel (uert) abstammt. Lateinisch *vertere,* drehen, wenden, gotisch *var* und althochdeutsch *ward.* Woraus sich die Bedeutung «Gedrehtes» ergäbe. Doch damals schon kannte man die Bezeichnung *Pratwurst und Leberwurst.*

Die slavischen Bezeichnungen für Würste sind zu verschiedenen Zeiten aus dem hebräischen *kol-basar* (allerlei Fleisch) entstanden. Man will es damit erklären, dass in alten Zeiten in slavischen Ländern das Metzgergewerbe ausschliesslich in jüdischen Händen lag. In einem alten deutschen Wörterbuch wird aufgezählt, was noch alles Wurst ist. Auf einer Wurstbank entstehen keine Würste aus Fleisch und Blut, sondern *Faschinen.* Dieses Wort wurde in alten Zeiten im Krieg für Schützengräben gebraucht und auch heute noch für die Befestigungen von Uferböschungen. Würste sind für die Schiffer kurze Taue und für den Schlosser angeschweisste Eisenteile.

Würste kommen auch in der Botanik vor. Da gibt es einen Leberwurstbaum, eine afrikanische Gattung der Bigoniengewächse. Sie hat eine lange, hartschalige Frucht, die an Leberwürste erinnert. Albert Schweizer schreibt darüber, dass sie ein wenig nach Hackfleisch schmeckten. Und dann gibt es ja noch die Würstchen am Haselnussstrauch, an der Erle und an der Pappel. Selbst Vegetarier nennen ihre Produkte aus Sojabohnen Würste, und es macht ihnen nichts aus (trotz ihrer Abneigung gegen das Fleisch), ihre «Würste» neben unseren auf den Grill zu legen. Wichtig ist in diesem Fall, dass man nicht vergisst, den Plastik abzunehmen.

Wenn ein Schwein oder Ochs geschlachtet wurde, verwendete man alles vom ganzen Tierkörper. Auch Blut, Borsten und Klauen konnte man gebrauchen. Innereien und kleingehacktes Fleisch galten zu allen Zeiten als etwas Minderes. Somit wäre auch der Zusammenhang mit dem Ausdruck *Es ist mir Wurst* hergestellt. Aus alten Preisaufstellungen ist übrigens zu entnehmen, dass die Wurst immer billiger war als Frischfleisch, also in der Hauptsache weniger wertvolle Teile des Tierkörpers enthielt.

Im Lauf der Zeit wurde die Herstellungsart verfeinert und sehr vielfältig. Mit riesigen Wiegemessern mussten jeweils die Metzgerburschen die Wurstmasse, die mit Salz, Salpeter, Knoblauch, Pfeffer und Wein gewürzt wurde, stundenlang zerkleinern und in die sauber geputzten Därme abfüllen. Anschliessend wurden die

Würste gekocht oder je nach Zusammensetzung geräucht oder an der Luft getrocknet. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde in Deutschland, dem damals führenden Wurstmacherland in Europa, die erste Wurststopfmaschine in Betrieb genommen. Mit der Elektrifizierung ging es dann rasch vorwärts. Die ersten Hackmaschienen, Wolf und Kuttler, liefen gemächlich an langen Transmissionen. Als kleiner Bub schickte mich mein Grossvater oft in die Lederhandlung Diebold an der Mellingerstrasse, um die locker werdenden Lederriemen zu ersetzen oder flicken zu lassen. Die heutigen Maschinen machen mit sechs Messern und 5000 Touren innert kürzester Zeit ein feines Brät. Ein weiterer Fortschritt waren die ersten Kühlmaschinen.

In jeder mittelalterlichen Stadt war der Markt das Zentrum. Ohne den Markt wären viele Städte nicht entstanden. Die Pflichten des Metzgerhandwerks waren streng geregelt. So mussten die Metzger an zwei Tagen in der Woche die Ware feilbieten, die schon damals nach Qualität und Preis kontrolliert wurde. In Zürich hatten die Zünfter um 1350 eine Monopolstellung. Sie wachten peinlich genau darüber, dass jeder Betrieb die gleiche Grösse und Ertragsfähigkeit behielt. Auch hier war die Qualitätsprüfung immer ein zentrales Anliegen der Metzgerordnungen. Die mittelalterliche Fleischbeschau war also erst in zweiter Linie eine hygienische Massnahme, vordergründig ging es um die Preisgestaltung. Erst nach der Fleischbeschau konnte der Verkauf beginnen. Die verschiedenen Fleischsorten mussten getrennt ausgestellt werden, sodass jedermann sie sofort erkennen konnte. Pferdefleisch durfte nur in Pferdemetzgereien verkauft werden. Wichtig für das Fleischerhandwerk waren kirchliche Fastenzeiten. Es gibt heute noch Katholiken, die während dieser Zeit und am Freitag kein Fleisch essen. Im Islam und im Judentum ist der Verzehr von Schweinefleisch verboten. Beim Schächten wird das Tier nicht betäubt, sondern ihm wird mit einem scharfen Schnitt die Kehle durchschnitten. Das Fleisch blutet besser aus und ist länger haltbar.

