

5 fragen an ...



**Peter Gubler**

Geschäftsführer Metzgerei Gubler.

*Wie würden Sie Ihre Metzgerei und die dazugehörigen Dienstleistungen jemandem empfehlen, der/die Ihre Firma noch nicht kennt?*

**Peter Gubler:** Unsere Metzgerei liegt im Herzen von Winterthur, einfach mit ÖV oder Auto zu erreichen, sechs Tage die Woche durchgehend geöffnet, grosse Auswahl an hausgemachten Würsten und zartem Fleisch, leckere Mittagsmenüs und andere Traiteurartikel, saisonale Spezialitäten (Wild aus hiesiger Jagd, feine Blut- und Leberwürste), freundliche, kompetente Bedienung, die auch versucht, ausgefallene Wünsche zu erfüllen. Seit über 90 Jahren im Dienst des Kunden.

*Wären Fleischskandale (aktuell mit Pferdefleisch) ein Grund, um beim Metzgereifachhandel einzukaufen?*

Ja, weil bei uns die Beschaffungskette viel kürzer und überschaubarer ist als im Grosshandel und auch weil wir die Fertigerichte, wie Lasagne oder Ähnliches, selber produzieren und damit Gewissheit haben, was drin ist.

*Woher stammt das Fleisch, das Sie verarbeiten?*

Aus der Region, das meiste aus dem nahen Thurgau, aber natürlich führen wir auch internationale Spezialitäten, die in der Schweiz nicht in genügender Menge und Qualität erhältlich sind.

*Ist die Winti-Wurst – gemäss Wohga-Wurstprüfung machen Sie die beste – der Renner in Ihrem Laden, oder gibts noch andere?*

Die Winti-Wurst ist tatsächlich sehr beliebt, doch auch die verschiedenen Schweinsbratwürste und die Kalbsbratwurst sind sehr beliebt und verkaufen sich sehr gut.

*Welches sind die nennenswertesten Events in und um Winterthur, an denen man in den Genuss von Gubler-Würsten kommt?*

Die Winterthurer Fasnacht, Mai-, Martini- und Chlausmarkt, Albanifest, Musikfestwochen, FCW auf der Schützenwiese, Weihnachtsmarkt, Wohga, Pfadi Heimspiele und der Winterthurer Marathon. *Interview: gs.*



# Wem die Fleischqualität nicht Wurst ist, kauft bei der Metzgerei Gubler ein

Die Metzgerei Gubler an der Stadthausstrasse 123 ist noch die letzte private Metzgerei in der Winterthurer Altstadt. Eines ihrer Erfolgsrezepte ist, dass sich der Familienbetrieb seit 92 Jahren stets der Zeit und den entsprechenden Kundenwünschen angepasst hat.

**Winterthur:** Seit 140 Jahren beherbergt die Stadthausstrasse 123 in Winterthur eine Metzgerei. Seit 1921 ist sie im Besitz der Familie Gubler. Vier Generationen: Urgrossvater Jakob, Grossvater Jakob, Vater Fritz und heute Peter Gubler. Die Metzgerei Gubler besticht durch kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – alles ausgebildete Fachleute –, die auch auf die individuellsten Kundenwünsche eingehen und diese innert nützlicher Frist umsetzen können. Als kleiner, übersichtlicher Betrieb mit einem einzigen Standort und Lagerung vor Ort kann jederzeit Auskunft über die Herkunft der Artikel gegeben und der Bezug zu den Produzenten problemlos gewährleistet werden.

Das Frischfleisch stammt zum grossen Teil aus dem nahen Thurgau; die Wege vom Hof bis zur Metzgerei Hermann in Sulgen, die für den Winterthurer Betrieb schlachtet, sind kurz. Wo die Beschaffung von Schweizer Fleisch nicht immer möglich ist (Lammfleisch), werden Spezialitäten für die Kundschaft gesucht.

Produkte, die sonst nicht erhältlich sind (wie zum Beispiel Perlhühner oder Bison), findet man in der Winterthurer Traditionsmetzgerei. Und sollten Versprechen einmal nicht eingehalten werden können, «dann sprechen Sie uns an – wir bemühen uns, Ihnen auch die ausgefallensten Wünsche zu erfüllen», versichert Peter Gubler.

Für die Qualität der Fleischprodukte ist die Lagerung von grosser Bedeutung (nicht nur die erforderliche Kühlung, sondern auch die Länge der Lagerung spielt eine enorme Rolle). Mit grosszügigen Kühlräumen kann die Metzgerei Gubler für beste Fleischlagerung garantieren.

Anfang 2010 wurde die Wurstproduktion – nicht zuletzt aufgrund von Lärmemissionen – in die Metzgerei Bufoni in Illnau verlegt, wo der ehemalige, langjährige Mitarbeiter Willi Gander die

Würste nach alten Gubler-Rezepten produziert. So sind weiterhin täglich frische Würstwaren nach alten Rezepten gewährleistet.

**Feine Menüs über Mittag**

«In unserem Laden an der Stadthausstrasse bieten wir der Kundschaft von Montag bis Samstag eine grosse Auswahl an Fleisch, Wurst, Traiteurartikeln und Fisch. Sie finden bei uns zudem täglich wechselnde, frisch zubereitete Menüs mit verschiedenen Beilagen», erklärt Peter Gubler. Die Mahlzeiten können direkt im Laden ausgewählt und mitgenommen oder auf Bestellung direkt nach Hause oder für den Mittagslunch ins Geschäft geliefert werden. Steht ein besonderer Anlass an, sei es ein Lunch mit kalten Platten, eine Grillparty oder ganz einfach ein Fest mit Nachtessen, übernimmt die Metzgerei das professionelle Catering. Für Grosskunden (Restaurants, Vereine, Heime, Spitäler) ist der Gubler-Gastroservice zuständig. *red.*

**Mehr Informationen:**  
Metzgerei Gubler AG  
Stadthausstrasse 123, 8400 Winterthur  
Telefon 052 212 63 25, Fax 052 212 31 67  
engros@metzgereigubler.ch  
www.metzgereigubler.ch

**Partyservice Metzgerei Gubler: Für jeden Anlass das Richtige!**

**Winterthur:** Im reichhaltigen Catering-Angebot der Metzgerei Gubler finden auch Sie das Passende. Geburtstagstagsfest, Klassentreffen, Hochzeit oder Firmenanlass – die Metzgerei Gubler verwöhnt Sie und Ihre 20 bis über 200 Gäste. Selbstverständlich werden auch individuelle Wünsche erfüllt. Fragen nimmt die Metzgerei Gubler gerne entgegen, beziehungsweise verlangen Sie eine unverbindliche Offerte. *gs.*



**Umfassender Topservice: Vom festlichen Aufdecken, zum...**



**... professionellen Grillieren von hochstehenden Produkten, bis...**



**... zum Bereitstellen von Zutaten über Getränke bis hin zu feinen Desserts.** Bilder: pd.



**Eine riesige Wurstausswahl.**



**Pfannenfertig Zubereitetes.**



**Ein grosses Zutatenangebot.**



**Delikatessen als beliebte Beilagen.**



**«Zmittag über d Gass»: feine, täglich wechselnde Menüs.** Bilder: gs.



**Kompetent und aufgestellt: Das Team der Metzgerei Gubler macht den Einkauf zum sympathischen Erlebnis.**

