

Porträt Metzgerei Bleicher: ein flexibler Familienbetrieb mitten im Dorf

«Am gleichen Strick ziehen»

In über 25 Jahren hat sich die Metzgerei Bleicher durch harte Arbeit, Flexibilität und Innovationen vom Newcomer zum weit herum bekannten Fachgeschäft und Wurstspezialisten entwickelt.

Würste, unterschiedlich gewürzt, zum Verkauf angeboten, wie Erich Bleicher junior mit Stolz bemerkt. Auch der Rauch ist eine Spezialität, um nicht zu sagen eine Liebhaberei. Immer wieder wird Neues ausprobiert: als jüngstes Produkt der hauseigene Rohschinken, welcher im kalten Rauch getrocknet wird. Diese Technik braucht mehr Zeit, bringt aber mehr Geschmack.

Auf Kundenbedürfnisse eingehen

Qualitätsbewusste Kunden schätzen Erich Bleichers Bezug zum Tier. Für ihn ist es ein Anliegen, zwei Drittel der Tiere bei Bauern der Region lebend einzukaufen. Vielseitige Kundenwünsche, wie Partyservice und Mittagmahlzeiten, fliessen in den betrieblichen Ablauf ein. Die Änderung der Öffnungszeiten könnte eine der zukünftigen Anpassungen an Kundenbedürfnisse sein. Mit vielfältigen, qualitativ hochwertigen Angeboten und durch Mund-zu-Mund-Werbung ist die Metzgerei heute weit herum bekannt.

Man würde sich einiges wünschen – zum Beispiel eine betriebliche Ausbaumöglichkeit oder die Erhöhung der Dorf-Stammkundschaft –, doch man bleibt realistisch: «Wer jammert, verdient zu viel», sagt Erich Bleicher junior. «Nehmen und geben» und «gemeinsam am gleichen Strick ziehen» sind weitere Leitsätze. Leidenschaft und Freude an ihrem Handwerk widerspiegeln sich denn auch in ihren Produkten und verzaubern so manchen Gaumen.

Bleichers Meilensteine

1981 Umzug von Cham und Geschäftseröffnung in Mönchaltorf; 1982 Umbau Ladenlokal; 1991 Installation der Rauchanlage als Basis für die Rauchspezialitäten der Metzgerei; 1995 verschiedene grössere Umbauten in der Fleischproduktion; 2006 Übergabe des Geschäfts an Erich Bleicher junior und 25 Jahre Metzgerei Bleicher, Mönchaltorf, Gold- und Bronze-Auszeichnungen des Schweizer Fleisch-Fachverbands für Bauernspeck und Puureschüblig an Erich Bleicher junior.



Junior und Senior Bleicher sind stolz auf ihre Erzeugnisse. (na)



Das Familienteam vollzählig versammelt (von links): Silvia jun., Erich jun., Susanne, Silvia und Erich Bleicher sen., Klemens, Peter. (M. Kalber)

Rita Fischer/René Nabulon

Ein Inserat in der Verbandszeitung führte 1981 die junge Familie Bleicher nach Mönchaltorf, um in der vormaligen Metzgerei Pfister ihr eigenes Geschäft zu eröffnen. Der Neustart war nicht einfach, und man brauchte Geduld, bis man sein handwerkliches Können unter Beweis stellen konnte. Inzwischen sind vier der fünf Kinder in der Metzgerbranche aus- und weitergebildet und wirken mindestens zeitweise im Betrieb mit. Nach 25-jähriger Geschäftstätigkeit stellten sich die Eltern vor eineinhalb Jahren ins zweite Glied und übergaben die Metzgerei ihrem Sohn Erich. Zusammen mit seiner Schwester Silvia und der Unterstützung der ganzen Familie führt er das Geschäft mit hohen Qualitätsansprüchen und neuen Ideen weiter.

Würste als Spezialität

Der Betrieb in der über 100-jährigen Liegenschaft wurde laufend baulich angepasst und mit neuen Gerätschaften ausgerüstet. Die Metzgerei zeichnet sich speziell durch ihre Würsterei aus. So werden am Schüblig-Ziischtig 1200

Porträts als Serie

Auf der Seite «Mönchaltorf» werden in loser Folge lokale Gewerbebetriebe und Vereine vorgestellt. Das Porträt der Metzgerei Bleicher, eines Familienbetriebs mitten im Dorfzentrum, macht den Anfang. (Na)

Tschernobyl-Kinder Trotz Sprachschwierigkeiten sprang der Funke über

Besuch aus Belarus in der Schule Mönchaltorf



Jekaterina stellt sich und ihre Familie der Schulklasse von Markus Wirz vor. (oe)

40 Kinder aus stark verstrahlten Gegenden aus Belarus im Alter zwischen 9 und 14 Jahre wohnten während rund vier Wochen bei Gastfamilien in verschiedenen Gemeinden.

Diese Kinder sind belastet durch die Tschernobyl-Katastrophe von 1986. Ja, sie leben, sie lachen, sie sind laut und fröhlich. Aber viele – die Gruppe dieses Jahres ganz besonders – leiden unter verschiedenen Krankheiten. Das zeigt sich dann, wenn einige physische Belastungen auf sie zukommen.

Zaghafte Kontakte

Den ersten Kontakt zur Mönchaltorfer Bevölkerung erlebten die Kinder und ihre Betreuerinnen während des Gottesdienstes vom 10. Juni. Eine Woche später waren sie zu Besuch in der Schule

Mönchaltorf. In vier Klassen der Mittel- und zwei der Oberstufe verbrachten sie einige Stunden zusammen mit den Mönchaltorfer Kindern.

