

Filet

Hohrücken

Nierstück


FISCHER
metzgerei

Dezember 2011 · Nr. 1

aufgedeckt

 Fleischfachgeschäft Fischer AG
 4513 Langendorf · Telefon 032 622 68 27
 www.fachgeschaeft.ch

**Liebe Geniesserin, lieber
Geniesser von Feinem und Zartem**
**Was gibt es Neues
bei der Fischer Metzger?**

 Das wollen wir Ihnen in Zukunft mit
 unserem Newsletter «aufgedeckt»
 mitteilen.

 Viel Spass beim Lesen!
 Remo und Mélanie Meier

Nachwuchs – gleich zweifach

Am 20. Oktober 2011 sind meine Frau und ich Eltern eines gesunden Jungen geworden. Wir freuen uns über unser Familienglück. Mit nur 5 Stunden Differenz hat unsere langjährige Mitarbeiterin Sonja Steffen ebenfalls einen gesunden Buben zur Welt gebracht. Wir gratulieren der jungen Familie. Sonja Steffen ist zur Zeit im Mutterschaftsurlaub und wird uns ab März wieder Teilzeit zur Verfügung stehen.


 Mélanie Meier mit Théo
 und Sonja Steffen mit Fabian

Neue Gesichter hinter der Theke und in der Produktion

In Folge der familiär bedingten Veränderungen, mussten wir die Stellen wieder aufstocken. Für die Charcuterie konnten wir Lara Scheidegger und Kathrin Bessire gewinnen. Beide mit Verkaufs- und Branchenerfahrung, darauf haben wir grossen Wert gelegt.

Mirko Zürcher, ausgewiesener Fleischfachmann, unterstützt unser Team für ein halbes Jahr sowohl in der Fleischbedienung als auch in der Produktion.

Seit April dieses Jahres ist Simon Batzli in unserem Team zuständig für die Warenpräsentation, den Fleischverkauf und die Beratung. Zusammen mit weiteren fünf langjährigen, bewährten Mitarbeitern können wir in der Festtagszeit auf alle Kundenwünsche eingehen und diese wie gewohnt bearbeiten. Für das entgegengebrachte Vertrauen in unsere neuen Mitarbeiter bedanken wir uns ganz herzlich.



Ein starkes Team: Simon Batzli, Remo Meier und Mirko Zürcher

Wir engagieren uns aktiv für die Ausbildung von Fachleuten

Simon Flückiger bestand in diesem Jahr die Lehre als Fleischfachassistenten mit der guten Note von 5,2. Er absolviert nun bei uns eine weitere Lehre zum Fleisch-

fachmann. Wir wünschen ihm zu dieser Herausforderung viel Kraft und Durchhaltewillen.

Schnupperlinge sind willkommen!

KMU-Insider

Seit einem Jahr hat der Schweizerische Fleischfachverband (SFF) mit den Behörden in Bern um eine neue Leitlinie für Metzgereien gestritten.

Die Behörden stellen sich immer auf den Standpunkt, dass wir alle geltenden EU Lebensmittelgesetze übernehmen und umsetzen müssten. Alle Beteuerungen unsererseits, dass wir KMU weder exportieren noch importieren wollen und deshalb eine Differenzierung zu den Grossbetrieben angebracht wäre, wurde kein Gehör geschenkt.

Willig wie wir sind, haben wir dann einen Entwurf des Deutschen Fleischermeisterverbandes als Vorschlag eingeschickt. Dieser wurde jedoch nur unter der Auflage angenommen, dass wir den Teil der «Risikoanalyse» nachbessern müssen. Auf Nachfrage wurde uns genau eine Person genannt, ein Professor für Lebensmittelrecht an einer Fachhochschule, der kompetent genug ist, für uns diesen Abschnitt zu erstellen. Notabene: Schweizweit die einzige Person mit solchem Wissen! Auf die Intervention unsererseits, dass die Leitlinie für alle leicht verständlich sein müsste, wurde uns erwidert, dass ein gewisser «akademischer Anstrich» durchaus erwünscht sei.

Was lernen wir daraus?

Erstens ist eine Leitlinie, die der EU Gesetzgebung entspricht für die Schweiz noch lange nicht gut genug. Zweitens müssen wir nun einen mehrtägigen Kurs durchführen damit unsere Mitarbeitenden verstehen, was sie lesen ...

