

Ein starker Ort

Nach eineinhalb Jahren Bauzeit eröffneten Andreas und Andrea Keller direkt neben ihrer alten Metzgerei in einem Neubau Mitte September 2022 ihre neue Wirkungsstätte. Die „Metzgerei zum Frieden“ machte damit einen gewaltigen Schritt in die Zukunft.



Alles ist hier jetzt anders als zuvor! Der Eingang ist barrierefrei, die Kunden gelangen nicht mehr über mehrere Treppen in den Laden, der mit vertikalen Holzelementen bestückte Giebel des neuen Hauses ist nun zur Straße hin ausgerichtet und trägt ein auffälliges, großes Logo mit einem roten Rinderkopf. Der um 80 m² vergrößerte Produktionsbereich wurde mit einem Verbindungsgang an den neuen Laden angedockt. „Das Schlachthaus ist auch viel größer, wir können tierwohlgerecht schlachten und haben nun alles unter einem Dach“, ergänzt Andreas Keller (41). Der Fleischermeister, Betriebswirt des Handwerks, zweifache Vater und Mitglied im Verein „Fleischerhandwerk – wir

sind anders“ – dessen schwarze Kittel er täglich trägt, suchte seit 2010 eine eigene Metzgerei. Mitte 2012 wurde die „Metzgerei zum Frieden“ – der Name stammt aus Tagen, als diese noch ein Gasthaus war – erworben. 2019 wurde das nebenan liegende Grundstück samt Gebäude des „Kaufhauses Rösch“, deren Inhaberin einen Tante-Emma-Laden betrieb, gekauft. 2020 erfolgte der Abriss. Der Neubau begann corona-verzögert im April 2021. „Wir haben erst den Laden geplant und dann den Rest drumherum, das ist eher andersherum üblich. Seine Frau Andrea, gelernte Industriekauffrau, war von Beginn an in die Planung und den Neubau integriert. „Sie hatte durch ihren branchenfremden Hintergrund die Pla-

nung aus Kundensicht im Blick, was sich mit meinen Fachkenntnissen perfekt ergänzte. So wurde das Ganze zu unserem gemeinsamen Projekt, in das meine Frau immer mehr hineingewachsen ist und mir eine wertvolle Stütze ist“, betont er.

Gefördert wurde der Neubau durch das Land Baden-Württemberg. Tengen mit seinen rund 25 Ortsteilen und Weilern hat gut 4.000 Einwohner. Die Schweizer Grenze ist wenige Kilometer entfernt, so dass auch viele Eidgenossen hier einkaufen. Ohnehin sprach sich die hohe Qualität ihrer Fleisch- und Wurstwaren herum, denn die Kunden kommen aus einem Umkreis von 60 km hierher. 70 % des Umsatzes erzielt der Laden. Zudem beliefert die Metzgerei





Mit dem Neubau ihrer Metzgerei hat sich die Familie Keller einen Traum erfüllt. Wie sehr sie hinter ihrem Tun steht, zeigt sie nicht nur bildlich an der Wand rechts neben dem Eingang, sondern auch durch echte handwerkliche Qualität, z. B. den Rohwürsten im gläsernen Wurstturm.

einen Kollegenbetrieb mit dem kompletten Fleisch- und Wurstwarensortiment, zwei Verkaufsfahrzeuge von Händlern im Landkreis Rottweil, Gastronomen und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung. Durch eine Bestell-App gewannen die Kellers rund 20 % neue Kunden der jüngeren Generationen hinzu.

ALLERHAND HIGHLIGHTS

Gut 125 m² Verkaufsfläche im Gegensatz zu 45 m² vorher stehen nun zur Verfügung. In Sachen Ladenbau entschieden sich die Kellers für bfm Ladenbau, dessen Mitarbeiter Florian Hamberger das Projekt von der Planung bis zur Eröffnung begleitete. „Es war eine sehr gute Kooperation“, lobt Andreas Keller. Der Einbau erfolgte im April 2022, danach folgten die Küche, neue Kühlhäuser und der Rest.

