



1 Behagliche Atmosphäre mit Schwarzwälder Regionalkolorit: Für die Frühstücksgäste stehen 30 Sitzplätze zur Verfügung.  
2 Deftig: Neben den vier Komplett-Frühstücksangeboten gibt es im Metzger-Café die gängigen Imbissklassiker.  
3 Hubert Dorer und seine Mitarbeiterin Susanne Jantzen bieten in Peterzell auch das zu 95 Prozent selbst hergestellte Fleisch- und Fleischwarensortiment an. Fotos: mm

# Süß und herzhaft aus einer Hand

**Hubert Dorer richtet in Peterzell im Schwarzwald ein „Metzger-Café“ ein.**

ST. GEORGEN  
MONIKA MATHES



Frühstück mit Brötchen und Kaffee und dazu eine nette Sitzgelegenheit: Das war zunächst Hubert Dorers simple Idee, als er im vergangenen Jahr das frühere Gasthaus „Löwen“ in St. Georgen-Peterzell übernahm.

Die Räume im ehemaligen „Löwen“ waren bis dato von diversen Betreibern als Outlets mit wechselnden Angeboten und wenig Geschäftserfolg genutzt worden. Der 53-jährige Fleischermeister, der seinen Hauptbetrieb in Furtwangen vor 21 Jahren neu gegründet und aufgebaut hat, nutzte die Chance, sich an dem Standort eine zukunftsorientierte Dependence einzurichten. Ihre ideale Lage an der B33 zwischen St. Georgen und Villingen-Schwenningen spielte ihm zusätzlich in die Karten.

„Unsere Konkurrenz sind Möbelriesen und McDonald's mit ihrem Billigangebot.“

Dorer und seine Familie entschlossen sich zu einer gründlichen Sanierung des Objekts, die zwischen April und September 2017 mit viel Eigenleistung bewältigt wurde. Die Frischetheke lieferte Bfm-Ladenbau. Im Gästebereich schufen sie mit Hilfe eines ortsanständigen Schreiners eine behagliche Atmosphäre mit Schwarzwälder

Regionalkolorit und bequemem Mobiliar aus hellen Hölzern. Hier stehen 30 Sitzplätze zur Verfügung; auch die Terrasse im Außenbereich ist bestuhlt. Weil ein barrierefreier Zugang vorgeschrieben war, musste ein Höhenausgleich von einem halben Meter überwunden werden. Parkplätze sind ebenfalls in ausreichender Zahl vorhanden. Das mit Kühl- und Nebenräumen nun circa 200 qm große Fachgeschäft wurde am 15. September 2017 eröffnet.

Neben seinem zu 95 Prozent selbst hergestellten Fleisch- und Fleischwarensortiment boten Dorer und sein Team als Frühstücksofferte zunächst nur belegte Brötchen und Kaffee an. Das war den meisten seiner Kunden für einen kräftigen Start in den Tag schon bald zu wenig: Als die Nachfrage nach fertig gerichteten und umfangreicheren Angeboten wuchs, krempelte der Fleischermeister kurzerhand sein Konzept um und nennt seine neue Filiale seither „Metzger-Café“. Er stellte sich auf die geäußerten Wünsche ein und tischte seinen Gästen morgens vier verschiedene Metzger-Frühstücke auf: Die „Mini“-Variante zu 3,50 Euro beinhaltet ein Brötchen und ein Heißgetränk nach Wahl sowie Marmelade, Nutella und Butter, die „kleine“ mit großer Butterbrezel und Heißgetränk ist für 3,95 Euro zu haben. Üppiger kommt das Angebot für 7,95 Euro daher: Es umfasst neben Kaffee oder Tee zwei Brötchen, Marmelade, Nutella, Butter sowie einen abgepackten Frischkäse, je zwei Scheiben gekochten Schinken und Käse sowie drei Scheiben Lyoner. Die herzhafte Version macht für 9,95 Euro in jedem Fall satt, denn es gibt noch zwei Scheiben Schwarzwälder Schinken und drei Scheiben Hausmacher Wurst dazu. Kaffee, Tee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Kakao kommen aus einem Profigerät. Brot und Brötchen bezieht der Chef im Gegengeschäft mit Fleischkäse zum Fertigbacken von einem Bäcker in einer Nachbargemeinde. „Keine Industrieware – unser Lieferant backt handwerklich“, versichert er.

Vier Vollzeitkräfte bedienen die Kunden von Montag bis Freitag zwischen 6:30 und 18:00 Uhr. An Samstagen ist bis 13:00 Uhr geöffnet. Dorer: „Wir besitzen eine Vollkonzession für den Gastrobereich. Daher dürfen wir an Sonntagen oder abends bei Bedarf länger öffnen.“ Das Frühstücksangebot wird von Laufkundschaft geschätzt, aber auch von angemeldeten größeren Gruppen. Die auf der B33 zahlreich vorbeifahrenden Trucker steuern

das „Metzger-Café“ vorzugsweise zur Mittagsrast an. Der Versuch, eine Kuchenauswahl zu etablieren, läuft laut Dorer noch etwas schleppe: „Es braucht Zeit, bekannt zu werden. Außerdem müssen wir uns gegenüber dem Möbelriesen XXL-Lutz und McDonald's mit ihren Billig-Frühstücksangebot behaupten.“

Eine weithin sichtbare Fahne mit Firmenlogo und f-Marke macht die Vorbeireisenden auf der Bundesstraße zwar auf die Einkehr-

möglichkeit aufmerksam, der Furtwanger würde seine Werbemaßnahmen trotzdem gern noch verstärken: „Das ist schwierig, denn an der B33 ist eine Plakatierung nur dann erlaubt, wenn die Existenzgrundlage gefährdet ist.“ Stattdessen will sich Dorer für die Giebelseite des Gebäudes eine Leuchtreklame genehmigen lassen. Außerdem legt er regelmäßig Wochenflyer aus und postet seine Aktivitäten via Facebook. | afz 32/2018

ANZEIGE

## Jetzt buchen!

Ihre Themenschwerpunkte in der afz - allgemeine fleischer zeitung

Ausgabe	Schwerpunktthema	AS	ET
36	» Qualitätssicherung in der Produktion	27.08.18	05.09.18
37	» Der Metzger als Gastronom: Möbel, Geschirr & Co.	03.09.18	12.09.18
38	» IT-Lösungen für Handwerk und Industrie	10.09.18	19.09.18
39	» Länderreport Nordrhein-Westfalen	05.09.18	26.09.18



Weitere Informationen bei  
Christine Contzen, 069 7595-1852,  
christine.contzen@dfv.de  
www.fleischwirtschaft.de/mediadaten

afz allgemeine fleischer zeitung

fleischwirtschaft.de

dfv Mediengruppe