100 Jahre Metzgerei Müller: Es geht auch hier um die Wurst

Es war im Jahr 1909, als mein Grossvater Jean Müller in der Vorstadt neben dem Restaurant Eintracht eine Metzgerei eröffnete. Schon ein Jahr später erwarb er die bekannte Metzgerei Mori an der Weiten Gasse 12. Das Haus an der Weiten Gasse hatte eine ausgezeichnete Lage. Wohl gab es damals noch zehn Metzgereien in der Altstadt. Doch die Nähe zu dem gegenüberliegenden Schlachthof war ein grosser Vorteil. Man konnte die geschlachteten Tiere in der grossen Kühlhalle reifen lassen und nahm nur diejenigen Stücke in den Betrieb hinüber, die man zu verarbeiten und zu verkaufen gedachte. Die Kühlmaschinen wurden mit Ammoniak betrieben und waren bei weitem nicht so leistungsstark wie heute. So war man dann tatsäch-

8435 Heute Abend 5 Uhr
Blut- und Leberwürste
empfiehlt Mori, Metzger, Weite Gasse

Heute Abend von 5 Uhr an feine
Blut- und Leberwürste
empfiehlt bestens H. Bachmann-Gloor,
8787 Metzger, Baden.

8788 Heute Abend gute
Blut- und Leberwürste
empfiehlt bestens Keusch, Metzger.

Von heute Mittag 11 Uhr an
Blut- und Leberwürste
empfiehlt H. Brändli, Metzger
8786 Paradieseplatz.

7750 Heute Abend frische
Blut- und Leberwürste
empfiehlt
Müller, Metzger z. Eintracht.
Telephon.

Die Vielfalt der Badener Metzger auf einer Inserateseite im Badener Tagblatt von 1909.

lich froh über die kalten und strengen Wintermonate, man brauchte dann die Kühlmaschinen nicht laufen zu lassen. Bis ins Jahr 1960 konnte man im Winter in vielen Metzgereien und auch Molkereien in der Schweiz kaum einen Blick ins Innere des Ladens werfen, denn bis zu fünf Zentimeter dicke Eisblumen bedeckten die ganze Schaufensterfront.

Unsere Vorfahren waren echte Müllersleute und besassen die Mittlere Mühle in der Badener Altstadt. Mit der Elektrifizierung kurz vor 1900 wurden die Mühlen stillgelegt. Es gab damals allein an der langen Stiege drei Mühlen, die durch den Stadtbach angetrieben wurden. Mein Grossvater lernte den Metzgerberuf in Hotel und Metzgerei zum Roten Turm. Dort lernte er auch seine spätere Ehefrau kennen, die als Köchin arbeitete. Ihrer Ehe entsprossen drei Kinder. Es war die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg, und alle mussten tatkräftig mithelfen.

Im Lauf des Ersten Weltkriegs wurde alles massiv teurer. In einem Inserat vom 12. Februar 1916 steht: «Fleischaufschlag Prima Qualität Kalbfleisch ½ Kg Fr. 1.40 und ½ Kg Schweinefleisch Fr. 1.50». Dazu muss bemerkt werden, dass ein Pfund Fleisch aus 375 Gramm Fleisch und 125 Gramm Knochen bestand, denn Knochen gehörten nach damaliger Auffassung dazu. Daneben ein Inserat: «Eine Bitte der Metzgermeister. Der zunehmende Papiermangel macht sich auch bei den Metzgern unangenehm fühlbar, weil sie für geringe Qualitäten sehr viel höhere Preise als früher anlegen müssen. Da die jährlichen Auslagen für Papier selbst kleine Betriebe erheblich belasten, ersuchen die Metzger die Hausfrauen und deren Diensten, den Korb wieder mehr zu Ehren zu ziehen, wodurch eine Unmenge des heute so teuren Einwickelpapieres erspart werden kann. Die Metzger werden für Beherzigung ihres Wunsches dankbar sein.»

