

Einkauf mit allen Sinnen



Ein glänzender, lebensgroßer Bronzebulle empfängt die Kundinnen und Kunden der neugestalteten Metzgerei Menge im hessischen Edertal. Ein wuchtiger Hingucker, der aber etwas über die Philosophie von Metzgermeister Ralf Menge ausdrückt.



sentation deutlich vergrößert: Sechs Meter der Kühltheke „Strong Wing“ fanden im neuen Raum Platz. Ergänzt wird diese von mehreren Metern Kühlregal, in denen die hausgemachten Spezialitäten fertig zubereitet angeboten werden. Ganz bewusst setzt die Metzgerei so einen neuen Schwerpunkt und bietet Currywurst, Chili con carne, Gulasch, Geschnitzeltes, klassische Wurst u.v.m. in praktischen, fertig zubereiteten Portionen an. Rund 2.000 solcher Gläser wanderten schon vor dem Umbau wöchentlich über die Theke.

FLEISCHER MIT BACKOFEN

Dieses Konzept will Ralf Menge konsequent fortführen und damit den gut laufenden Laden für die Zukunft noch besser aufstellen. Einige hochwertige Produkte sollen das Sortiment aus handgemachten Qualitätswaren aus eigener Schlachterei mit EU-Zulassung ergänzen. Der Qualitätsgedanke zeigt sich auch im Verkaufsraum mit dunklen, edlen Tönen. Hinzu kommt eine üppige Warenpräsentation, die das Sortiment in seiner ganzen Fülle zeigt. Über und über voll ist das Gehänge im Hintergrund des Ladens mit geräucherten und halbbrohen Würsten bestückt. Darunter auch die für die Region typische Stracke. Eine hinterleuchtete Leinwand mit Motiven aus der Umgebung verstärkt den regionalen Bezug zusätzlich.

Der letzte Kniff, der den ersten Eindruck beim Betreten vervollständigen soll, ist ein großer Backofen. „Die Bäcker haben mit ihrem Brötchenduft einfach einen Vorsprung“, erkannte Ralf Menge und nutzte diesen Vorteil für sich. Ein schwarzer Ofen dient nicht nur als Eyecatcher, von ihm aus wehen auch verlockende Düfte von Brötchen, Pizza oder weiteren gebackenen Snacks durch den Raum. Auch aus den wasserlosen Heißthecken des Ladenbauers strömen den ganzen Tag über appetitanregende verlockende Düfte, so dass die neugestaltete Metzgerei ihre Kundinnen und Kunden optisch ebenso wie aromatisch überzeugen kann.

www.metzgerei-menge.de
www.bfm-ladenbau.de

Ralf Menge möchte seiner Kundschaft ein Einkaufserlebnis bieten, sie überraschen und zum Einkauf verführen. „Der erste Eindruck soll überwältigend sein“, betont er: „Wer eigentlich nur ein bisschen Wurst kaufen wollte, soll mit mindestens einer, besser zwei vollen Taschen den Laden wieder verlassen“. Um dieses Ziel zu erreichen, nahm er zusammen mit bfm Ladenbau in seinem Laden eine grundlegende Erneuerung vor. Auch in Hinblick auf die nächste Generation, die in Gestalt seines Sohnes Fynn (15) in den

Startlöchern steht und die lange Familientradition fortführen möchte. Seit 1890 gibt es die Metzgerei. Lange Zeit gehörten dazu auch ein Restaurant und ein Gasthof. Nicht zuletzt im Zuge der Pandemie-Entwicklung beschloss die Familie aber, diesen Geschäftszweig aufzugeben. Stattdessen wurde durch den Umbau die Verkaufsfläche des Ladens massiv vergrößert – von rund 48 auf knapp 100 m². Einen Sitzbereich mit zehn Plätzen für das Mittagsangebot gibt es darin weiterhin. Vor allem aber wurde die Laden- und Warenprä-