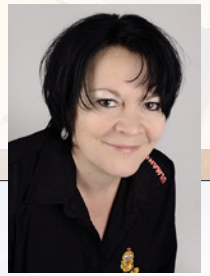
Publireportage Metzgerei Ulmann Zetzwil

Es gibt Metzgereien, die haben ganz viel Fleisch am Knochen und daher auch sehr viel zu bieten. Die Zetzwiler Metzgerei Ulmann gehört in diese Kategorie. «Wir sind sehr zufrieden, das Geschäft läuft gut», sagt Felix Ulmann, der zusammen mit seiner Frau Marlise und einem Team von Fachkräften den Familienbetrieb in zweiter Generation und seit 28 Jahren mit Herzblut führt.

(tmo.) – Herrlich! Feiner Salamiduft steigt den Kunden beim Betreten des Ladens in die Nase. Seit zwei Jahren produziert Felix Ulmann mit seinem Metzgerteam Salamis in verschiedenen Grössen und Gewürzrichtungen. Ein Renner! «Ja, der Absatz hat sich sehr gut entwickelt», wie Felix Ulmann bestätigt und sich entsprechend zufrieden gibt. Das gilt übrigens auch für die übrigen Fleisch- und Wurstwaren. Kein Wunder: Innovation hat für den Zetzwiler Metzgermeister Tradition. Und so kommen aus seiner Ideenküche immer wieder neue Produkte in die Verkaufsvitrine und damit auf den Tisch der Kunden. Die Schweinswurst mit Apfelstücken ist eines der jüngsten Paradebeispiele dafür, wie man die Kunden immer wieder aufs Neue überraschen und begeistern kann. Für den Geflügelspezialisten Kneuss wurstet Ulmann viermal die Woche und produziert neben Würsten verschiedene Pouletspezialitäten. Unter anderem auch den Pouletfleischvogel.

Der Erfolg kommt nicht von ungefähr und ist Resultat der Initiative und des Engagements, welches das auf inzwischen 16 Personen angewachsene Mitarbeiterteam bei seiner täglichen Arbeit in die Waagschale wirft. Tägliches Thema sind dabei Qualität und Frische, welche die Ulmann-Produkte auszeichnen. Ausser Bündnerfleisch und Rohschinken wird alles selber produziert. Würste gibt es zum Beispiel täglich frisch. «Wenn nötig wurste ich auch am Samstag und am Sonntag», wie Felix Ulmann sagt und gleichzeitig betont, ihm sei wichtig, dass die Kunden die Herkunft der Tiere immer wissen. Da ist er jedezeit transparent. In seinem Betrieb schlachtet er jede Woche zwei Kälber, zwei Stück Grossvieh und fünfzehn Schweine. Tiere, die er bei Bauern aus der Region holt.



Erfolg dank Qualität und grossem Engagement: Felix und Marlise Ulmann.

Vor 15 Jahren haben die Ulmanns das Restaurant Vorstadt aufgegeben und voll auf die Karte Metzgerei und Partyservice gesetzt. Und mit dem Umbau des Ladengeschäfts stiegen die Verkaufszahlen stetig an. «Alleine an Samstagen bedienen wir um die 250 Kunden», wie Felix Ulmann sagt. Und diese können neben einer übersichtlichen Präsentation auch von einer kompetenten, freundlichen Beratung und einem vielfältigen Angebot an Wurst- und Fleischwaren profitieren. Ein Angebot, das immer mit einer saisonalen Note begleitet wird. Im Winter haben die verschiedenen Fleischfondues, im Frühling Bärlauchprodukte, im Sommer Grillspezialitäten oder im Herbst Metzgete und Wildspezialitäten Saison. Das Wild stammt aus den Jagdrevieren von Birrwil und Gontenschwil. 80 Rehe werden innerhalb von zwei Monaten zu Pfeffer, Schnitzel etc. verarbeitet. Dazu gibt es die verschiedenen Beilagen wie Spätzli, Rotkraut etc., welche von Marlis Ulmann zubereitet werden. Ihre Fähigkeiten stellt die gelernte Köchin auch beim Partyservice unter Beweis. «Unschlagbar», «Genial», «Lecker», Hervorragend», «Sehr empfehlenswert» sind nur einige Komplimente in Kurzfassung, welche die Ulmanns via Gästebuch auf der Website erreichen. Ob Firmen-, Vereinsanlass oder Familienfest: Mit dem Partyservice ist man immer auf der sicheren Seite – egal ob beim Fest mit zehn oder dreihundert Personen. Wenn Not am Mann ist, hilft sogar der ehemaligen Hombergwirt Res Mäder aus. Bei Vereinsanlässen laufen zudem auch die Mietgrills heiss. Da gibt es Wochenenden, da stehen 24 dieser Geräte im Einsatz.

Infos auch unter www.ulmann-metzgerei.ch

Vielfalt in seiner ganzen Pracht: Grosszügig und übersichtlich präsentiert sich der Laden.

Mit immer neuen Wurstkreationen landet Felix Ulmann Volltreffer um Volltreffer.

Die verschiedenen Salamiprodukte finden reissenden Absatz. So auch der Hombergsalami.