Im Jahr 1919 erwarb mein Grossvater das Badener Ortsbürgerrecht für 3300 Franken, für damalige Verhältnisse eine stolze Summe. Man wurde berücksichtigt bei Lieferungen ins Spital und an andere städtische Institutionen. Man erhielt jährlich den Bürgernutzen in Form von Holz. In den Häusern und auch in der Wursterei hat man nur Holz verfeuert.

Der Zweite Weltkrieg brachte für alle Lebensmittelgeschäfte grosse Veränderungen. Vieles wurde kontingentiert. Man konnte nur noch mit Lebensmittelkarten einkaufen. Für Fleisch gab es 100-, 125- und 250-Gramm-Marken. Die Metzgereien blieben Montag und Freitag den ganzen Tag geschlossen. Am Mittwochmorgen durfte man nur Blut- und Leberwürste verkaufen. Die konnten dann die Kunden wie Kutteln und Leber zu den halben Punkten bekommen. Diese Produkte waren so begehrt, dass wir immer zu wenig hatten. Die Preise waren vorgeschrieben, die Preiskontrolle verschärft. Die Tauschgeschäfte blühten. Wir hatten zum Beispiel immer zu wenig Milch für die Blutwürste. Mit unseren Fleischpunkten konnten wir

Jean Müller mit einem «Muneli»
vor der Metzgerei, 1925.
Im Schaufenster ist links ein
Kalbskopf und rechts ein
geschlachtetes Kalb zu sehen.

bei der Molkerei Dürr mehr Milch bekommen, während Dürr dafür bei der Bäckerei Bolliger Mehl und Brot erhielt. Die Kriegszeit war, trotz der jeweils kurzen Öffnungszeiten, für unsere Familie eine schwierige Zeit. Vater war wie auch viele andere Väter im Militärdienst. Dafür haben uns dann Soldaten, die hier stationiert waren und von Beruf Metzger waren, viel geholfen.

In den 1950er-Jahren gab es in der Badener Altstadt immer noch zehn Metzgereien, zwölf Bäckereien und vier Konditoreien. Der Konsumverein war mit dem Hauptgeschäft als Metzgerei an der Weiten Gasse und fünf Metzgereien in den Quartieren vertreten. Dazu kamen noch weitere sieben Geschäfte mit Kolonialwaren für den täglichen Bedarf. Beim Milchmann und beim Konsum konnte man immer noch mit dem «Büechli» einkaufen gehen. Ende Monat wurde dann abgerechnet. Mit Moneta und dem Comestibles auf dem Schlossbergplatz hatten wir zwei Läden auf dem Platz Baden, die das Angebot aufmischten und nach dem Kriegsende bald wieder Parmaschinken und italienische Salami verkaufen konnten. An Kolonialwarenläden waren wir mit Schaufelberger, dem Leitere-Meier und der Drogerie Kaufmann sehr gut versorgt. Kaufmann verkaufte nicht nur Mehl und Zucker, sondern auch Salzsäure, Waschpulver und Stumpen, und im Glaslager konnte man direkt mit der Türe vorbeigehen, und der Schaden wurde sofort behoben. Kaufmann besass auch das Monopol für Salz. Dort im Salzlager holten wir jeweils in 50-Kilo-Jutesäcken das steinharte Salz ab. Mit den Konditoreien Disler, Herzog, Schmid und Himmel hatten wir weit herum berühmte Zuckerbäcker. Badener Steine und die Spanischbrödli sind heute noch eine Delikatesse. So sah man dann am Sonntag nach der Elf-Uhr-Messe oder dem obligaten Frühschoppen Männer wie Frauen mit riesigen Tortenschachteln nach Hause gehen. Wir alle waren voneinander abhängig. Jeder kaufte hier beim Nachbarn ein. So hätte man nie im eigenen Laden einen Artikel verkauft, der in die Sparte eines andern Gewerbezweigs gehört hätte. Die meisten Ladenbesitzer wohnten auch in ihren Häusern, man nahm am öffentlichen Leben starken Anteil, und man engagierte sich politisch und auch in den Vereinen.

Vor der Verkehrssanierung wälzte sich ein ganzes Heer von Velofahrern durch die Weite Gasse zur Arbeit bei BBC. Alle Metzgereien und Bäckereien hatten schon um sechs Uhr morgens geöffnet. Viele holten täglich ihr Znüni und wollten natürlich schnell bedient sein. Da ist es schon einmal vorgekommen, dass der Metzger nach einer Badenfahrt oder Fasnacht noch schlief. Dann wurde er aber schnell aus dem Bett geholt.

