

4 fragen an ...



Peter Gubler

Betriebsinhaber Metzgerei Gubler.

Sie vertreten die vierte Generation, wurde Ihnen das Metzgen sozusagen in die Wiege gelegt?

Peter Gubler: Das Metzgen nicht, da wir ja nicht selber schlachten. Aber das Metzgereigeschäft liegt mir tatsächlich im Blut, damit bin ich aufgewachsen.

Warum soll der Fleischliebhaber nicht beim Grossdetaillisten, sondern bei der Metzgerei Gubler einkaufen?

Weil wir individuell auf Kundenwünsche eingehen können, eine ausgezeichnete Qualität aus handwerklichem Betrieb führen und die Flexibilität eines Kleinbetriebs haben. Der persönliche und zuvorkommende Umgang mit den Kunden wird bei uns grossgeschrieben. Eine grosse Anzahl von Stammkunden beweist, dass Angebot und Service ankommen.

Werden die Kinder Ihrer Kunden beim Einkauf wie früher mit einer Scheibe Fleisch verwöhnt?

Selbstverständlich, je nachdem auch die bereits ins Alter gekommenen Kinder. Schliesslich sind die jungen Besucher die Kunden von morgen!

In zehn Jahren feiert die Metzgerei Gubler den 100. Geburtstag, sind dahin Veränderungen geplant?

(Schmunzelt) Wenn ich das wüsste... Was sicher ist: Im Zentrum der Metzgerei Gubler steht auch in Zukunft immer der Kunde. Uns wird es auch in zehn Jahren noch geben!

Interview: George Stutz

Die Metzgerei Gubler wird 90

Seit 140 Jahren beherbergt die Stadthausstrasse 123 in Winterthur eine Metzgerei. Seit 1921, seit also neunzig Jahren, ist sie im Besitz der Familie Gubler. Vier Generationen: Urgrossvater Jakob, Grossvater Jakob, Vater Fritz und heute die Geschwister Doris und Peter Gubler.

Winterthur: Seit 140 Jahren beherbergt die Stadthausstrasse 123 in Winterthur eine Metzgerei. Seit 1921 ist sie im Besitz der Familie Gubler. Vier Generationen: Urgrossvater Jakob, Grossvater Jakob, Vater Fritz und heute die Geschwister Doris und Peter Gubler. Sie sind stolz, noch als letzte private Metzgerei in der Winterthurer Altstadt tätig zu sein und freuen sich jetzt schon, in zehn Jahren mit den Kunden zusammen den 100. Geburtstag zu feiern!

Vielleicht hat sich manch ein Kunde oder eine Kundin auch schon gefragt, warum sie in der Metzgerei an der Stadthausstrasse einkaufen sollten und nicht bei einem Grossverteiler. Die Metzgerei Gubler besticht durch kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – alles ausgebildete Fachleute –, die auch auf die individuellsten Kundenwünsche eingehen und diese innert nützlicher Frist umsetzen können. Als kleiner, übersichtlicher Betrieb mit einem einzigen Standort und Lagerung vor Ort kann jederzeit Auskunft über die Herkunft der Artikel gegeben und der Bezug zu den Produzenten gewährleistet werden.

Das Frischfleisch stammt zum grossen Teil aus dem nahen Thurgau; die Wege vom Hof bis zur Metzgerei Hermann in Sulgen, die für den Winterthurer Betrieb schlachtet, sind kurz. Wo die Beschaffung von Schweizer Fleisch nicht immer möglich ist (Lammfleisch), werden Spezialitäten für die Kundschaft gesucht.



Aufgestellt, kundenfreundlich und kompetent: Das Team der Metzgerei Gubler hat Grund zum Feiern. Bilder: gs.

Produkte, die sonst nicht erhältlich sind (wie zum Beispiel Perlhühner oder Bison), findet man in der Winterthurer Traditionsmetzgerei. Und sollten Versprechen einmal nicht eingehalten werden können, «dann sprechen Sie uns an – wir bemühen uns, Ihnen auch die ausgefallensten Wünsche zu erfüllen», versichert Peter Gubler.

Für die Qualität der Fleischprodukte ist die Lagerung von grosser Bedeutung (nicht nur die erforderliche Kühlung, sondern auch die Länge der Lagerung spielen eine enorme Rolle). Mit grosszügigen Kühlräumen kann die Metzgerei Gubler für beste Fleischlagerung garantieren. Anfang 2010 wurde die Wurstproduktion – nicht zuletzt aufgrund von Lärmemissionen – in die Metzgerei Bufoni in Illnau verlegt, wo der ehemalige, langjährige Mitarbeiter Willi Gander die Würste nach alten Gubler-Rezepten produziert. So sind weiterhin täglich frische Wurstwaren nach alten Rezepten gewährleistet.

«In unserem Laden an der Stadthausstrasse bieten wir der Kundschaft von Montag bis Samstag eine grosse Auswahl an Fleisch, Wurst, Traiteurartikeln

und Fisch. Sie finden bei uns zudem täglich wechselnde, frisch zubereitete Menüs mit verschiedenen Beilagen», erklärt Peter Gubler. Die Mahlzeiten können direkt im Laden ausgewählt und mitgenommen oder auf Bestellung direkt nach Hause oder für den Mittagslunch ins Geschäft geliefert werden. Steht ein besonderer Anlass an, sei es ein Lunch mit kalten Platten, eine Grillparty oder ganz einfach ein Fest mit Nachtessen, übernimmt die Metzgerei das professionelle Catering. Für Grosskunden (Restaurants, Vereine, Heime, Spitäler) ist der Gubler-Gastroservice zuständig.

In den letzten Jahren gab es in der Metzgerei Gubler einige Veränderungen. Nachdem Peter Gubler im Jahr 2006 einen schweren Unfall hatte, kann er nicht mehr so viel im Laden stehen und für die Kundschaft da sein, wie er das gerne würde. Er ist aber nach wie vor mit Herzblut im Geschäft und hält die Fäden in den Händen. Ein Unfall Ende 2010 hat Doris Gubler, die zusammen mit Peter den Betrieb jahrzehntelang prägte, veranlasst, sich aus dem Alltagsgeschäft der Metzgerei Gubler zurückzuziehen. Sie bleibt Mitinhaberin, wird sich aber

ab Mitte 2012 einer anderen beruflichen Aufgabe widmen. red.

jubiläumsaktivitäten

Jetzt erst recht profitieren

- Jeden Dienstag und Freitag im November bietet die Metzgerei Gubler vor dem Laden an der Stadthausstrasse 123 jeweils zwischen 9 und 11.30 Uhr **Degustationen ausgewählter Produkte und Spezialitäten an.**
- Während des ganzen Monats November gibts **wöchentlich Jubiläumsangebote/-aktionen** und viele Argumente, warum es sich lohnt, auch in Zukunft in der Metzgerei Gubler einzukaufen.

Weitere Informationen:
 Metzgerei Gubler, Stadthausstrasse 123
 8400 Winterthur

Detailgeschäft:
 E-Mail: info@metzgereigubler.ch
 Telefon: 052 212 63 25

Gastroservice:
 E-Mail: engros@metzgereigubler.ch
 Telefon: 052 212 63 26