Der Geschenktipp von Fischer:

Wir haben auch tolle Gutscheine im chicen Design. Ein edles Geschenk nicht nur für Kunden und Mitarbeitenden. – Auch Ihre Lieben werden sich über etwas Feines und Zartes freuen.

Nicht nur der Weihnachtshit Filet im Teig ist hausgemacht



Eines von 120 Festessen – das feine Schweinsfilet im Teig ist nach wie vor ein Festtagsklassiker.



Leiter Produktion: Eugen Vogt

Jährlich verarbeiten wir für Sie:

- ca. 45 Tonnen Schweinefleisch
- ca. 20 Tonnen Rindfleisch
- ca. 10 Tonnen Kalbfleisch
- ca. 10 Tonnen Pouletfleisch
- ca. 20 Tonnen Wurstwaren
(stellen wir selbst her)

Erfahren Sie mehr:
www.fachgeschaeft.ch

Sie möchten bei uns eine Betriebsbesichtigung organisieren?

Fragen Sie uns, wir freuen uns.

«Ist das alles hausgemacht?» fragen unsere Kunden immer wieder. In der Tat in bei uns stammt fast alles aus der eigenen Produktion.

Auf unserer Homepage, www.fachgeschaeft.ch, finden Sie viele Informationen (mit Bildern) zu unserer Eigenproduktion. Wir stellen 90 Prozent unseres Sortimentes selber her. Unsere gelernten Fachkräfte stellen von der Apérowurst bis zur Zungenwurst alles selber her. Sämtliche Schinkenprodukte wie Modellschinken, Fitnessschinken, Jurschinken und viele mehr, stellen wir ebenfalls selbst her. Aus bestem Schweinefleisch, das wir selber zerlegen und veredeln.

Hausgemacht ist auch unser Weihnachtshit, das Schweinsfilet im Teig. Dazu verwenden wir nur die besten Zutaten. Die Filets werden nach strengen Kriterien ausgesucht. Nur die schönsten und qualitativ besten Filets werden veredelt und verarbeitet. Dem geschulten Auge des Fachmanns entgeht nichts, seine kritische Auswahl ist das A und O für einen vollen runden Geschmack. Um 120 Filets im Teig fertigzustellen, benö-



Die Festtage stehen vor der Tür

Bestimmt planen auch Sie einen festlichen Gaumenschmaus. Da darf natürlich etwas Feines und Zartes von Fischer nicht fehlen.

Zum Beispiel ein Stück gut gelagertes Entrecôte, ein leckeres Fondue Chinoise oder sogar ein zartes Quick-Nussschinkli? Was immer Sie zubereiten möchten, wir erfüllen Ihnen (fast) all Ihre Fleischwünsche. – Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Unsere Festtagsangebote

Vorspeisen:

- Pasteten und Terrinen
- Geräucherter Lachs
- Geräucherte Forellen
- Rohschinken und Trockenfleisch
- Salami

Spezialitäten:

- Braten vom Rind, Kalb und Schwein, alles aus eigener Verarbeitung
- Schweins- oder Kalbsfilet im Teig, natürlich hausgemacht
- Edelstücke vom Rind, Kalb und Schwein (Entrecôte, Steaks, Filets, Plätzli) alles mind. 4 Wochen gelagert (= super zart)
- Metzger-Pastetlifüllung – fix fertig
- Kasselerbraten

Lamm | Geflügel | Kaninchen:

- Lammgigot
- Lammrückenfilets
- Lammracks, Koteletten
- Diverse Pouletteile frisch von Favorit AG in Kappelen bei Lyss
- Frische Kaninchen, ganze oder halbe (geschnitten)

Schinken:

- Quick-Nussschinkli fix fertig gekocht und saftig
- Quick-Schüfeli – auf Wunsch in Geschenkpackung
- Juraschinken ohne Bein, etwa 6 kg zum selber wärmen im Ofen
- Beinschinken gekocht (können am 24. Dezember zwischen 15.30 und 16.00 Uhr im Betrieb an der Schulhausstrasse im Wärmebehälter abgeholt werden)

Fonduespezialitäten | Tischgrill

- Chinoise, vom Schwein, Rind, Kalb, Geflügel
- Bourguignonne
- Bouilli-Boeuf
- Tischgrill, vom Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm
- Tartarenhut ... etc.