Bis 1934 war der städtische Schlachthof noch mitten in der Altstadt. Erst dann wurde er nach Wettingen verlegt. Der neue Schlachthof war nach damaliger Sicht sehr modern und hatte eine eigene Kläranlage. Jeder Metzger kaufte sein Vieh

beim Bauern oder beim Viehhändler. Finanziert wurde der Schlachthof durch Gebühren. Pro Kilo wurden zehn Rappen verrechnet. Damit die Metzger die Gebühren nicht umgingen und auswärts schlachteten, hatte man Einfuhrgebühren zu entrichten. So mussten auch alle Grossverteiler und alle Restaurants diese Gebühren entrichten. Damit konnte der Schlachthof kostendeckend betrieben werden. Die Grossverteiler wehrten sich in der ganzen Schweiz gegen diese Abgaben und bekamen dann durch einen Bundesgerichtsentscheid recht. 1988 wurde der Schlachthof geschlossen.

Mit der Verkehrssanierung veränderte sich die Ladenlandschaft schnell. Es kamen neue Verkaufsformen auf. Die Migros, die schon 1925 mit den Verkaufswagen auf dem Markt erschien, wurde grösser und stärker. Der erste Migros-Laden wurde 1931 oberhalb des Kaufhauses Schlossberg eingerichtet. Bald darauf wurde der erste Selbstbedienungsladen in Zürich eröffnet. Der Konsumverein in Baden schloss sich der Coop-Gruppe an, und die Firma Bell übernahm deren Metzgerläden. Denner eröffnete an der Mellingerstrasse sein erstes Verkaufsgeschäft in Baden. In einem Aufsehen erregenden Prozess erwirkte der Besitzer von Denner, Karl Schweri, die Aufhebung der Preisbindung. Dies betraf die Metzgereien wenig, hatte aber für viele Geschäfte weitreichende Folgen. Die Migros breitete sich in Baden weiter aus: 1949 Eröffnung Mellingerstrasse, 1951 Eröffnung Theaterplatz, 1957 Non Food Badstrasse, 1962 Ausbau und Eröffnung der Filiale mit Restaurant an der Badstrasse, 1983 Eröffnung von Filiale und Restaurant am heutigen Standort – Coop zog in die Räumlichkeiten der Migros ein. Der Metro-Shop mit all seinen modernen Geschäften stellte bald ein Gegengewicht zur Altstadt her. Mit Vilan und der Migros an der Badstrasse und den Geschäften am Bahnhof entstand eine attraktive Einkaufsstrasse auf der andern Seite des Stadtturms, und erst noch verkehrsfrei.

Nach dem Tod meines Vaters übernahm ich mit meiner Frau Alice in dritter Generation das elterliche Geschäft, modernisierte den Laden und baute neue Kühlanlagen ein. Mit den Metzgerkollegen hatten wir ein gutes Verhältnis. Wir halfen einander aus, und wenn einer in die Ferien verreiste und den Laden schloss, übernahm der andere seine Lieferungen. Durch Todesfälle, Nachwuchsprobleme oder Neubau verschwanden mit der Zeit alle Metzgereien in der Innenstadt. Mit dem Bau der grossen Einkaufszentren rings um Baden und den neuen Selbstbedienungsläden veränderte sich auch das Einkaufsverhalten der Bevölkerung rasch. Man hatte Kühlschränke zu Hause, man hatte ein Auto, war mobiler und musste nicht mehr täglich für Frischprodukte zum Einkaufen gehen. In grossen Lettern wurde in den Zeitungen täglich mit Aktionen geworben. Fleisch war und ist heute noch ein beliebtes Lockvogelprodukt. Wer meint, die immer grösser werdenden

Preisnachlässe und Rabatte bei Nahrungsmitteln seien ein Geschenk von irgendwem, irrt sich gewaltig. Sie sind Bestandteil der Normalpreiskalkulation. Der Kunde, der zum Normalpreis einkauft, bezahlt den Aktionsrabatt, von dem er oder sein Nachbar beim Einkauf nächste Woche profitiert.

