



LANGENTHAL | WALTER NIEDERBERGER HAT DAS TRADITIONSUNTERNEHMEN ÜBERNOMMEN

Metzgerei Stettler bleibt erhalten

Die Metzgerei Stettler wird in Langenthal weiter bestehen. Der Kirchberger Fleischfachmann Walter Niederberger als neuer Inhaber führt das Bio-Fleischfachgeschäft unter dem bisherigen Namen weiter.

Im vergangenen Sommer hat Walter Niederberger das Aktienpaket der Metzgerei Stettler AG, rückwirkend per 1. April 2013 übernommen und seine Metzgerei Niederberger AG mit dem Langenthaler Unternehmen zusammengeführt. Die Produktion wurde dabei nach Kirchberg in die dort zur Verfügung stehenden, modern eingerichteten Räumlichkeiten verlagert. Auf Ende Dezember wird der bisherige Geschäftsinhaber Ernst Stettler den Dienst quittieren und endgültig in den wohlverdienten Ruhestand treten. Das bisherige Stettler-Personal wurde von der neuen Besitzerin unter der Geschäftsleitung von Walter Niederberger, zum Teil mit neuem Arbeitsplatz in Kirchberg, übernommen. Das Ladengeschäft wird unter bisherigem Namen «Metzgerei Stettler» weitergeführt; neuer Filialleiter in Langenthal ist Alois Kohler; der ausgewiesene Fleischfachmann war zuletzt bei Coop im Gäupark tätig und stand von 1998 bis 2001 bereits einmal für drei Jahre in Diensten der Metzgerei Stettler. Die Geschäftsliegenschaft in der Marktgasse ist weiterhin im Besitz von Ernst Stettler. Noch offen ist die Frage, ob der Laden in nächster Zukunft saniert und modernisiert wird, oder



Das Team der Metzgerei Stettler, v.l: Filialleiter Alois Koller, Christine Gasser, Inhaber Walter Niederberger, Alice Gerber, Marianne Geiser.

MARCEL HAMMEL

ob der neue Besitzer den Standort mittelfristig gänzlich – selbstverständlich weiterhin im Stadtzentrum – verlegen wird.

Bio-Fleisch von der Bio-Metzgerei

Walter Niederberger, neuer Inhaber und Geschäftsführer der Metzgerei Stettler AG, legt Wert darauf, dass das traditionelle Fleischfachgeschäft - die Metzgerei Stettler wurde 1945 gegründet - in Langenthal weitergeführt wird. Das angebotene Fleisch stammt von Bio-Bauern, wird in Kirchberg

mit Achtung geschlachtet und in separaten Räumen abgehängt und gelagert - im Gegensatz zu vielen Grossverteilern, wo die Ware geschnitten und vakuumverpackt in Beuteln gelagert wird. Bei Stettler wird künftig somit die Bio-Knospe nicht nur die angebotene Ware im Ladenlokal zieren, sondern das Fleisch stammt auch wirklich aus einer echten Bio-Metzgerei. Ein weiteres Ziel von Niederberger ist es, Top-Qualität zu einem günstigen Preis-/Leistungsverhältnis anzubieten.

MARCEL HAMMEL