

# Metzger und Caterer mit Leib und Seele

**Zetzwil** Seit 25 Jahren führt Felix Ulmann den Familienbetrieb mit Metzgerei und Partyservice

VON PETER SIEGRIST

Metzgermeister Felix Ulmann steht im Produktionsraum seiner Metzgerei am Wurstfüller. Flink portioniert und füllt er das Brät in den Wurst-darm ein, innert weniger Minuten ist der bereitgestellte Behälter gefüllt mit frischen Bratwürsten. «Das ist bei mir ein offenes Geheimnis», sagt Ulmann, «wir produzieren jeden Tag, haben immer ganz frische Produkte, sei es Fleisch am Stück oder Wurstwaren auf dem Ladentisch.»

Als Felix und Marlise Ulmann vor 25 Jahren das elterliche Geschäft übernahmen, war dieses ein klassischer Doppelbetrieb. Zur Metzgerei mit dem Laden gehörte das angegliederte Restaurant Vorstadt. Ulmanns waren prädestiniert für diesen Betrieb. Felix Ulmann hat nach der

**«Ihrer Kalbsbratwurst wurde einstimmig die Goldmedaille verliehen.»**

Zitat von Kunden im Gästebuch

Metzgerlehre zusätzlich eine Kochlehre und die Wirtefachausbildung abgeschlossen, seine Frau ist ebenfalls gelernter Koch.

Vor zwölf Jahren haben Ulmanns das Restaurant aufgegeben und sich ganz auf die Metzgerei und den inzwischen angegliederten Partyservice konzentriert. In diesem Bereich hat sich Ulmann einen Namen gemacht, wird er doch in der weiteren Region, auch im angrenzenden Luzerner Land als Caterer engagiert. Anlässe mit bis zu 300 Personen aufs Mal seien zu bewältigen, sagt Ulmann. «Unsere Küche ist mittlerweile dafür ausgelegt, da haben wir investiert.»

**Breiter Kundenstamm aufgebaut**

Ulmann ist mit dem heutigen Geschäftsgang zufrieden. Es sei ihnen gelungen, einen breiten Kundenstamm in der Region aufzubauen, auch über 20 Restaurants, gehörten dazu. «Der Umsatz verdreifachte sich



Metzgermeister Felix Ulmann in seiner Metzgerei beim Wurstfüllen.

PSI

seit dem Start.» Dass die Kunden zufrieden sind, ist im Gästebuch auf seiner Website zu lesen, da steht etwa: «Vielen herzlichen Dank für den prima heissen Schinken und die verschiedenen Salate. Unsere Gäste waren begeistert.»

Qualität, Kundenwünsche erfüllen und Freundlichkeit seien das A und O, um erfolgreich zu sein, sagt Ulmann. Die Kunden hätten sich verändert. «Zur Qualität gehört heute für viele, das Wissen um die Herkunft

der geschlachteten Tiere.» Ulmann schlachtet im eigenen Betrieb jede Woche 2 Kälber, 2 Stück Grossvieh und etwa 15 bis 20 Schweine. «Dieses Fleisch verarbeiten wir zu 100 Prozent alles selber.» Der Metzgermeister weiss, woher die Tiere stammen, «ich hole sie nämlich selber ab.» Und das sei ihm wichtig. Ulmann beschäftigt in seinem Betrieb 12 Angestellte, vier gelernte Metzger, drei Verkäuferinnen und fünf Aushilfen, die vor allem im Catering zum Einsatz kommen.

Was Felix Ulmann schätzt, ist der Kundenkontakt im Laden. «Ich kenne die meisten mit Namen. Es gibt solche, die kommen vorbei und fragen, was hast du heute Feines? «Da spüre ich, die vertrauen mir». Auch wenn die Tage lang, die meisten Wochenende belegt sind, Ulmann gefällt das Führen des ganzen Betriebes. «Es ist doch einfach schön», sagt er, wenn eine Kundin zufrieden ist, oder wenn ich einem Kind ein Würstli in die Hand lege und es mich anstrahlt.»