Datum: 17.03.2016

Zeitung für den Bezirk Brugg

Zeitung Regional 5201 Brugg 056/442 23 20 www.regional-brugg.ch

Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auflage: 22'500

Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003 Abo-Nr.: 1008268

Seite: 8

Fläche: 40'863 mm²

Vier Medaillen zum Dreissigsten

Windisch: Zentrum Metzg holte an der Mefa (Metzgerei Fachmesse) viel Edelmetall

(A. R.) - Als es neulich an der Mefa er das Prozedere, das es verunmöglicht, das mit der «Bio Knospe» ausgezeichder Zentrum Metzg-Inhaber Simone Trimmung angedeihen zu lasssen. und Hansruedi Meier, mit buchstäblich ausgezeichneten Eigenkreationen: Ihr 2016: 30-jähriges Geschäftsjubiläum «Bio Schinkenmousse» und ihre «Bio Ein schönes Geschenk also, das die Toch-Fleischkäse» mit Bronze versehen.

auf den kompletten Medaillensatz -100 Fleischverarbeiter mit über 500 schaft rechnen. ihrer besten Fleisch- und Wurstspezia- Extra-Fahrt fürs Fleisch lohnt sich – für

nicht nur, aber auch um die Wurst «etwas zu mischeln» beziehungsweise ging, glänzte Josephine Meier, Tochter den Waren eine spezielle Medaillen-

Whysky-Säuli-Pastete» holten Gold – ter ihren Eltern zu deren 30-jährigem und die «Bio Knospe Delikatess Brat- Geschäftsjubiläum beschert hat. «1986 wurst Lactose- und glutenfrei» wurde haben wir die Metzg von Vater Linus mit Silber, der «Bio Knospe Delikatess und Mutter Verena Meier übernommen und sind von der Reutenen- an die «Diese Diplome sind schon eine wert- Dohlenzelgstrasse gezogen», blickt volle Auszeichnung», meint ein sicht- Hansruedi Meier zurück. Auch wenn lich stolzer Hansruedi Meier mit Blick man mit den neuen Überbauungen «jetzt schon neue Gesichter» im Laden immerhin nehmen am renommierten sehe, könne man seit der Migros-Qualitäts-Kräftemessen jeweils rund Schliessung nicht mehr mit Laufkund-

Mensch und Tier

Die preisgekrönten Erzeugnisse gelten Klar ist: Die Zentrum Metzg wird in ersdenn auch als das Beste, was die Fleisch- ter Linie extra angefahren. Dass dies so branche zu bieten hat. Zumal sie genau oft geschieht, hat mit den Markenzeidem entsprechen, was der Kunde im chen des Hauses zu tun: Die Kunden Laden vorfindet. «Am Morgen klingelt schätzen die besonders hochwertigen, das Telefon, und dann muss man die eben oft auch prämierten Fleisch- und Produkte sofort abliefern», erklärt Mei- Wurstwaren – und nicht zuletzt, dass

nete fidelio-Fleisch gemäss strengen Vorschriften produziert worden ist, was Tierhaltung und Fleischverarbeitung angeht.

«Das einzige, was wir nicht selber machen, ist der Schlachtprozess», erklärt der qualitätsvernarrte Metzgermeister, «die Tiere kaufen wir ebenfalls in Eigenregie ein: bei unserem Netz von gegen 60 Bauern, welche kontrollierte Freilandtierhaltung betreiben und uns mitteilen, was sie gerade anzubieten haben.» Womit längst gesagt ist, dass die Zentrum Metzg nichts mit Tierfabriken und Mastbatterien zu tun haben will - und sich zugunsten der Qualität auch gerne mal beschränkt.

Speziell der Partservice habe sich in den letzten Jahres als immer wichtigeres Standbein etabliert, unterstreicht Hansruedi Meier - auch dazu mehr unter

www.zentrummetzg.ch

Zentrum Metzg

Dohlenzelgstrasse 3, Windisch 056 441 71 44 / info@zentrummetza.ch Di - Fr 8 - 12.15, 14 - 18.30; offen:

Sa 8 - 15 durchgehend; Mo geschl.



Medienbeobachtung

Medienanalyse

Datum: 17.03.2016

Zeitung für den Bezirk Brugg

Zeitung Regional 5201 Brugg 056/ 442 23 20 www.regional-brugg.ch Medienart: Print

Medientyp: Tages- und Wochenpresse Auflage: 22'500

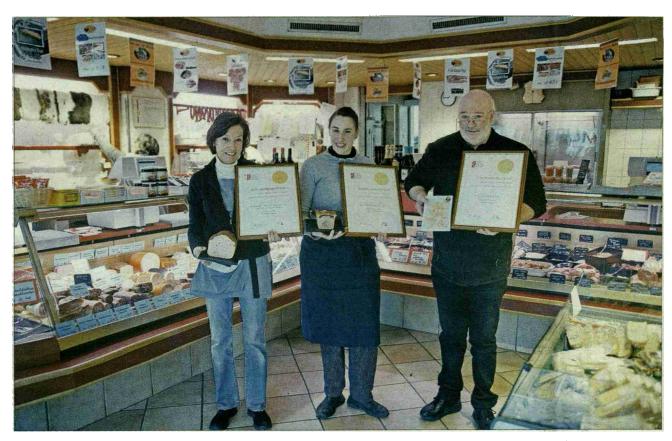
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003 Abo-Nr.: 1008268

Seite: 8

Fläche: 40'863 mm²



Mitten im Medaillenregen (v. l.): Simone, Josephine und Hansruedi Meier präsentieren die Diplome und entsprechenden Produkte - im Laden, wo das fidelio-Fleisch zudem stets von weiteren erlesenen Lebensmitteln flankiert wird.