

Filet

Hohrücken

Nierstück


FISCHER
metzgerei

April 2012 · Nr. 2

aufgedeckt

 Fleischfachgeschäft Fischer AG
 4513 Langendorf · Telefon 032 622 68 27
 www.fachgeschaeft.ch


© by Harri Kunz

**Liebe Geniesserin, lieber
Geniesser von Feinem und Zartem**
**Was gibt es Neues
bei der Fischer Metzger?**

 Wir freuen uns über die neue
Ausgabe von aufgedeckt.

 Viel Spass beim Lesen!
Remo und Mélanie Meier

5 Jahre Feines und Zartes von Meiers



Wir jubilierten ... «Was? – Meiers sind schon 5 Jahre hier?» So tönte es mehrmals gegenüber der Ladentheke, als wir den fragenden Blick der Kundschaft mit dem Hintergrund aufklärten. Ja, wir leiten seit 5 Jahren die Geschicke der «Fischer» Metzgerei. Rückblickend interessante, aber auch sehr anstrengende Jahre. Wie immer bei einer Übernahme eines kleineren privaten Geschäfts, sind die Erwartungen und die Herausforderungen an die neuen «Chefs» immer besonders hoch. Die Erfahrung aus meiner 12-jährigen Geschäftstätigkeit in Thun sowie die Erfahrung, die ich in der Lehre hier sammeln durfte, machten es mir ein wenig leichter, Tritt zu fassen. Meiner Frau fiel der Wechsel anfangs vom sonnigen Berner Oberland ins trübere Langendorf weniger leicht.

Doch wir fanden uns schnell zurecht, manchmal staunten wir jedoch über kleine Episoden. Zwei Wochen nach Geschäftsübernahme: Ein Kunde zählte sogar die Pfefferkörner im Aufschnitt. Es sei nicht mehr der gleiche Aufschnitt wie vorher bei Fischers! Meine Beteuerungen, dass der Aufschnitt immer noch

die selben Leute herstellen wie vorher, mit der genau gleichen Rezeptur, nahm er mir nur widerwillig ab.

Aber genau diese hohen Ansprüche sind für uns überlebenswichtig. Die Diskrepanz zwischen den Selbstbedienungsläden mit «Selbstkosten Schlachtpreis = Verkaufspreis Kultur» und dem Fachgeschäft sind noch nie so gross gewesen. Die Schere geht auch bei den Kosten im selben Verhältnis auf. Die Konzentration von Produktionsstandorten (Firma Bell AG in Oensingen macht es vor) der grossen Player in der Fleischwirtschaft, haben eine Dynamik angenommen, wo man mit dem Lesen der Bauausschreibungen fast nicht mehr Schritt halten kann. Nur noch die Menge kann die Kosten senken. Und wo bleiben da die KMUs? Es braucht weniger, dafür noch bessere Geschäfte. Noch mehr Einzigartigkeit in der Qualität und der Bedienung. Dass wir da auf dem richtigen Weg sind, bezeugen Sie uns als Kunde bei jedem Einkauf. Dafür bedanken wir uns sehr! Und jeder Hinweis, ob Pfeffer oder nicht, ist eine Chance uns stetig zu verbessern. Auch dafür gebührt Dank!

Treuekarten Gewinner 2011:

Wir gratulieren!

**1. Preis:
1 Wellness Wochenende
für 2 Personen**
**Claudine Nick,
Haldenweg 1, 4515 Oberdorf**

 Sie gewinnt ein tolles Wochenende
im Beatus Merligen!

 Die weiteren Gewinner und Gewinnerinnen eines Einkaufsgutschein, finden Sie unter www.fachgeschaeft.ch

Wir bedanken uns sehr für die vielen Glückwünsche und Geschenke zur Geburt von Théo.

Wir haben Freude an unserem Sonnenschein und dürfen mit ihm jeden Tag etwas Neues erleben.

