Sein Antrieb? Die Zufriedenheit der Kunden

Geht es um die Zufriedenheit seiner Kundschaft, sind dem Ideenreichtum von Karl Luminati keine Grenzen gesetzt. Von selbst produzierten Würsten und von Hand geschnittenem Fleisch über frische Fische und vorgekochte Gerichte bis hin zum Party-Service und zur Verköstigung von Berufstätigen und Familien an seinem Menüstand vor dem Haus – das Angebot lässt kaum Wünsche offen.

«Dieses Jahr feiern wir unser 30-Jahr-Jubiläum mit einem Fest», freut sich der Inhaber Karl Luminati. Am Samstag, 24. Oktober, von 10 bis 16 Uhr, sorgt das Team der Luminati Metzgerei mit Freude für das Wohl der Besucherinnen und Besucher. In der Festwirtschaft mit musikalischer Unterhaltung geniessen die Gäste Paella und Köstlichkeiten vom Grill. «Vor 30 Jahren übernahm ich die Metzgerei von meinem Vorgänger. Er schloss an einem Donnerstag die Türen und ich eröffnete am Freitag meine neue Metzgerei», erinnert sich der Inhaber. Für ihn stehen die Qualität seiner Produkte und die Kundenzufriedenheit an erster Stelle. Dies veranlasste ihn auch dazu, seine Würste selbst zu produzieren. «So weiss ich, was drin ist, und ich kann zu 100 Prozent für die hochstehende Qualität garantieren.» Was hat sich verändert während der 30 Jahre, in denen er seine Metzgerei führt? «Wir passen unser Angebot immer den Wünschen unserer Kundschaft an. Heute verkaufen wir beispielsweise mehr fertig vorgekochte Gerichte. Diese kochen wir alle selbst im unteren Stock der Metzgerei.»

Imbiss vor dem Haus

Besonders stolz ist Karl Luminati auch auf seinen Imbiss vor dem Haus. «Früher waren hier drei Parkplätze. Eines Tages nahm ich meinen Grill nach draussen und bot Würste zum ‹Zmittag› an. Ich merkte, dass dieses Angebot einem Bedürfnis der Kundschaft entsprach.» Er reichte ein Baugesuch für seinen Imbiss ein und dieses wurde bewilligt. Seither verkauft er täglich zirka 150 Mittagessen. «Wir bieten jeden Tag ein gesundes Menü. Wir sind zwar eine Metzgerei, aber unsere Gäste erhalten täglich auch frisches Gemüse auf den Teller», lacht der Metzger. Von Montag bis Freitag, von 11 bis 13 Uhr, offeriert die Luminati Grill- und Imbiss-Theke eine vielfältige Auswahl an Grillspezialitäten sowie warmen Menüs. Der Geruch nach grillierten Würsten lockt die Kundschaft schon von Weitem an. Aber auch verschiedene Salate, Eintopfgerichte, Fleisch mit Beilagen, Schnitzelbrote oder Hackbraten- und Fleischkäsebrötchen begeistern die Kunden. «Die meisten nehmen ihr Essen mit, aber unsere gedeckten Holztische vor dem Imbiss sind auch jeden Tag bis zum letzten Platz besetzt», freut sich Karl Luminati.





Fotos Daniela Bahnmüller



Fleischspezialitäten

Der Inhaber setzt auf seine langjährigen Lieferanten sowohl beim Fleisch als auch beim Fisch. «Auch dadurch kann ich die hervorragende Qualität unseres Angebots garantieren. Das Kunden-Feedback ist immer sehr positiv.» Er habe eine gute Kundschaft hier in Meilen, die ihm auch die Möglichkeit gebe, Fleischspezialitäten wie Tomahawk- oder T-Bone-Steaks anzubieten. «Wenn ich etwas Neues ins Sortiment aufnehme, sind unsere Kundinnen und Kunden sehr experimentierfreudig. Dass sie zufrieden sind, ist mein täglicher Antrieb.» Und manchmal werde ein neues Produkt zu einem richtigen Renner. Wie die Pouletküchlein nach Grossmutter Art. «Ich hatte die Idee, etwas aus Poulet zu

kreieren. So mischte ich mageres Pouletfleisch mit Eiern, Rahm, Zwiebeln und Paniermehl, schmeckte es mit Salz und Pfeffer ab und die Leute waren begeistert davon.» Und Karl Luminati hat so die Gewissheit, dass nichts anderes drin ist, in den selbst produzierten Pouletküchlein – weder Konservierungsmittel noch Zusatzstoffe. Speziell sind auch seine handgemachten Salsicce mit Fenchelsamen und Rotwein. «Wir arbeiten so, dass wir hinter jedem Produkt stehen können.» Ein weiteres Angebot, das von der Kundschaft sehr geschätzt wird, ist das frisch geschnittene Roastbeef oder den frisch geschnittenen Kalbsbraten. Auch auf das grosse Sortiment an Rohschinken ist der Metzger sehr stolz.

Fisch in allen Varianten

Fische sind nach wie vor gefragt und machen einen entscheidenden Teil des Umsatzes aus. «Aber auch Krustentiere, unsere verschiedenen Fischsalate sowie der Pulpasalat, das Thonmousse oder die Knoblicrevetten erfreuen sich grosser Beliebtheit», weiss Karl Luminati. Fangfrisch und auf Eis gekühlt kommen die Fische, Krusten- und Schalentiere direkt in den Laden – von der Lachsforelle über den Saibling bis zum Egli, Dorade, Lobster oder Seezunge. «Wir haben vor 30 Jahren begonnen, Fisch zu verkaufen und die Nachfrage hat unsere Strategie bestätigt.» Im Laden bietet die Metzgerei zudem eine kleine Auswahl an Delikatessen, wie Olivenöle, Gewürze oder auch Desserts. Nicht zu vergessen ist der Party-Service. «Diesen machen wir hauptsächlich für unsere Kundschaft – für die Leute von hier. Im Sommer vorwiegend mit Grillieren und Salatbuffet, im Winter mit Menüs, wie für einen Kunden, der ursprünglich aus München kommt, aber in Männedorf wohnt. Er wünschte sich einen bayerischen Abend. So bereiteten Karl Luminati und sein Team zur Vorspeise einen deftigen Wurst-Käsesalat mit viel Zwiebeln zu und zum Hauptgang Kalbshaxen, inklusive Knochen. «Die Kalbshaxen kochten wir 14 Stunden bei 60 Grad vor, dann kamen sie mit einer Honigmarinade auf den Grill, bis sie knusprig waren. Dazu gab es Kartoffelsalat und Kabissalat mit Speck und Kümmel.» Alles gelang genau nach den Vorstellungen des Kunden und er war sehr zufrieden. Karl Luminati ist nicht nur von seiner Kundschaft begeistert, sondern ebenfalls von seinem Team. Er schätzt auch den grossen Einsatz von Esther Luminati sehr. «Man braucht jemanden, der einem zur Seite steht.» Dass zudem die Tochter Carmen Jud-Luminati mithilft, ist das Tüpfelchen auf dem i. «Wir haben langjährige Mitarbeitende, das ist sicher mit ein Grund, weshalb wir ein so tolles Angebot offerieren können.» (Inserat Seite 22)

Foto: Daniela Bahnmüller



Karl Luminati – ein Metzger mit vielen Ideen

TREFFPUNKT