Wer den Laden betritt, wird durch ein SB-Regal-Element (von hinten: Getränkekühlschrank) und einer SB-Kühlinsel nach rechts geleitet und landet vor der vielfältig bestückten Fleischtheke mit zwei Dry-Ager-Reifeschränken im rückwertigen Bereich. Darin: Rinderrücken und Special Cuts. Rechts an der Wand begrüßen Andreas Keller und seine Söhne Max (8) und Louis (4) Kunden auf einem großformatigen Bild im „Wir-sind-anders“-Outfit. Die neue Kühltheke ist 10,50 m lang (zuvor: 7 m) und wird durch einen gläsernen Turm, in dem sich Rohwürste aller Art drehen und im optimalen Klima verkaufsfördernd präsentiert werden, vom neu gestalteten Imbiss-Bereich getrennt. Neu sind auch die Snack-Theke mit Sandwiches und Take-away-Salaten und die flexible Wechseltheke „Free Spirit Switch“, die nach Bedarf in eine SB-Theke umgewandelt

werden kann. „Gab es in der alten Metzgerei nur Leberkäse etc. auf die Hand, da nicht einmal Platz für eine Heiße Theke war, haben wir nun eine richtige Heiße Theke mit 3 x 1/1 GN-Formen für unsere vielfältigen Angebote und können nun auch neue Produkte wie unsere verschiedenen Burger anbieten“, freut er sich – mit Platz für eine eventuelle Erweiterung in Richtung Mittagstisch. Drei Stehtische können um weitere Sitzmöglichkeiten erweitert werden. Die Schweine bezieht Andreas Keller von den Landwirten Scheu und Moser aus dem Ort sowie aus 3 km Entfernung. Die Rinder kommen vom Lauterbach-Hof der Familie Leichenauer in Uttenhofen, die zudem einmal pro Woche selbstgebackenes Holzofenbrot liefert, sowie von Familie Krause aus Stetten und der Familie Schrey vom Schabelhof – maximal 15 km ent-

fernt. „Regionalität ist mir wichtiger als Rasse oder irgendein Label“, betont Andreas Keller. Zudem verarbeitet er Wild von regionalen Jägern und Lämmer von zwei Schäfern. Das Feedback der Kunden zum neuen Laden sei sehr positiv, sagt er: „Es halten viel mehr Leute an und kommen auch rein.“ Pro Schicht kann eine Mitarbeiterin im Laden mehr die regionalen Spezialitäten verkaufen. Seit 2019 bot er auf ein Kundengespräch hin rund zweistündige Betriebsführungen für 15 bis 20 Personen an. Von der Pandemie gebremst, sollen diese nun wieder starten. „Um den Menschen zu zeigen, was unser Handwerk wirklich bedeutet und regionale Qualität ausmacht“. Dafür wird hinter dem Giebel ein großer Raum ausgebaut in dem Events stattfinden können. *mtH*
www.metzgerei-zum-frieden.de

ERFOLGSFAKTOREN

- 95 % eigene Herstellung
- Nähe zu den Erzeugern der Tiere
- Eigene Schlachtung
- Langjähriger Mitarbeiterstamm
- Keine vorgeschnittene Ware in der Theke

KONZEPT

METZGEREI ZUM FRIEDEN – TENGEN

Metzgerei-Neubau neben alter Metzgerei im westlichen Landkreis Konstanz. 28 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, ein Fleischer-Azubi. Zwei Verkaufsautomaten. Energieversorgung: Biogas-Fernwärmenetz, Wärmerückgewinnung, Photovoltaik-Anlage (folgt).

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Mado
- **Betäubungstechnik:** Freund Maschinenbau
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Frutarom Savory Solutions
- **Kassensystem:** Mettler-Toledo
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Ladenbau:** bfm Ladenbau
- **Kühlfahrzeuge:** Winter Fahrzeugtechnik
- **Räuchertechnik:** Maurer-Atmos
- **Scherbeneisenerzeuger:** Maja (by Marel)
- **Speckschneider:** Rühle
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Wolf:** Mado