Mélanie & Remo Meier



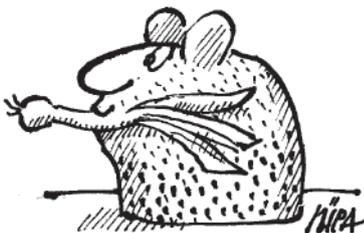
KMU insider

Auch wir müssen die Kosten und den Sinn einzelner Arbeitsschritte jeden Tag hinterfragen. Ist es zum Beispiel noch verantwortbar, wegen 50 bis 60 Schlachtungen von Grosstieren (Munis) jährlich, die dazu nötige Infrastruktur aufrechtzuerhalten? Oder könnten wir nur das Schlachten einem Geschäftskollegen abtreten, damit er seinen Betrieb selber besser auslasten kann? Wenn die ganze Verarbeitung und Veredelung der Tiere weiterhin in unserem Betrieb getätigt wird, würde dies der Qualität auch keinen Abstrich tun. Übrigens: Pro kg Knochen und Schlachtabfälle bezahlen wir 20 Rappen Entsorgungsgebühr. Bei einer Menge von unter 400kg pro Anfahrtsfahrt, gibt es noch Fr. 50 «Anfahrtsgebühren» obendrauf. Per Januar 2012 mussten wir eigene Entsorgungscontainer kaufen. Bis dahin waren sie im Austausch, d.h. volle geladen, leere abgeladen. Das Fell wurde auch auf dem selben Lastwagen abtransportiert. Die Reinigung der Container war Sache des Entsorgers. Nun wurde auf «Mulden-

lastwagen» umgestellt. Neu mussten die Container, die über eine spezielle Hebevorrichtung verfügen, von uns gekauft und natürlich jetzt auch selbst gereinigt werden. Ein solcher Chromstahlcontainer mit Ablassschraube kostet Fr. 2500. Begründung der Umstellung: Die Haut und die Schlachtabfälle dürfen nicht im selben Lastwagen transportiert werden. Die Ausnahmegewilligung, die bis dahin bestanden hat, wurde auch nicht erneuert (ein Gesuch wurde nicht gestellt). Denn in Wirklichkeit war die Container-Waschanlage defekt, und der Entsorger wollte diese nicht erneuern. Zu sagen bleibt noch, dass neue Lastwagen gekauft werden mussten und das Fell jetzt von einem separaten Transporteur abgeholt wird. Mir wurde versichert, dass man so sogar Transportkosten sparen kann!?

Nebenbei: Ein Grossschlachtbetrieb wie z. B. die Micarna (Migros) kann die Geflügelknochen die bei der Zerlegung anfallen nach Deutschland exportieren und bekommt sogar Geld dafür.

Aktuell



Bärlauchzeit

Bratwürste, Fleischkäse

Neu!

Jeden Freitag 15.00 bis 19.00 Uhr Gemüseverkauf vor unserem Laden.

Das wäre die Zukunft:

Die Firma Biorender (www.biorender.ch) aus der Ostschweiz macht es vor. Schlachtabfälle werden zu Gas verarbeitet, dieses wird ins Gasnetz eingespeist und dem Konsumenten geliefert. Das ist doch was! Als Vizepräsident des Metzgermeisterverbandes des Kt. Solothurn ging ich der Sache nach und fragte bei der Kompogas in Utzenstorf nach, ob wir uns da nicht auch finden würden. Der Chef der Anlage Utzenstorf hatte bis

dahin noch nie was von der Biorender gehört, noch war ihm bekannt, dass man ungekochte Abfälle auch zu Gas verarbeiten kann. Bis heute können in Utzenstorf nur gekochte Küchenabfälle und Grünzeug zu Gas verarbeitet werden. Der Leiter zeigte sich aber sehr interessiert und will der Angelegenheit nachgehen. Als ich einen Politiker, im Wahlkampf 2011 befindend, bei seinem Referat über Energie, ebenfalls darauf angesprochen habe, war ihm auch nur ein Achselzucken zu entlocken. Wäre da nicht die grosse Chance, in Oensingen beim grossen Schlachthof eine solche Anlage zu bauen? Natürlich habe ich/wir Metzger Eigeninteressen. Wir möchten die Kosten reduzieren und unsere wertvollen Schlachtnebenprodukte sinnvoll verwertet wissen. Aktuell werden sie verbrannt, was viel Energie kostet! Wäre eine Projektprüfung nicht ein Chance?

Der Geschenktipp von Fischer:

Wir haben auch tolle Gutscheine im chicen Design. Ein edles Geschenk nicht nur für Kunden und Mitarbeitende.

Auch Ihre Lieben werden sich über etwas Feines und Zartes freuen.

Unser Hausberg ... aus Sicht des Jugendlichen

Ehrlich: Ich behaupte fest, dass ich einer bin, der am meisten «Sässelkilometer» auf dem Hintern hat. Warum? Erstens, weil ich in Oberdorf aufgewachsen bin, mit der Schule oder im Winter an jedem Mittwochnachmittag schlitteln oder skifahren war (mit dabei war auch meistens der heutige Gemeindepräsident aus Oberdorf) und zweitens, ab der Oberstufe jeden Mittwoch Nachmittag im Kurhaus mein Taschengeld verdiente. Das ganze Jahr, Sommer und Winter.

