

Qualität steht an erster Stelle

15 Jahre Metzgerei Luminati im Volgmärt Meilen

Luminati

Am Anfang noch mit Schnauz und gestreifter Schürze, übernahm vor 15 Jahren, genau am Freitag, 1. November 1996, Karl Luminati mit seiner Frau Esther die «schönste Metzger am Zürichsee», von Toni Dettling. Vieles hat sich seither geändert, einiges ist aber auch heute noch gleich.

So steht die gute Qualität des Fleisches, wie auch die kompetente, persönliche Beratung an erster Stelle. Metzgermeister Luminati gibt seinen Kunden eine Qualitätsgarantie in allen Bereichen des Geschäfts. Sei es bei den Eigenproduktionen, wie beispielsweise den Bratwürsten, den Weisswürsten oder beim Fleischkäse, wie auch beim Fleisch und den Spezialitäten seiner Lieferanten – einwandfreie, frische und innovative Produkte sind das wichtigste Gut der Metzgerei.

Die besten Lieferanten der Schweiz

«Unsere Lieferanten für Fleisch und Fisch sind in der ganzen Schweiz verteilt, weil wir überall die besten Produkte suchen. So sind wir sicher, dass unsere Kunden das bekommen, was sie sich vorgestellt haben.» sagt Karl Luminati überzeugt.

Zu den Lieferanten der Metzgerei Luminati gehören Kneuss, Dörig, Geiser AG, Schär, Citterio, Dyhrberg und Hotz. Auch seine Lieferanten bürgen für hohe Qualität und Karl Luminati schätzt die langjährigen Verbindungen sehr. «So kann man auch einmal etwas Unmögliches möglich machen. Durch die gute Zusammenarbeit kommt man sich auch immer mal entgegen», sagt er weiter.

SwissPrim Gourmet – Ein Erfolgsrezept

Was die Metzgerei ausserdem von der Konkurrenz abhebt, sind die Produkte von SwissPrim Gourmet. Wie Luminati sagt, sind das «die besten Stücke der Schweiz.» SwissPrim kontrolliert Fleisch vom Rind, Lamm, Schwein und Kalb und die Produktion des Fleisches, wie auch die Haltung der Tiere unterstreicht strengen Regeln und konsequenten Kontrollen. Interessierte können sich unter www.mutterkuh.ch im Web über die verschiedenen Reglemente informieren.

Mit diesem Fleisch werden hauptsächlich bessere Restaurants und Hotels der Schweiz beliefert. In der Region Zürich ist die Metzgerei Luminati eine der einzigen, wo das Fleisch im Verkauf angeboten wird. Luminati hatte bereits vor 15 Jahren SwissPrim Beef in seinem Sortiment. Damals, wie zum Teil auch heute noch stammt das Rindfleisch vom Meilener Bauer Ueli Weber vom



Die Anfangszeiten von SwissPrim Beef: v.li. Karl und Esther Luminati mit Ueli Weber und Werner Friedli vor der Verkaufstheke im Volgmärt.

Foto :zvg



Das heutige Team der Metzgerei Luminati: v.li. Turi Stierli, Karl Luminati, Ruzhdi Hamiti, Esther Luminati und Carmen Luminati. Auf dem Bild fehlt Claudia Brüllsauer.

Foto: MAZ

Gutsbetrieb Hoheneegg.

Zusätzlich zu den Angeboten von SwissPrim ist auch das Fischsortiment bei Luminatis immer frisch und die Auswahl ist gross. Vor allem beim Lachs vom bekannten Lieferanten Dyhrberg ist das Sortiment sehr breit.

Wurstwaren mit Gold ausgezeichnet

Einige der Wurstwaren, wie z. B die «Fürtüfel» von E. Hotz, Wurstlieferant aus Uster, sind an Fachmessen für Wurstwaren in der Schweiz wie auch in Deutschland mit Gold ausgezeichnet worden. Speziell an diesen Würsten ist auch, dass sie keine allergenen Stoffe wie Gluten oder Milch enthalten.

Trend und Tradition, eine interessante Mischung

In 15 Jahren verändern sich die Bedürfnisse der Kunden stetig. Gerade traditionelle Produkte wie Blut- und Leberwürste sind nicht mehr so gefragt wie früher. Dafür hat das Geflügel in den letzten Jahren einen deutlichen Aufschwung erlebt. Der «Schüblig-Ziischtig» beispielsweise animierte vor 15 Jahren noch viel mehr Familien dazu, an diesem Tag auch wirklich Schüblig zu essen, heute sind es nur noch wenige. Trotzdem, wenn es auf Weihnachten zugeht, wird der Tradition die Treue

gehalten.

Fondue-Chinoise, welches in der «schönsten Metzgerei am Zürichsee» übrigens immer noch von Hand geschnitten wird, Schinken und Filets im Teig sind auch heute noch die «Renner» an Weihnachten. «Aber auch Truthähne, Enten und Gänse werden immer häufiger verlangt», sagt Karl Luminati.

Mittagsmenuverkauf und Samstagstreff

Ebenfalls zur Tradition geworden ist der Mittagsmenuverkauf vor dem Laden, jeweils Montag bis Freitag von 11.00 bis 13.00 Uhr, wo täglich ein Menu wie auch Würste vom Grill angeboten werden. Aber auch der Wurststand am Samstag Mittag ist für viele Meilenerinnen und Meilener zum Treffpunkt im Dorf geworden.

Gutes Team im Rücken

Alleine wäre dieser enorme Aufwand natürlich nicht zu meistern. Karl Luminati hat ein sehr gutes Team im Rücken, welches seine Philosophie im Bereich Qualität und Kundenberatung teilt. Einige von ihnen sind bereits seit 10 bis 15 Jahren im Laden tätig. Auch sie kennen die Bedürfnisse der Kundschaft und sorgen mit dafür, dass die Metzgerei Luminati das wurde, was sie heute ist, und es auch bleibt.

(maz)