



Brigitte und Heinz Künzli junior führen in ihrer Metzgerei die Tradition und die Geschichte seines Vaters weiter und feiern das 65-Jahre-Jubiläum des Unternehmens.

Der Traum des Heinz Künzli

Die Welt dreht sich scheinbar schneller und schneller. Doch in Stallikon hält Metzgermeister Heinz Künzli an Werten und Rezepten fest, die er von seinem Vater übernommen hat.

TEXT FRANZ BAMERT FOTOS NICOLAS ZONVI

Diese Geschichte tönt zunächst wie das Echo aus einer anderen Zeit – es ist die spannende Geschichte von Heinz Künzli senior (92). Sie beginnt abenteuerlich, hat ein Happy End und geht so: Es war einmal ein junger St. Galler Metzgerssohn, den seine Eltern vor über 70 Jahren auf die Wanderschaft schickten. Im Gepäck hat er ein paar Metzgermesser, Wurst-Rezepte von seinem Vater und einen Traum. Die Reise führte den St. Galler ins Welsche, nach Bern und Jahre später dann nach Zürich. Auf dem Weg dorthin wurde er Lehrling, Geselle und zu guter Letzt Metzgermeister.

«Das Wichtigste aber war, dass er während der Lehr- und Wanderjahre seine Frau, meine Mutter, gefunden hat», erzählt Heinz Künzli junior (60). «Zusammen übernahmen sie eine bestehende Metzgerei und bauten sie auf und aus.»

Heute hat der Name Künzli in Stallikon ZH einen sehr guten Klang in der Fleisch-Welt. Das kommt nicht von ungefähr. «Meine Frau Brigitte (57) und ich übernahmen den Betrieb und knüpften an der Tradition und der Geschichte meines Vaters an», erzählt Künzli. Was heisst das? «Wir haben expandiert, modernisiert und 35 Arbeitsplätze geschaffen. Unser Betrieb läuft zu 100 Prozent mit Strom aus Wasserkraft und Sonne. Aber sonst? Sonst ist alles, wie es immer war.» Die Rezepte? «Exakt diejenigen meiner St. Galler Vorfahren.» Geschäfte? «Ein Handschlag ist ein Handschlag und der gilt.» Qualität? Da holt Künzli etwas aus: «Es geht nicht alles immer noch schneller, noch billiger und letztlich noch schlechter. Da leiden alle darunter: die Tiere, ich, die Angestellten und die Qualität. Aber Qualität bedeutet Zeit. Zeit für

die Tiere zum Wachsen. Zeit für das Fleisch, um reif zu werden. Zeit für die Würste im Rauchkamin. Oder Zeit für den Krusten-Fleischkäse im Ofen.»

Der Traum lebt weiter

Coop sieht das offenbar genau gleich. «Die Coop-Leute kamen auf uns zu und wir wurden mit dem Krusten-Fleischkäse und den Üetliberger Rauchspezialitäten seit 2009 Coop-Miini-Region-Produzenten», sagt Künzli. Der 92-jährige Firmengründer hat seinen Traum verwirklicht und sich zurückgezogen. Aber Brigitte und Heinz Künzli arbeiten an ihrem eigenen Traum weiter. Was bleibt noch zu tun? «Sehr viel», so Künzli. «Die internen Abläufe, die Beziehung zu den Bauern, den Kunden oder die Verbesserung unserer Produkte – das sind Aufgaben, die sich täglich neu stellen.» ●