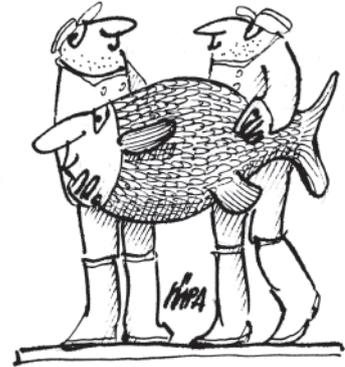
Für mich wurde auch bei schlechtem Wetter extra das Sesseli in Betrieb genommen! Trotz grimmigen Blicken der Bähnler. Damals wusste man im Winter noch was «Vorarbeiten» für den Sommer bedeutete. Glace machen, Kübelweise. Ein Grund, warum ich wohl Metzger und nicht Confiseur geworden bin.

Und für Vaters Deutsche Schäferhunde war es immer eine Wesensprüfung, auf dem Holzbrett im Sesseli auf den Berg zu «gondeln». Jeder Hund mochte es!

Einer wollte sogar einmal selbständig auf die Bahn. Zuhause hatte er, nach einer Unaufmerksamkeit seines Besitzers, die Kaninchen aus dem Stall geholt und sie leider nicht mehr ganz lebendig in Reih und Glied auf die Wiese gelegt. Den drohenden Sanktionen wissend, schlug er einen Bogen um den Hundehalter und war unauffindbar. Bis eine Stunde später die Crew von der Sesseli-bahn den Besitzer fragte, ob er seinen Schäfer suche. Sie hätten da einen der auf dem Sessli sitzend, zähnefletschend auf den Bergtransport warte. Warum? Die Schwester des Hundes, «Zile» war im Kurhaus zuhause und er wollte wohl zu ihr in Sicherheit gehen. Die Besitzer der beiden Hunde jassten zwischendurch (gem. der Frauen viel) zusammen und die Hunde kannten sich gut. Mit einem Stück Brot wurde der Ausreisser dann vom Sesseli in eine Garage zur Abholung gelockt.

Aber eine Stunde lief gar nichts mehr ...

Aktuell



Frischer Fisch bei Fischers

Immer Donnerstag
und Freitag

Unser Hausberg ... aus Sicht des Gewerblers

Wenn ich am Oeschinesee zum Hochzeit geladen bin geht das so: Nüssli und Cüpli fassen, einsteigen in ein 6er Gondeli, knapp 10 Minuten Später in das Nebelwand verregnete Bergrestaurant flüchten. Zusammen mit 150 anderen geladenen Gästen ein super Apéro geniessen und eineinhalb Stunden später wieder im warmen Auto sitzen. Für den Gewerbler (Wirt) heisst das: Super Umsatz, super Werbung für den Betrieb, für das Hochzeitspaar eine sichere Hochzeitsplanung, trotz 2°C und Regen. Kurzum, allen ist geholfen. Nebenbei kann der Wirt mit dem sicheren Jahresumsatz auch noch seine Immobilie unterhalten, da er seine Fixkosten auf mehr Kunden/Umsatz verteilen kann. Logisch, oder? Und ob unser Betrieb im Jahr 5000 Bratwürste ins Kurhaus liefern darf, oder nur 500 Stück ist auch für alle umliegenden Zulieferbetriebe von Wichtigkeit. – Aktuell sind's keine mehr, aber wir

arbeiten daran, im Sennhaus gibt's zur Zeit feine Bärlauchbratwürste. Aber wir Schweizer vermögen es ja noch, zu tröteln anstatt einander die Hand zu reichen. Wenn mein Sohn in 13 Jahren auch Sackgeld verdienen will, ist die Bahn dann fertig? Hoffentlich, denn aktuell hätte er den gleichen Chef wie ich damals, aber ob der Chef noch 13 Jahre macht, möglich ist alles, gäll Werner. An alle Sesselifreunde, ich werde das Geräusch der Bahn mit dem Mastengerumpel immer im Kopf haben. Aber sorry, bei mir hängt die Ware auch nicht mehr in Hälften im Laden, ungekühlt. Und mit Wehmut denke auch ich an das Sesseli zurück. Aber meine beiden Veteranautos zeigen mir jährlich die Realität der Unterhaltskosten auf, die ich nur unter Hobby verbuchen kann. Noch was: Dass der «Schranz» (das ist der «Känel» zwischen Sennhaus und Nesselboden) als «Schützenswerter Wald»