Reden mit Händen und Füßen

Und es zeigte sich, dass trotz Sprachschwierigkeiten nach kurzer Zeit einige Hindernisse überwunden werden konnten.

Der Ausdruck «rede mit Händ und Füess» hat für viele eine neue Bedeutung erhalten. Mit der Gestik, der Mimik und dem Tonfall wurde schnell vieles klar. Und dann waren ja noch die Dolmetscherinnen.

Schmackhaftes Essen zubereitet

Das Essen, zubereitet von den Mittelstufenklassen, schmeckte allen ganz vorzüglich. Zum Beispiel Ghackets mit Hörnli, Spaghetti und viel gesundes Gemüse. Die Oberstufenklassen, die die Kinder empfangen, verbrachten einen Tag in der Badi Egg. Hier wurde natürlich auch gegrillt. (oe)

Monatstipp

Sommerkonzert

Der Musikverein Mönchaltorf und der Pauschor Mönchaltorf laden zu einem Sommerabend der besonderen Art ein. Am Samstag, 7. Juli, darf das Publikum sich auf dem Mönchhofplatz oder im Mönchhofsaal von musikalischen Klängen und mit einem Glas Wein verwöhnen lassen. Das Konzert beginnt um 20 Uhr, die Festwirtschaft ist ab 19 Uhr geöffnet. (eing)

Leserbrief

Unscheinbares Gebäude im Dorf

Seine Lage im Dorf ist einzigartig: Es liegt an der Hauptverkehrsachse, gleichzeitig am Aabach, in Kurzdistanz zu den Bushaltestellen und zu nur gerade drei Restaurants! An und für sich wäre es ein sehr unscheinbares Gebäude – wäre! Doch bei einem kürzlichen Facelifting hat man seine blasser Farbe mit einem südländischen Wangerouge aufgepeppt und seinen Zugang mit einer rollstuhlgängigen Plastik nach Jean Nouvel modernisiert. Trotzdem ist es bescheiden geblieben und signalisiert uns allen: Hier ist man mitten im Dorf, hier geht man ohne Firlefanz mit der Zeit, hier ist man nahe am Puls des Bürgers und unkompliziert, hier braucht es keinen Verwaltungspalast. Ich schätze unser bescheidenes Gemeindehaus!

Heinz Zürcher

Besuch aus Deutschland

Platz gesucht

Im Oktober wird die Stadtkapelle Lauchheim aus Deutschland in Mönchaltorf gastieren. Dringend gesucht werden Gastfamilien. Am Samstag, 6. Oktober, organisiert die Blaskapelle Tawanka im Mönchhofsaal einen musikalischen «schwäbischen Abend» mit Blasmusik auf hohem Niveau. Am Sonntag, 7. Oktober, ist ein gemütlicher Frühschoppen geplant. Für die Unterbringung der deutschen Gäste (zwei Übernachtungen mit Frühstück) werden kontaktfreudige Gastfamilien gesucht. Interessierte melden sich bitte bei: Christian Bolt sen., Im Lindhof 6, 8617 Mönchaltorf, Telefon 044 948 03 67 oder per E-Mail: christian.bolt@casanin.ch.

Veranstaltungen

- **Silberweide-Sommerfest** am Samstag, 7. Juli, ab 10 Uhr mit einem Tag der offenen Tür in der Naturstation Silberweide.
- **Bundesfeier** auf dem Buchholzhügel. Dieses Jahr wird Kantonsrätin Theres Weber-Gachnang (SVP) ans Rednerpult treten. Die Feier am 1. August beginnt um 19.30 Uhr.

309541

Konditorei - Café
Mönchhof Back
8617 Mönchaltorf
Tel. 044/948 10 99

Nicht verpassen!

...vom Samstag 14. Juli
bis Samstag 21. Juli

backen wir **Holzofenbrot**
auf dem Mönchhofplatz

Gasthof Löwen, M. und M. Elmer
Usterstrasse 7
8617 Mönchaltorf, Tel. 044 948 01 05

In unserem lauschigen Garten servieren wir Ihnen feine Grillspezialitäten und leckere Coupes

Auf Ihren Besuch freuen sich Fam. M. und M. Elmer und Mitarbeiter
www.loewen-gasthof.ch

309532

Wir suchen Büroräumlichkeiten in Mönchaltorf
3-4 Arbeitsplätze ca. 100 m²
gute Infrastruktur

gallikerkommunikation
Ihr Partner für Unternehmenskommunikation und Firmengeschichte
Tel. 044 790 25 75
Mail: info@gallikerkom.ch
www.gallikerkom.ch

309557

Chäslädeli
Rällikerstrasse 3
8617 Mönchaltorf
Tel. 043 277 82 86

Öffnungszeiten:
Di-Fr 10:00-12:00 Uhr
Sa 8.00-16.00 Uhr

309561

wohlgemuth · architekturbüro ag

gossauerstrasse 6
8617 Mönchaltorf
telefon 044 948 02 09
telefax 044 948 16 02

aw

albert wohlgemuth
beratung · projektierung · ausführung

309535

Restaurant Pizzeria Wollenhof

Mönchaltorf · Rällikerstrasse 21
Telefon 044 948 08 10, Fax 044 948 08 11
pizzeriaiwollenhof@bluewin.ch

TAKE AWAY
Nach der 10. Pizza ist die 11. gratis
Das klassische Italienische Spezialitäten-Restaurant mit Top-Küche
Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Angebot an Saison-, Fisch-, Fleisch-Pasta- und vegetarischen Gerichten sowie Monatsspezialitäten (Sommerkarte)
Säli für Familienfeste, Vereins- und Firmentreffen
Sehr schöne gedeckte Terrasse

309577