

Verkauf



1 Im rechten Bereich des Stammhauses wurde die Fläche um 17 qm erweitert. 2 Die Decke spiegelt die Gesamtgestaltung des Ladens: modern und funktional, Altbewährtes wie selbstverständlich integriert. 3 Metzgermeister Michael Moser zur Wiedereröffnung im vergangenen Mai.

Fotos: Metzgerei Moser

Tradition und Funktion vereint

Die Metzgerei hat Blüten an der Decke, Michael Moser Wurzeln in der Region: In Landsberg am Lech bewahrt er sein kulturelles Erbe - und zapft den Kühlraum an.

BIRGA HIMBURG

„Längst überfällig sei der Umbau des Stammhauses in der Katharinenstraße gewesen, gesteht Metzgermeister Michael Moser. „Von einem Facelift 2007 abgesehen war der Laden im Kern noch von 1978.“ Er ist Inhaber der Metzgerei Moser in Landsberg am Lech, die er in dritter Generation betreibt. Erste Pläne zur Modernisierung habe es bereits vor 15 Jahren gegeben, die aber immer wieder verworfen wurden. „Zum Glück“, sagt er heute. Denn seitdem hat sich vieles verändert, vom Einkaufsverhalten der Kunden bis hin zur Rentabilität von Innenstadtlagen. Bei-

zinger Feld mit der imposanten Reifekammer oder dem Stammhaus in der Katharinenstraße, das sein Großvater 1954 gekauft und zum Wohngeschäftshaus mit Metzgerei umgebaut hatte.

Die Modernisierung in der Katharinenstraße ging Moser schon einige Monate vorher an. „Im Lauf der Zeit ist im Haus schon so einiges umgewidmet worden“, erzählt er. In der einstigen Wohnung sind heute die Büros, das ursprüngliche Ladenbüro wurde zum Zwischenlager. „Diesen Raum haben wir jetzt dem Verkaufsraum zugeschlagen.“ Die abgegangene, nicht mehr tragende Wand wurde entnommen, und aus den 30 qm Verkaufsfläche wurden 47 qm. Eines der Bürofenster wurde zugemauert, das andere nach unten verlängert – bis zum Sockel aus Lech-Schiefer.

Virtuell und klar

Die Bodenhöhen im Inneren wurden angeglichen und gefliest, die Wände teils holzvertäfelt, die Einrichtung zu einem Großteil erneuert – die Handwerker gaben sich die Klinke in die Hand. Um während der Schließung nicht zu viel Umsatz einzubüßen, wurden die Arbeiten in nur dreieinhalb Wochen durchgeführt; so konnte das Stammhaus am 5. Mai wieder eröffnen.

Die Ausführung übernahmen mehrere Handwerksunternehmen aus der Umgebung, für die zentrale Planung und die neue Theke zeichnet bfm Ladenbau verantwortlich. Alles sollte funktioneller und mo-



derner werden, gleichzeitig die regionale Verwurzelung betonen – und die Kosten sich im Rahmen halten.

Hilfreich sei die 3D-Animation von bfm gewesen, in der Moser mittels VR-Brille noch in der Planungsphase in seinem Laden umherlaufen konnte. „Wenn man zum Beispiel optimale Laufwege für die Verkäuferinnen schafft, rückt die Theke weiter nach vorn, was zulasten des Kunden gehen kann.“ Kritische Punkte wie diese habe er so vorab besser einschätzen können. Und jetzt, ein Dreivierteljahr später, habe er noch nichts gefunden, was er anders machen würde.

Im linken Bereich befindet sich der hell gestaltete Snack-Counter mit Heißer Theke, daneben die beiden Kassen. Daran schließt die puristisch designte Theke an, zunächst mit kleinem SB-Bereich. Dann zieht sich die stützenlose Vollverglasung des Modells „Free Spirit“ mit rechten Winkeln und

klaren Kanten durch den Raum, die Front wurde passend zu den Bodenfliesen verkleidet und mit einer kantigen Taschenablage versehen. Zum Reinigen können die Scheiben nach vorn geklappt werden. Differentialkühlung und Walzenlüftung sollen für eine gleichmäßige Luftverteilung sowie stabile Temperaturen und Luftfeuchtigkeit sorgen.

Traditionell und kreativ

In der Mitte ist das große Wurstsoriment der Metzgerei zu finden – in der Theke, aber auch dahinter. Als er seine Mitarbeiter vor Beginn der Umbauarbeiten fragte, was sie am alten Laden gut fanden und was nicht, stimmten alle überein, dass das Wurstgehänge mindestens so groß sein müsse wie zuvor – denn aus Erfahrung gelte hier: „Menge verkauft Menge. Wenn ich da nur ein paar einsame Würste hängen hab“, ist das nicht gerade verkaufsfördernd.“ Sein Ladenbauschreiner verpasste dem alten Gehänge kur-

zerhand eine mattschwarze Pulverbeschichtung, wodurch sich das alte neue Stück harmonisch in den jetzigen Look einfügt.

Clever und floral

Davor steht der Aufschnittstapler, ebenfalls aus dem alten Laden, für den seine Mitarbeiter besonders am Wochenende dankbar sind. Er wurde außerdem um eine Kühl-schublade direkt darunter ergänzt, die via Durchbruch den dahinterliegenden Kühlraum anzapft. „Es ist schon super, wenn man nicht mehr extra wegen jeder Stange Wurst ins Kühlhaus rennen muss.“

Die Auslage erstreckt sich über mehr als sieben Meter bis ans Ende der hinzugewonnenen Fläche. Die baulichen Gegebenheiten einbeziehend, wechselt mit dem Übergang zum neuen rechten Bereich auch das Sortiment von Wurst zu Fleisch. Dort stehen der bewährte Dry Ager und eine Kühlvitrine, in der neuen Theke mit eigener Temperaturzone liegt Fleisch in verschiedenen Zugschnitten – alles aus der Region.

An der Holzbalkendecke wird der Übergang ebenfalls deutlich. Wieder bestand Moser nämlich darauf: Das Alte bleibt. Die Decke mit Balken und Verschalung aus Eiche hatte der Kirchenmaler Otto Kobel im Zuge des Umbaus 1978 mit stilisierten Pflanzen dekoriert. Bereits 2007, als der Laden sein Facelift bekam, hatte der renovierende Malerbetrieb die floralen Ornamente aufgefrischt und eingerahmt, indem er um sie herum lackierte. Blüten an der Decke, verwurzelt in der Region – eine passende Gestaltung für das Stammhaus der Metzgerei Moser. Die Malereien blieben selbstredend erhalten. | afz 7/2024



Bei Handwürsten gilt hier: Menge verkauft Menge.

Michael Moser

des Gründe, aus denen er Ende Dezember seine Altstadtfiliale schloss. Entlassen musste er niemanden seiner insgesamt 50 Mitarbeiter. „Da wär' ich ja auch schön blöd“, lacht der langjährige Obermeister der Landsberger Innung. Alle kamen in den beiden anderen Filialen unter, dem „Flagshipstore“ Am Pen-