

Metzgerei Hornecker, Zürich

Schlichte Eleganz bringt Fleisch zur Geltung

Nach einer intensiven Umbauphase erstrahlt die Zürcher Traditionsmetzgerei Hornecker wieder in neuem Glanz.

Langsam wurde es wieder Zeit für einen Ladenumbau. Denn auch wenn der Albisriederplatz nicht ganz so nobel ist wie der Paradeplatz: Von der gegenüberliegenden «Kilometzg» muss man sich abheben. Dies macht «Hornys Metzg» natürlich mit bestem Fleisch, Wurst und Feinkostprodukten. Seit letzter Woche gelingt es aber auch nur schon vom Ladendesign her – bekanntlich isst das Auge nicht nur mit, es kauft auch mit.

Für den Umbau wählten Ronny und Joëlle Hornecker einen Architekten, der noch nie ein Fleischfachgeschäft gestaltet hatte. Schliesslich soll ihr Laden nicht so aussehen wie zig andere auch, sondern ein gewisses Gefühl der Einmaligkeit ausstrahlen.

Wer nun aber denkt, der Laden erinnere an eine Confiterie oder an ein Hotel, der täuscht sich. Die weissen Pariser Metrofliesen und der schwarze Granit strahlen die klassische Eleganz einer zeitlosen Metz-



Joëlle und Ronny Hornecker in ihrem neuen Laden.

(Bild: ew)

gerei aus. Dazu passt auch der anthrazite Terrazzo-Boden, der eine robuste Oberfläche bietet, optisch aber sanft und edel wirkt.

Das neue Design überzeugt durch seine Schlichtheit und stellt das Fleisch in den Mittelpunkt. Dazu passt auch die Kleidung des Personals: Schwarz mit wenig Rot und Weiss.

Klimareguliertes Buffet

Aufgrund der beschränkten Platzverhältnisse war nicht daran zu denken, die Anordnung im Laden komplett auf den Kopf zu stellen. Das grosse Buffet erstreckt sich nach wie vor von der einen Ecke zur gegenüberliegenden, hinter ihm thront der Reifeschrank mit den besonders schönen Stücken. Die Mit-

arbeiter stehen einander aber nicht mehr im Weg, weil das Buffet nun einen Meter von der Wand entfernt liegt. Die Kunden merken derweil nichts davon, dass ihnen etwas Platz weggenommen wurde. Neu ist die Take-away-Station «Beergrill».

Apropos Buffet: Dieses ist nun klimareguliert, womit das Fleisch offen präsentiert werden kann, und auch über Nacht nicht zugedeckt werden muss. Das sieht schöner aus und senkt den Arbeitsaufwand. Ein weiterer Vorteil ist, dass das Fleisch im Buffet nicht mehr saftet.

Wärmerückgewinnung in der Decke

Während eines ganzen Monats war das Geschäft geschlossen, gleichzeitig mit dem Ladenumbau wurden in der Produktion der Boden und die Decke erneuert. Auch hier bewiesen Horneckers Weitsicht: In die Decke wurde eine Wärmerückgewinnungsanlage installiert, womit die über dem Betrieb gelegenen Wohnungen mit dessen Abwärme geheizt werden.

Der ganze Umbau ging selbstverständlich nicht ohne einige Aufregung über die Bühne. Was zählt, ist aber das schöne Resultat. **ew**

Metzgerei Urich, Möhlin

Vom «Schlachthüsli» zum modernen Ladengeschäft

Im unteren Fricktal nahe der Grenze zu Deutschland liegt das ländliche Möhlin. Das überschaubare Dorf hat nach 12 Jahren erstmals wieder eine eigene Metzgerei.

Die grosszügige Verkaufstheke im neu umgebauten Ladenlokal von Ernst Urich ist ein Besuch wert. Dass an der Hauptstrasse in Möhlin jetzt eine Metzgerei steht, war ursprünglich eigentlich gar nicht geplant.

Ernst Urich wuchs auf dem Bauernhof auf. Sein Vater war Vieh-Versicherungspräsident und nahm den jungen Ernst oft zu Notschlachtungen mit. So entdeckte dieser auch seine Freude am Metzgerberuf und absolvierte die Berufslehre bei der Metzgerei Bernet in Obermumpf. Anschliessend vertiefte er sein Handwerk bei einem Störmetzger und kehrte daraufhin wieder zu Bernet zurück. Bald darauf wechselte er zur Metzgerei Jenzer in Arlesheim, wo er vermehrt auch im Partyservice tätig war. Während dieser Zeit absolvierte Urich die eidgenössische Berufsprüfung.

Der Aufstieg zum stellvertretenden Betriebsleiter bei Traitafina in



Ernst Urich: «Das Sortiment wird stets noch der Kundennachfrage angepasst, und auch nach fast einem halben Jahr lernen wir täglich dazu.»

(Bild: be)

Lenzburg brachte ihm viel Erfahrung. Der lange Arbeitsweg war jedoch nicht sein Ding, und er kehrte nochmals zur Metzgerei Bernet zurück. Zu dieser Zeit entstand die Idee, sich selbstständig zu machen. Im Juni 2013 wurde aus der Idee Realität.

Er mietete das Notschlachthaus in Zeiningen und schlachtete anfangs hauptsächlich die Tiere der umliegenden Bauern, damit diese

das Fleisch in den eigenen Hofläden verkaufen konnten. Zusätzlich bot er auch einen Partyservice an, wofür er eine Restaurantküche in Möhlin benutzen konnte.

Ein Jahr später hatte er bereits seinen ersten Mitarbeiter eingestellt und realisierte, dass das Notschlachthaus zu klein wurde. Zum selben Zeitpunkt kontaktierte ihn der Vermieter an der Dorfstrasse in Möhlin.

«Es hätte uns nichts Besseres passieren können», ist sich Urich bewusst. Dann ging alles relativ schnell. Im Dezember 2015 wurde die Produktion mit lediglich einer Abholstelle eröffnet. Doch die Nachfrage war so gross, dass sich Ernst Urich im Juni des Folgejahres zum Umbau entschloss. Immer wieder musste er dabei von seinen Bekannten hören, wie verrückt er sei, nebst Detailhandelsketten und naher Grenze eine Metzgerei aufzumachen. Aber er tat es trotzdem, und sein Erfolg zeigt ihm, dass der Entscheid richtig war.

Erfolgsfaktor Regionalität

Heute arbeiten nebst Urich noch vier weitere Personen im Betrieb. Ein wichtiger Teil ist der Partyservice geblieben. Auf die Frage, was denn seine Erfolgsfaktoren sind, meint er spontan: «Du musst ein gutes Produkt von regionalen Tieren herstellen, bereit sein, höchste Eigenleistung zu bringen, die richtige Lokalität haben und über ein gutes Netzwerk verfügen. Nur so kannst du dich langfristig von der Konkurrenz abheben.» Seine Leidenschaft zum Beruf ist unübersehbar. **be**