

Wandel in der Metzgerei Sontag

Was bleiben will, muss sich verändern

Metzgerei Sontag stellt sich dem Wandel und passt Betrieb dem veränderten Kundenverhalten an – dazu gehört auch Zusammenarbeit mit Traditionsmetzger Joos aus Wangen

„Damit wir in Zukunft so bleiben können, wie uns die Leute seit sechs Generationen kennen, machen wir ab dem neuen Jahr 2020 ein paar Sachen anders“, sagt der Kißlegger Metzger und Fleisch-Sommelier Philipp Sontag. Im Klartext heißt das: Als Nahversorger in Sachen Fleisch & Wurst bleibt der Traditionsbetrieb vor Ort erhalten – zu Kernzeiten, die ein Großteil der Kundschaft ohnehin bevorzugt.

Machen wir uns nichts vor: Wenn es ums Einkaufen geht, ist so gut wie nichts mehr wie es früher war. Kleinteilige Läden, Handwerksbäcker, Metzger, die noch selber verantwortungsbewusst schlachten und wursten, sind zu einer echten Seltenheit geworden. Nur immer dann, wenn wieder einmal einer aufgibt, ist der Aufschrei groß. Auch und gerade bei denen, die halt doch den Lebensmitteleinzelhandel und Discount zur Nahversorgung frequentieren. Den Metzger oder Bäcker nutzen jene, so sie die Gelegenheit eines solchen noch haben, nur am Wochenende oder für die Feiertage. Bloß: Davon kann langfristig niemand leben, genauso wenig vom nachträglichen Mitleid, wenn es ein Betrieb am Ende doch nicht gepackt hat.

So leid es uns tut – auch wir, die wir uns inzwischen schon viele Jahre gegen den negativen Trend mit Offenheit, Frische, Ideenreichtum, und Qualität stemmen – müssen auf diesen Wandel reagieren. Das tun wir mit veränderten Öffnungszeiten ab Januar 2020. Ein

weiterer Punkt ist die strategische Zusammenarbeit mit der Traditionsmetzgerei Joos aus Wangen, die ganz ähnlich tickt wie wir. Während wir für sie mitschlachten, beziehen wir im Gegenzug verschiedene Wurstsorten von Joos. Das nützt beiden – und garantiert unserer Kundschaft weiterhin ein breites und vor allem hochwertiges Angebot ohne Abstriche.

Mit großer Mühe haben wir versucht, Öffnungszeiten herauszufinden, mit denen wir vor allem unseren Stammkunden, die zum Teil dankenswerterweise fast täglich zu uns kommen, eine stabile Brücke zu bauen. Hauptgrund ist die Personalnot. Denn auch in diesem Punkt sind wir – wie bei unserem Fleisch, das wir verarbeiten – nicht bereit, auf Qualität zu verzichten. Das sind wir unserer Kundschaft schuldig.

Im neuen Jahr 2020 sind wir in unserem Ladengeschäft an der Theke Donnerstag und Freitag von 8 bis 18 Uhr für Sie da und samstags 7.30 bis 12.30 Uhr. Das sind jene Kernzeiten, während denen wir all das, was uns wichtig ist – zum Beispiel gute Beratung, reiche Auswahl, Frische und gewohnte Qualität – auch ohne Wenn und Aber sicherstellen können. Wir sind in der Produktion, Vorbereitung und Zerlegung trotzdem die ganze Woche beschäftigt und für Wünsche nach Absprache natürlich anzutreffen. Wir möchten den frischen Wind im Laden, mit Produkten und mittags mit Bbq und diversen Neuerungen spürbar machen. Wir wünschen uns von Herzen, dass unsere Kunden dieses zeitlich reduzierte Angebot nicht als Verlust begreifen, sondern eher als einen Schritt, der es uns möglich macht, langfristig zum Ortsbild von Kißlegg zu gehören. Und zwar nicht nur als Museum, sondern als Geschäft, in dem gute



BILD: PHILIPP SONTAG

und handwerkliche Arbeit noch eine tägliche Selbstverständlichkeit sind. Und darum die Bitte: Bleiben Sie uns auch zu den veränderten Zeiten treu. Denn so ein kleiner Betrieb wie der unsere ist wie ein Muskel: Er will bewegt werden und gefordert sein. Sonst wird er schlapp, bildet sich zurück und es kommt zum Stillstand. Lassen Sie uns diesem Muskel gemeinsam trainieren, damit Sie und wir auch in Zukunft mit Genuss und ehrlichem Handwerk beweglich bleiben.

info ::::::::::::::::::::

Metzgerei
SONTAG
Tradition seit 1848

Jägerstraße 27
88353 Kißlegg
Telefon: 07563 - 82 23
info@metzgerei-sontag.de

Neue Öffnungszeiten
ab Januar 2020:
Donnerstag und Freitag von
8 bis 18 Uhr und samstags
7.30 bis 12.30 Uhr