

20 Jahre Metzgerei Luminati

Die konstante Vereinigung von Tradition und Gegenwart



Esther und Karl Luminati: Die gestreiften Schürzen sind Vergangenheit, das Engagement für die Kundschaft ist geblieben.
Foto: MAZ



Bei der Eröffnung am 1. November 1996.

Foto: Archiv MAZ

Luminati
Metzgerei

Wenn eine Metzgerei zwanzig Jahre Bestand hat, ist das sicher kein Zufall. Metzgermeister Karl Luminati und Esther Luminati haben in den Bereichen Qualität und Kundenbetreuung niemals Abstriche gemacht.

Wer den Meilener Anzeiger vom Freitag, 1. November 1996 zur Hand hat, staunt über vieles – die Meilener Geschäfte, die damals inserierten, die körnigen Schwarzweissfotos, die Mode und die Frisuren der Abgebildeten... das alles scheint sehr lange her zu sein.

Doch etwas hat sich in den letzten 20 Jahren nicht verändert: Damals und bis heute stehen im Volg an der Dorfstrasse Metzgermeister Karl Luminati und sein Team hinter der Verkaufstheke und beraten ihre Kundschaft in Sachen Fleisch und Fisch. Dabei ist es ihnen ein Anliegen, immer wieder etwas Neues, noch Besseres, noch Feineres zu finden, um die Kundinnen und Kunden mit Gourmet-Angeboten und selbst produzierten Delikatessen zu überzeugen.

Am 1. November vor 20 Jahren übernahm Karl Luminati nach sieben Jahren bei Metzgermeister Toni Dettling dessen Geschäft und eröffnete die «schönste Metzger am Züri-see» mit viel Stolz neu. Die Fotos

zeigen einen Karl Luminati mit Schnauz und gestreifter Schürze, flankiert von Esther Luminati, die ihn bis heute im Laden unterstützt.

Glutenfrei, fettarm, laktosefrei

Natürlich: Die Welt der Ernährung hat sich in den letzten zwei Dekaden gewandelt und die Metzgerei Luminati hat immer mit den neuesten Trends und Erkenntnissen Schritt gehalten. «Der Mensch macht sich zunehmend Gedanken um Ernährung und Gesundheit», sagt Karl Luminati, «das Bedürfnis, sich fair und gleichzeitig auch gesundheitsbewusst zu ernähren, wird immer grösser.» Da in der Schweiz rund zwei Millionen Menschen von Lebensmittel-Unverträglichkeiten betroffen sind, ist es nur logisch, dass im Sortiment der Metzgerei darauf Rücksicht genommen wird. Die Metzgerei Luminati hat deshalb eigens Wurstspezialitäten entwickelt, welche auch von Allergien Betroffene unbeschwert geniessen können: Laktosefreie Kalbsbratwurst und Fleischkäse mit Schweizer Milch sowie fettreduzierte Kalbsbratwurst und Kalbfleischkäse (mit nur 20 Prozent Fett), ausserdem sind alle hausgemachten Luminati-Wurstwaren frei von Glutten.

Auch Tradition wird gross geschrieben

Der Tradition verpflichtet, produziert Metzgermeister Luminati nicht erst seit gestern hausgemachte Fleisch- und Wurstspezialitäten mit

traditioneller Schweizer Würzkultur mit Naturgewürzen, ursprünglich und der Region verbunden. Grundsätzlich wird dafür Schweizer Fleisch verwendet und mit einheimischen Partnerfirmen zusammengearbeitet. Das Resultat: Schmackhafteste Schweinsbratwurst als Meterware in verschiedenen Geschmacksrichtungen, grobe Kalbsbratwurst mit frischen Kräutern aus bestem magerem Kalbfleisch, die traditionelle Kalbsbratwurst in St. Galler-Stil nach Original-Rezept. Kurz – wie es der Chef selber auf den Punkt bringt: «Ich weiss, was wir rein tun und was wir bewusst nicht rein tun, und darauf bin ich stolz!»

Aber nicht nur Schweizer Genüsse sind zu haben. Ganzjährig frisch im Hause Luminati hergestellt werden: Salsiccia (Italien), Merguez (Frankreich), Chorizo (Spanien) Thüringer Rostbratwurst (Deutschland), Kulmbacher Bratwurst (Franken).

Wer möchte, erhält natürlich auch original italienische Wurstwaren in der Abteilung offene Charcuterie, geliefert von der bekannten Firma Levoni. Sie stammen alle von «glücklichen Säuli mit Auslauf», so Esther Luminati.

Auch das Pouletfleisch, das in den letzten zwanzig Jahren einen Boom erlebte, kommt aus Auslaufhaltung von Kneuss. Jeder Produzent ist auf der Packung vermerkt. Dito beim Label SwissPrim, auch hier ist klar ersichtlich, wer für dieses Fleisch in allerhöchster Qualität verantwortlich zeichnet.

Die Haltung der Tiere, so genannte Mutterkuhhaltung, ist strengsten Regeln und Qualitätsansprüchen unterstellt.

Ebenfalls im Sortiment vertreten sind natürlich frische Fische – Lachs, Dorsch, Forellen... Besonders geschätzt wird das Rauchlachssortiment vom bekannten Lieferanten Dyhrberg – «die machen alles von Hand», weiss Karl Luminati.

Feinkost als zukünftiges Standbein

Immer up to date ist das Feinkost-/Comestibles-Sortiment in der Metzgerei, das in der nächsten Zeit noch ausgebaut werden wird. Zurzeit locken wunderbare frische Ravioli aus dem Wallis mit unterschiedlichen Füllungen. Lachstatar, Pulposalat, bereits «in der Pipeline» sind Olivenöl und weitere Teigwaren.

Und sogar für das schnelle, fertige Mittagessen ist gesorgt: Vor dem Laden werden jeweils über Mittag ein bis zwei Menüs und Würste vom Grill angeboten, samt Gemüse, übrigens.

Man sieht also, Karl und Esther Luminati und ihr Team – über die Jahre wurden übrigens bereits sechs Lehrlinge ausgebildet und auf ein erfolgreiches Wirken im Beruf vorbereitet – ruhen nicht. Ohne die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter könnte die Metzger mitten im Dorf auch gar nicht das leisten, was sie seit Jahrzehnten «preschtiert»: Nämlich die stetige Vereinigung von Tradition und Gegenwart.