Wir mussten uns durch Qualität, Fleiss, Frische und gutes Bedienen von den andern unterscheiden. Von einem guten Metzger erwartet der Kunde eine Beratung, die über das normale Verkaufsgespräch hinausgeht. Zu Recht verlangt er ab und zu einen Tipp für die Auswahl des Fleisches, Anweisungen und Rezepte zur Zubereitung, einschliesslich der fachmännischen Vorbereitung der Ware. Damit unser Kühlbuffet schön präsentiert, wenden wir täglich mehr als zwei Stunden auf und sind richtig stolz, wenn wir gegen acht Uhr frische Bratwürste, dann Wienerli und später Cervelats ausstellen können. Es gibt immer noch meist ältere Männer, die kommen jeweils gegen neun Uhr vorbei und fragen nach heissen Würsten direkt aus dem «Chessi». Für viele sind sie so immer noch am besten. Ein typisches Beispiel ist die Weisswurst in München, von der es heisst, sie dürfe das Zwölf-Uhr-Läuten nicht mehr hören. Das heisst, dass auch diese Wurst täglich zubereitet wird.

Als wir 1967 das Geschäft übernahmen, hatten wir noch kein Kontokorrent der Bank. Es war Brauch bei den Metzgern, dass man im Verkehr mit den Bauern bar handelte. So kassierte der Bauer oder Viehhändler am Donnerstag ein und der Schweinehändler am Freitag. Von den Einnahmen am Samstag bestritten wir dann alle andern Rechnungen. So hat man uns dann am Sonntag bei schönem Wetter auf der Baldegg oder im Schwimmbad beim Cervelat- und Bratwurstbraten angetroffen. Höhepunkte waren für uns die Badenfahrten. Weil wir so schön mittendrin wohnten, hatten wir einen 24-Stunden-Betrieb.

Uns wurde manchmal scherzhaft vorgeworfen, wir hätten eine «Schnörrimetzg». Tatsächlich sind in so einer kleinen Metzgerei die Kunden beim Warten nah beieinander, und sie kennen sich alle, sodass es unweigerlich zu lustigen Gesprächen gekommen ist. Viele haben natürlich, wenn sie jemanden treffen wollten, schnell bei uns vorbeigeschaut oder eine Meldung hinterlassen.

Seit zehn Jahren betreibt nun unser Sohn Thomas mit seiner Frau Sybille die Metzgerei. Die fünfte Generation ist noch im Schulalter, aber hilft schon kräftig mit. Die Übernahmegelüste der Grossverteiler in der Schweiz nehmen zu. Migros übernimmt Globus und Denner. Coop, nun mit Fust, schliesst neue Verträge mit dem deutschen Discounter Rewe ab. Aldi und Lidl drängen auf den Markt. Die Hygienevorschriften werden immer rigoroser. Die Kontrollen werden verschärft. Es gibt hohe Bussen und bei gröberen Fällen Anzeige an das Bezirksamt. Dazu gibts aber auch mehr Freiheiten. Fisch, Pferdefleisch, Strauss und Spezialitäten aus

allen Ländern und sogar Käse wurden zum Verkauf in den Metzgereien freigegeben. An der Philosophie unseres Geschäftes wurde nichts geändert. Immer noch gilt Tradition, Qualität und Dienst am Kunden.

In unserer Metzgerei werden unsere Würste immer noch täglich frisch hergestellt. Frische und Qualität werden grossgeschrieben. Eine stolze Serie von Goldmedaillen für Bratwurst, Cervelat, Wienerli, Fleischkäse und Landjäger ziert den Laden. Wie beliebt die Wurstwaren in der Schweizer Bevölkerung sind, zeigte sich doch, als Brüssel die Einfuhr von brasilianischen Rindsdärmen für Cervelats verbot. Sogar unsere Landwirtschaftsministerin Doris Leuthard musste sich dafür einsetzen.

Der Party-Service nimmt ein immer grösser werdendes Volumen ein. Während wir früher Schinken und Kartoffelsalat lieferten, gibt es heute täglich Mittagsmenü. Für Firmen- oder private Anlässe wird vom Apéro bis zum Dessert und zu den Getränken alles bereitgestellt und geliefert. Wir feiern nächstes Jahr ein Jubiläum, 100 Jahre Metzgerei Müller. Ich freue mich darauf, dass es so weitergeht. Auch wenn die Grossverteiler, die jahrelang nur auf billig tendiert haben, nun plötzlich mit einer eigenen Spezialitätenlinie auf hohe Qualität aufgesprungen sind, so haben viele Kunden gemerkt, dass Qualität einen Namen hat und etwas mehr kostet. Genugtuung bereitet uns immer wieder, wenn Kunden aus dem Umkreis von mehr als 20 Kilometern bei uns einkaufen. Denn wenns drauf ankommt an Weihnachten oder an einem privaten Fest: Qualität, Dienst am Kunden und Freude am Beruf zählen immer noch.