

30 Jahre Metzgerei Bleicher

Firmenjubiläum + Food on fire = Dorffest

Die Metzgerei Bleicher in Mönchaldorf verband das traditionelle Food on fire dieses Jahr mit ihrem 30-Jahre-Jubiläum. Bei schönstem Sonnenschein wurde der Anlass zum Dorffest. Der grosse Andrang war bestimmt nicht nur auf die 2-Franken-Steaks und Gratiswürste vom Grill zurückzuführen, auch nicht nur auf den Auftritt des Jodelchörlis, sondern auch auf die Verankerung des Betriebs im Dorf und in der Region.

30 Jahre ist es her, dass Erich Bleicher (unterdessen «Erich Bleicher sen.» genannt) in Mönchaldorf im Zürcher Oberland eine Metzgerei übernahm und ihr seinen Namen gab. Unterdessen wird der Betrieb von Sohn Erich jun. geleitet.

Die Metzgerei Bleicher ist ein typischer Familienbetrieb: Erich jun. wird nicht nur von seiner Frau und seinen Eltern unterstützt, sondern auch von

seinem Bruder Peter, der 2008 die Schweizer Meisterschaft der besten Lernenden gewann und seither «zu Hause» arbeitet. Und beim Jubiläumsanlass standen selbstverständlich auch seine beiden Schwestern an der Front.

Die Dorfmetzgerei überzeugt durch eine breite Produktpalette: Von Schoggiwürsten und Bleichipic (gewissermassen die Mega-Version der Minipic) über eine reichhaltige Auswahl an Frischfleisch bis zum Zusatzsortiment, das wie in vielen Metzgereien die eigenen Erzeugnisse optimal ergänzt. Dazu gesellt sich der Lebensmitteladen im gleichen Gebäude, der seit zwei Jahren ebenfalls von Bleichers geführt wird. Der Stolz des Betriebes ist aber der Bauernrauch, der den Produkten das gewisse Etwas verleiht. Erich Bleicher jun. nützt seine unternehmerische Freiheit nicht zuletzt, um immer wieder originelle Eigenkreationen zu lancieren. Neben den erwähnten zum Beispiel auch Rauchnebeli mit Aloe Vera und weitere Produkte, die dem Betrieb beim



Familie Bleicher: v. l. n. r. Silvia jun., Silvia sen., Erich sen., Peter, Susanne, Erich jun.

letzten Mefa-Qualitätswettbewerb drei Silbermedaillen einbrachten.

Von der hohen Qualität der offerierten Bratwürste und Cervelas konnten sich nicht nur die zahlreichen Passanten überzeugen, sondern auch Bu-

ckingham-Palace-Starkoch Anton Mosimann. Wir drücken nun die Daumen, dass bei Prinz Harrys Hochzeit die Würste aus Mönchaldorf geliefert werden.

Elias Welti

Schweizerische Metzgerzeitung
11. Mai 2011