angeschaut wird, na ja. Mein Bruder holte damals mit der ganzen Schule in Oberdorf diesen Abschnitt aus, um mit den Skiern in den Nesselboden zu gelangen. Heute wäre der Wald fast wieder gerodet, wegen den Kanalisationsarbeiten. Schlimm, ein Sommervergnügen daraus zu machen? Hoffentlich muss man den Planetenweg nie ersetzen. – Ich hatte mal Aktien von Von Dänikens Mystery Park, zum Glück geschenkt bekommen. Wenn der mal loslegt ...

Freitags neu: Knackiges Gemüse



Endlich ist uns ein sehnlicher Wunsch in Erfüllung gegangen. Als besonders gute Erfahrung in unserem Geschäft in Thun, stellte sich der Gemüseverkauf vor der Metzgerei heraus. Mit dem Wegzug der Raiffeisenbank, was wir immer bedauert haben, ergab sich auch der Umstand, dass wir die Fläche vor der ehemaligen Bank erwerben konnten. Seit 2 Jahren nun waren wir auf der Suche nach einem professionell geführten

und qualitativ hochstehenden Gemüsestand. Nun ist uns mit der Firma Gemüse Eggli aus Barga ein Treffer gelungen. www.gemuese-eggli.ch. Ab sofort wird Familie Eggli jeden Freitag, von 15 Uhr bis 19 Uhr frisches Gemüse, auch aus eigenem Anbau, anbieten. Viel Erfolg! Wenn man mit dem Kleinkind zwischendurch Auto fahren (muss) fällt einem auf einmal ein schöner Gemüsestand auf ... Merci Frau und Théo für die Akquisition!

Mitarbeiter aktuell



Mirko Zürchers Arbeitsverhältnis endet eigentlich Ende April. Er war ja als Unterstützung während unseres Familienzuwachses gedacht. Schnell merkten alle, dass er gut ins Team passt. Deshalb wurde bald eine Lösung zur Weiteranstellung gesucht. Einige Kundinnen werden sich nun besonders freuen, dass Mirko Zürcher ab 1. Mai Teilzeit weiterhin in unserem Betrieb angestellt sein wird. Weiter wird an der Metzgereifachschule ABZ in Spiez als Kursleiter tätig sein. Auf weiterhin gute Zusammenarbeit, viel Erfüllung und Spass mit den Lernenden in Spiez.



Margot Vogt – unsere Mitarbeiterin stellt sich vor:

- Seit Anfang in unserem Betrieb tätig.
- Lehre als Charcuterieverkäuferin bei den «Gebrüder Fischer Metzgerei».
- Sie gehört fast zum Inventar.
- Chefin «Chinoise» an Weihnachten mit über 500 Kilo verarbeitetem Fleisch.
- Überall einsetzbar. Super. Merci!
- Verheiratet mit Eugen Vogt (Betriebsleiter)
- 2 erwachsene Kinder

Hobbys: Wandern, jeden Mittwoch auf den Weissenstein (ohne Hilfsmittel), Skifahren, Kreuzworträtsel lösen

Lieblingsgericht:

Schweinsbraten mit Kartoffelstock



Herzlichen Dank, liebe Fischers

Per Ende April verlassen uns die Fischers. Nach 30 Jahren Geschäftstätigkeit und 5 Jahren bei uns, wollen Sie mal endlich richtig vom Gas gehen. Ihre Mitarbeit während diesen Jahren war wertvoll und auch zwingend. Waren doch die ganzen Betriebsabläufe, Geheimnisse, und andere Spezialitäten auf einer einzigen Festplatte gespeichert. Die Festplatte hiess Fischer Franz. Am Laufen hielt die Festplatte natürlich Käthi Fischer. Für Ihre Ferienpläne (sogar mit Flugzeug!) wünschen wir Ihnen alles Gute bei bester Gesundheit. Und hoffentlich bekommt der California mal ein bisschen Kilometer, bis jetzt war's nur ‚Carnaubawachs‘. Wir bedanken uns für Ihre Arbeitsleistungen und stetige Verfügbarkeit, und Unterstützung in den letzten 5 Jahren.

Merci.
Remo, Mélanie und Théo Meier