

Nichts Außer- gewöhnliches

.....

SO STELLT MAN SICH EINEN METZGER VOR:
KRÄFTIG, ZÜNFTIG, ZUPACKEND.

Dass er einmal Metzger werden wollte, wusste der sympathische 41-Jährige aus Laufen-Uhwiesen im Schweizer Kanton Zürich schon früh. Erfolgreich absolvierte er im Nachbarort eine klassische Ausbildung und fand eine gute Stellung bei der Metzgerei Niedermann, einem traditionsreichen Familienbetrieb direkt im Heimatdorf. Zehn Jahre blieb er dort. Doch Urs Schüpbach wollte mehr. Er machte den praktischen Teil der Meisterprüfung. Was dann kam, nennt er seine Wanderjahre.

Der engagierte Metzger lernte verschiedene Betriebe kennen und kehrte mit dem fertigen Meistertitel in den Heimatbetrieb zurück. Dann ging plötzlich alles sehr schnell. Heute ist der dreifache Familienvater stolzer Inhaber eines hoch modernen und überaus erfolgreichen 40-Mann-Fertigungsbetriebs, tatkräftig unterstützt von seiner Frau, die sich um die Administration kümmert und ihm, so sagt er dankbar, den Rücken freihält. Um fit zu bleiben, trainiert Urs Schüpbach bei den Pontonieren auf dem Rhein. Viel Zeit für die traditionsreiche Wassersportart mit den massigen Holzbooten hat er freilich nicht. Der Beruf geht immer vor.





HERR SCHÜPBACH, SIE LIEBEN IHREN BERUF, DAS MERKT MAN. WOHER DIESE BEGEISTERUNG?

Meine Familie kommt aus der Landwirtschaft. Auf einem Bauernhof hat man immer mit dem Schlachten zu tun, das war für mich nichts Außergewöhnliches. Und mit Peter Niedermann hatte ich einen hervorragenden Arbeitgeber gefunden. Dass er an mich verkaufen könnte, war erst nur so eine Idee. Er und seine Frau waren ja gerade mal um die 50, als ich in den Betrieb zurückkehrte. Aber sie hatten Vertrauen in mich. So habe ich die Metzgerei 2009 übernommen. Peter Niedermann arbeitet noch heute gelegentlich bei mir!



DAS SPRICHT FÜR EIN GUTES VERHÄLTNIS. SIE HABEN SICH ABER AUCH MÄCHTIG INS ZEUG GELEGT. DIESEN NEUEN STANDORT ZU GRÜNDEN, WAR SICHERLICH EINE MAMMUTAUFGABE.

Mein erstes Ziel war nur gewesen, den Umsatz zu halten. Aber bald stellte sich die Frage nach Expansion. Als wir dieses attraktive Grundstück unweit des Rheinfalls kaufen konnten, haben wir den gesamten Betrieb hierher verlegt. Die Kunden sind uns treu geblieben und lieben unsere Produkte. Der Renner sind bei uns die Brühwürste – Cervelat, Bratwürste, Wienerle, Fleischkäse... Die spezielle Würzung, die guten Zutaten und die Herstellungsweise sind unser Geheimnis.



„Die spezielle Würzung, die guten Zutaten und die Herstellungsweise sind unser Geheimnis.“



SIE HABEN SOGAR EIN BISTRO IM LADEN – IN DER SCHWEIZ EHER EIN UNGEWOHNTER ANBLICK!

Der Ladenbauer wollte es so und ich habe eingewilligt. Von Montag bis Freitag gibt es dort jeweils ein Mittagsmenü. Das Angebot wird gerne genutzt, auch zum Mitnehmen nach Hause. Außerdem haben wir eine heiße Theke. Weil wir auch einen Partyservice bieten und viele Restaurants und Gemeinschaftsverpfleger beliefern, setzen wir täglich große Mengen um. Dadurch ist alles immer sehr frisch und wir können ein breites Produktspektrum anbieten, sogar Gemüse. Es gibt Kunden, die gar kein Fleisch essen und nur wegen des Brots zu uns kommen!



ZU GUTER LETZT: WAS KÖNNEN SIE ANDEREN METZGEREIEN WEITEREMPFEHLEN?

Seit dem Frühjahr führen wir auch die Saucen und Rubs von Stein's BEST, die es jetzt bei Hügli gibt. Cocktail-, Knoblauch- und Currysauce gehen am besten. Auch bei unseren Caterings sind die Saucen jetzt immer dabei. Früher haben wir selber Saucen hergestellt. Das war sehr aufwändig, auch im Handling. Dann zeigte mir mein alter Schulfreund Philipp Glauser, der bekannte Vize-Weltmeister im Grillen, der mittlerweile als Anwendungsberater bei Hügli in der Schweiz arbeitet, das neue Saucensortiment von Stein's BEST. Das verwenden wir jetzt nur noch. Philipp hat es selbst mitentwickelt. Die Kunden lieben Stein's BEST. Die Saucen sind so gut wie hausgemacht. Man merkt keinen Unterschied.

Stein's BEST

SAUCEN

Tartare Sauce
Art.Nr. 92720

Smokey Barbecue Sauce
Art.Nr. 92725

Cocktail Sauce
Art.Nr. 92721

Honey Barbecue Sauce
Art.Nr. 92726

Curry Sauce
Art.Nr. 92722

Mayonnaise
Art.Nr. 92710

Steak Sauce
Art.Nr. 92723

Tomaten Ketchup
Art.Nr. 92717

Knoblauch Sauce
Art.Nr. 92724

Senf mild
Art.Nr. 92711

WÜRZMISCHUNGEN

BBQ Meat Booster
Art.Nr. 92180

Chicken & Pork Sweet Rub
Art.Nr. 92182

Beef Rub
Art.Nr. 92181

Chicken & Pork Rub
Art.Nr. 92183

„Am liebsten mag ich die Honig BBQ Sauce.“

