

Metzgerei Ulmann, Zetzwil: Karl Haller und Vreni Mirti sind seit 25 Jahren für die Kundschaft da



Von links nach rechts: Vreni Mirti, Inhaber Thomas Arnold und Karl «Charly» Haller.

Gleich zwei Mitarbeitende durften kürzlich in der Metzgerei Ulmann in Zetzwil ihr 25-Jahr-Arbeitsjubiläum feiern. Karl «Charly» Haller und Vreni Mirti sind seit einem Vierteljahrhundert nicht mehr aus dem Team wegzudenken. Der Fleisch- und Saucenspezialist ist auch leidenschaftlicher Koch und die Verkäuferin kennt sich beim Fleisch und bei der Charcuterie gleichermassen gut aus. Im Laden sind beide an vorderster Front tätig und schätzen die vielfältigen Kundenkontakte.

(pte) – Seine Erstausbildung hat Karl Haller aus Gontenschwil als Forstwart absolviert. Durch familiäre Kontakte hat er vor 25 Jahren als Allrounder den Weg in die Metzgerei von Felix Ulmann gefunden und sich als Quereinsteiger schnell ins neue Metier eingefunden. Als Fleisch- und Saucenspezialist ist er heute im Team und vor allem bei der Kundschaft sehr geschätzt. «Ist der

Herr Haller nicht da?», hört man ab und zu im Laden. Das erstaunt nicht, denn seine Tipps für die Zubereitung sind manchmal schon fast Kochberatungen. «Er zelebriert das Kochen, die Fleischzubereitung und ist auch ein leidenschaftlicher Grilleur», freut sich Inhaber Thomas Arnold, einen so erfahrenen Mitarbeiter in seinem Team zu haben. Mit seinem Fachwissen ist Karl Haller auch bei

Vorbereitungsarbeiten im Bereich des PartyserVICES und des Caterings ein zuverlässiger Profi. Als Handwerker im Team packt er unkompliziert an, wenn es etwas zu montieren gibt oder eine Lampe im Ladenlokal den Geist aufgegeben hat. Nebenbei giesst er die Orchideen und hat auch sonst einen «grünen Daumen». So gehört das Kräutergärtli in seinen Zuständigkeitsbereich. Nicht weniger geschätzt ist Vreni Mirti. Als gelernte Bäckerin und Konditorin hat sie eine berufsbedingte Affinität zu Lebensmitteln und fand ebenfalls vor 25 Jahren ins Ladengeschäft in Zetzwil. «Als ich vor fünf Jahren die Metzgerei Ulmann übernommen habe, war sie mir im Bereich der Namen der Kundschaft eine grosse Hilfe», stellt Thomas Arnold fest. «Sie kann praktisch jeden Stammkunden mit seinem Namen begrüssen.» Zudem ist Vreni Mirti fachlich in den Bereichen des Fleisches und der Charcuterie gleichermassen zu Hause. «Sie ist von A bis Z ein Profi», stellt Thomas Arnold pragmatisch fest. In den ersten Jahren hat sie im Vollzeitpensum gearbeitet, dann aber durch die Gründung der Familie auf ein Teilzeitpensum reduziert. Sehr gerne setzt sich die Ruedertalerin in der Vorbereitung und bei der Durchführung von Caterings ein, ist in diesem Bereich entsprechend

versiert und oft im Einsatz. Durch ihre grosse Flexibilität kann sie auch Aufgaben übernehmen, die im hektischen Alltagsbetrieb kurzfristig anfallen. «Wenn ich jemanden brauche, ist auf Vreni Verlass», freut sich Thomas Arnold.

Mit ihrem vielfältigen Angebot an Wurst- und Fleischwaren, pfannenfertigen Gerichten und saisonalen Spezialitäten ist die Metzgerei Ulmann zu einem Begriff in der Region geworden. Inhaber Thomas Arnold hat den Betrieb vor fünf Jahren übernommen und ist sich bewusst, dass dieser Ruf vor allem durch das Qualitätsdenken und die Einsatzbereitschaft seines Teams mit vielen langjährigen Mitarbeitenden erarbeitet wurde. Dass gleich zwei ihr 25-Jahr-Arbeitsjubiläum feiern durften, freut ihn besonders.