Dazu sind etwa 20 verschiedene Saucen erhältlich

tigen vier Personen etwa zwei ganze Arbeitstage: Vom goldfarbenen Anbraten des Filet in der Bratpfanne, bis zum Brät herstellen, Schinken schneiden, mit Teig einpacken, Tiefkühlen, Vakuumverpacken, Etikettieren, will das Produkt ständig in fachkundiger Hand sein. Übrigens – das Tiefkühlen hat nur Vorteile: Sie können die Filets fertig vorbereitet einkaufen, schadlos transportieren und zur richtigen Zeit für Ihre Gäste zubereiten. Eine Anleitung zum Zubereiten ist immer dabei.

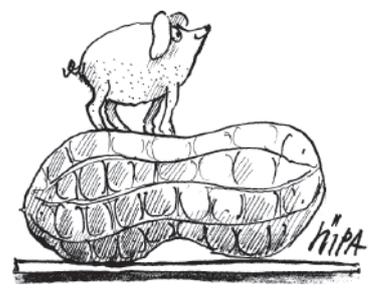
Festtags-Hit



Schweinsfilet im Teig

100% Schweizerfleisch
100% Hausgemacht

Festtags-Hit



Hausgemachtes Nussschinkli

zum Wärmen
fein und zart

Eingepackt



Die Verpackung und Präsentation unserer Waren liegt uns sehr am Herzen. Sie werden es festgestellt haben: Bei uns ist alles immer chic, sorgfältig und zweckmässig verpackt.

Wir stellen unsere Produkte mit viel Liebe und Sorgfalt her. Unsere feinen Produkte haben ein angemessenes Kleid verdient. Darum macht es uns Freude, stets Neues für Sie auszuhecken und Sie mit Neuerungen zu überraschen.

In diesen Tagen freuen wir uns besonders über die neuen Verpackungen für unsere Rollschinkli. In einer chicen und praktischen Tragtasche in ungewöhnlichem Format.

Januar Hit



Hackfleisch

pro 500 g mageres Hackfleisch erhalten Sie GRATIS 500 g Spaghetti

Euro und so

Die Umsatzeinbussen, die Metzgereibetriebe an der Grenze zur EU hinnehmen mussten, waren zeitweise gegen 50 Prozent.

Das Thema grenznahe Einkauf ist in aller Munde. Ich sehe diese Sache differenziert. Es darf die Frage gestellt werden, ob die Produkte, die in der Schweiz als Rohstoff hergestellt und verarbeitet werden, (z.B. alle Fleisch- und Milchprodukte, Gemüse, Holz, etc.) mehr kosten dürfen als die gleichen Produkte im Ausland.

Dies ist sicherlich ganz klar mit JA zu beantworten. Sind doch unsere Produktionsmengen kleiner, der Umgang in der Landwirtschaft ökologischer, als im grenznahen Ausland. Nur so viel: Wir haben keine Mitarbeiter, die bei uns nur 500 Euro im Monat verdienen und auch keine Schlachtierpreise, die 50 Prozent günstiger sind. Mastbetriebe mit 50000 Schweinen kennen wir ebenfalls nicht. Transportwege von bis zu 24 Stunden kennen wir genauso wenig.

Hingegen darf gefragt werden, warum ich für ein Kühlfahrzeug, wie wir es für unsere Restaurationslieferungen benötigen, doppelt so viel bezahlen muss, wie mein Deutscher Berufskollege. Wohlbemerkt, das Fahrzeug wird nicht in der Schweiz hergestellt, sondern von einem grossen General-Importeur eingeführt, gewaschen, eingelöst und abgeliefert. – Ich weiss inzwischen, wo das Geld liegen bleibt. Nicht bei meiner Garage und dem Verkäufer meines Vertrauens, sondern beim Hersteller und beim General-Importeur.

Der Winterhit – das stylische Chinoisepfännli.

Wir leihen Ihnen unsere grossen Pfännli gerne, wenn Sie das Fleisch bei uns beziehen. – Fragen Sie uns. Verlangen Sie eine Offerte für Ihren Chinoise-Abend oder bestellen Sie Ihr Fleisch vor. Tel. 032 622 68 27.

Herzlichen Dank für ein tolles Jahr



Herzlichen Dank

Für Ihre geschätzten Einkäufe, die sympathischen Begegnungen und die vielen netten Rückmeldungen danken wir Ihnen von Herzen.

Ein grosses Danke geht deshalb auch an unsere Mitarbeitenden, die uns tatkräftig unterstützen um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Merci.

Remo, Mélanie und Théo Meier

