



# Vier Medaillen zum Dreissigsten

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

(A. R.) - Als es neulich an der Mefa nicht nur, aber auch um die Würsting, glänzte Josephine Meier, Tochter der Zentrum Metzg-Inhaber Simone und Hansruedi Meier, mit buchstäblich ausgezeichneten Eigenkreationen: Ihr «Bio Schinkenmousse» und ihre «Bio Whisky-Säuli-Pastete» holten Gold – und die «Bio Knospe Delikatess Bratwurst Lactose- und glutenfrei» wurde mit Silber, der «Bio Knospe Delikatess Fleischkäse» mit Bronze versehen.

«Diese Diplome sind schon eine wertvolle Auszeichnung», meint ein sichtlich stolzer Hansruedi Meier mit Blick auf den kompletten Medaillensatz – immerhin nehmen am renommierten Qualitäts-Kräfteessen jeweils rund 100 Fleischverarbeiter mit über 500 ihrer besten Fleisch- und Würstspezialitäten teil.

Die preisgekrönten Erzeugnisse gelten denn auch als das Beste, was die Fleischbranche zu bieten hat. Zumal sie genau dem entsprechen, was der Kunde im Laden vorfindet. «Am Morgen klingelt das Telefon, und dann muss man die Produkte sofort abliefern», erklärt Mei-

er das Prozedere, das es verunmöglicht, «etwas zu mischeln» beziehungsweise den Waren eine spezielle Medaillen-Trimmlung angedeihen zu lassen.

## 2016: 30-jähriges Geschäftsjubiläum

Ein schönes Geschenk also, das die Tochter ihren Eltern zu deren 30-jährigem Geschäftsjubiläum beschert hat. «1986 haben wir die Metzg von Vater Linus und Mutter Verena Meier übernommen und sind von der Reutenen- an die Dohlengelgrasse gezogen», blickt Hansruedi Meier zurück. Auch wenn man mit den neuen Überbauungen «jetzt schon neue Gesichter» im Laden sehe, könne man seit der Migros-Schliessung nicht mehr mit Laufkundschaft rechnen.

## Extra-Fahrt fürs Fleisch lohnt sich – für Mensch und Tier

Klar ist: Die Zentrum Metzg wird in erster Linie extra angefahren. Dass dies so oft geschieht, hat mit den Markenzeichen des Hauses zu tun: Die Kunden schätzen die besonders hochwertigen, eben oft auch prämierten Fleisch- und Würstwaren – und nicht zuletzt, dass

das mit der «Bio Knospe» ausgezeichnete 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 qualitätsvernarnte 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 Jahren als immer wichtigeres Standbein etabliert, unterstreicht Hansruedi Meier – auch dazu mehr unter [www.zentrummetzg.ch](http://www.zentrummetzg.ch)

## Zentrum Metzg

Dohlengelgrasse 3, Windisch

056 441 71 44 / [info@zentrummetzg.ch](mailto:info@zentrummetzg.ch)

offen: Di - Fr 8 - 12.15, 14 - 18.30;

Sa 8 - 15 durchgehend; Mo geschl.

Datum: 17.03.2016

# Regional

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 mm<sup>2</sup>



**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.**