

Eine Prise Pfeffer

– altes Handwerk neu interpretiert

Verbraucher achten heute immer mehr auf die Qualität von Lebensmitteln. Die Zürcher Traditionsmetzgerei Keller geht mit ihrem breitgefächerten Sortiment an hochwertigen und leckeren Wurst- und Fleischwaren mit gutem Beispiel voran.

„Mein Großvater Armin Keller eröffnete die Metzgerei 1934 und in Teilen produzieren wir noch heute nach seinen Rezepten“, erzählt Urs Keller, Geschäftsführer der Metzgerei Keller. Wohlwissend, dass Tradition zeitlos ist, zeichnet sich die Metzgerei durch viel Wertschätzung des Produkts und durch ein traditionelles Verständnis des Metzgerhandwerks aus. Hierzu meint Keller: „Ja, wir sind ein traditionelles Unternehmen und darauf sind wir sehr stolz. Darüber hinaus allerdings entwickeln wir uns ständig weiter und arbeiten an neuen Produkten und Ideen. Man kann schon sagen, dass wir kreative Traditionalisten sind. Und dass wir unser Know-How und die Liebe zum Produkt von Generation zu Generation weitergeben.“

Neben hochwertigen Fleischwaren, die die Metzgerei Keller vor allem aus der Schweiz bezieht, teilweise aber auch beispielsweise aus Australien, Irland, USA oder Südamerika importiert, sind es auch die Spezialitäten, die das

Sortiment der Metzgerei so besonders machen. „Wir fühlen uns der Tradition verpflichtet und so produzieren wir teilweise auch heute noch nach Rezepten meines Großvaters - allerdings haben wir diese dem Zeitgeist leicht angepasst, der es pikanter und schärfer mag als früher. Von ganz besonderer Bedeutung sind unsere ‚Wiedikerli‘, die auch über Zürichs Stadtgrenzen hinaus bekannt sind. Benannt nach dem Stadtteil, in dem sich unsere Metzgerei befindet, handelt es sich dabei um Bratwürste aus Schweinefleisch, die, pur, mit Fenchel, extra scharf mit Peperoncini oder auch in der Version aus Kalbsfleisch, von unseren Kunden sehr geschätzt werden und immer mehr Kunden begeistern“, weiß Keller.

Qualität überzeugt! Fleisch- und Wurstwaren der Metzgerei Keller sind nicht nur bei Endverbrauchern beliebt, sondern auch in der Zürcher Gastronomie. „Wir beliefern viele Restaurants oder auch Cafés, Hotels und die Systemgastronomie im Umkreis.

Für uns Zeichen, dass die Qualität unserer Produkte auch von Profis geschätzt wird“, ist sich Keller sicher.

Ausruhen möchte sich Keller aber auf diesen Lorbeeren nicht. „2019 feiert das ‚Wiedikerli‘ den 25-jährigen Geburtstag. Im Frühjahr werden wir daher neue Kreationen auf den Markt bringen, die sich besonders gut zum Grillen eignen. Wir sind schon sehr gespannt auf die Reaktionen unserer Kunden!“

www.metzgerei-keller.ch

