

Dorfmetzgerei investiert in die Zukunft

Uetendorf Metzger Michael Wölfli hat den Verkaufsladen seiner Dorfmetzgerei umgebaut, den Chäs-Egge übernommen und bietet ab heute Wurst und Käse im selben Laden an.



Umbau geglückt: Michael Wölfli und sein Team bedienen die Kunden ab heute in der modernen Dorfmetzgerei mit Chäs-Egge. Foto: Debora Stulz

Debora Stulz

Heute Freitag und morgen Samstag laden Metzger Michael Wölfli und sein Team zur Wiedereröffnung der Dorfmetzgerei mit Käseladen ein. Der innovative Jungunternehmer hat sich dazu entschieden, der zunehmenden Kritik am Konsum von Fleisch mit einem neuen Konzept, einem neuen Laden und einem neuen Outfit für seine 14 Mitarbeitenden zu begegnen: «Wurst ist u

Chäs am gleichen Ort», so seine Werbung für den neuen Laden. Das ist nicht das erste Mal, dass Wölfli Mut für Neues zeigt. Bereits 2011, als er mit 24 Jahren die Metzgerei von Kurt und Elsbeth Gurtner übernommen hatte, war er voller Tatendrang.

Liebe zum Beruf

«Ich bin ein Metzger mit Leib und Seele», berichtete der junge Geschäftsmann schon damals gegenüber dieser Zeitung. Weil

das Metzgergewerbe und Fleischkonsumenten immer wieder öffentlich angeprangert werden, will sich Michael Wölfli auch weiterhin für ein gutes Image der Fleischproduktion engagieren. Dabei setzt er auf die Zusammenarbeit mit Bauern aus der Region und dem Metzgercenter Thun. Die Liebe und das Engagement für den Metzgerberuf und die Motivation, den Kunden stets neue Produkte anbieten zu können, ha-

«Wir können mit unserem breiten, hausgemachten Angebot neben den Grossverteilern bestehen.»

Michael Wölfli

ben sich gelohnt. In den vergangenen acht Jahren konnte der Kundenkreis stetig erweitert werden. Neben den Kunden im Laden werden auch Restaurants, Altersheime und Kantinen in der Region mit Fleisch aus der Region beliefert.

Tradition lebt weiter

Mit dem Umbau und der Erweiterung lässt der heutige Besitzer in Uetendorf einerseits eine alte Tradition weiterleben. Die Metz-

gerei an der Dorfstrasse besteht seit rund einem Jahrhundert. Albert Gurtner hatte die damalige Metzgerei Soom 1956 übernommen. Mit der modernen Produktion, für deren Energiezufuhr unter anderem auch 150 Quadratmeter Sonnenkollektoren dienen, passt sich der Betrieb andererseits auch den ökologischen Herausforderungen der heutigen Zeit an. Dazu Kurt Gurtner: «Wir sind stolz auf die Schaffenskraft unseres Nachfolgers und wünschen ihm weiterhin viel Erfolg.»

Investition in die Zukunft

Den Schritt in die Zukunft macht Michael Wölfli nicht nur mit dem Umbau, für den er und die heutigen Besitzer der Liegenschaft, die Gebrüder Alex und Jürg Gurtner, insgesamt 350 000 Franken investiert haben. Gleichzeitig hat er von Jakob Siegenthaler von der Chrüzwäg-Chäsi Oberlangenegg den Chäs-Egge übernommen und in das neue Ladenlokal integriert. Siegenthaler bleibt Hauptlieferant der Milch- und Käseprodukte, mehrere Käsereien aus der nahen Umgebung sind mit ihren Spezialitäten auch weiterhin vertreten. «Wir wollen unseren Kunden ein neues Einkaufserlebnis bieten», sagt Wölfli. Vor der Konkurrenz durch die nahe liegenden Läden von Coop und Migros fürchtet er sich nicht: «Unsere bisherige Strategie hat gezeigt, dass wir mit unserem breiten, hausgemachten Angebot neben den Grossverteilern bestehen können.» Zur Wiedereröffnung werden heute und morgen hausgemachte Fleischspezialitäten und verschiedene Käseprodukte zur Degustation angeboten. Jede Kundin und jeder Kunde darf gratis eine Bratwurst mit Brot geniessen.