

Innovativ seit 25 Jahren

Qualität vom Produzenten bis zur Ladentheke



Karl und Esther Luminati führen ihre Metzgerei seit 1. November 1996 mit viel Engagement.

Foto: zvg



Karl und Esther Luminati verkaufen seit 25 Jahren nur bestes Fleisch, frischen Fisch und viele andere Leckereien. Besonders wichtig ist ihnen dabei die Zusammenarbeit mit guten Produzenten.

25 Jahre ist es her, seit Karl Luminati nach sieben Jahren bei Metzgermeister Toni Dettling dessen Geschäft übernommen hat und die Metzgerei an der Dorfstrasse 78 unter eigenem Namen neu eröffnet hat. Vieles hat sich seither verändert, das Angebot ist vielfältiger ge-

worden, viele neue Produkte sind dazugekommen. Immer gleich geblieben aber die Ansprüche an gute Qualität. «Wir probieren gerne neue Produkte, um unseren Kundinnen und Kunden immer wieder etwas bieten zu können. Wir arbeiten nur mit vertrauenswürdigen Partnern zusammen, denen die Qualität und eine gute Tierhaltung ebenso wichtig ist wie uns», sagt Karl Luminati. Seit Beginn beziehen sie zum Beispiel Fleisch mit dem Gütesiegel «SwissPrim» und Geflügel aus Auslaufhaltung von Kneuss, neu hinzugekommen sind diverse Schweizer Produzenten von qualitativ hochstehenden und innovativen Produkten.

Wiedikerli neu im Sortiment

Das Angebot der Metzgerei, die im

«Prima» eingemietet ist, erweitert sich ständig. So sind neu die beliebten «Wiedikerli» der Metzgerei Keller aus Zürich auch in Meilen erhältlich. Jeden Donnerstag gibt es feine Sushi und auch die frischen Ravioli mit saisonalen Füllungen sind sehr beliebt. «Wir haben auch immer wieder neue Ideen für hausgemachte Spezialitäten», sagt der Metzgermeister. In den vergangenen Jahren hat Karl Luminati die beliebte «Züri-Bratwurst» erfunden und produziert eigene Wurstwaren auch so, dass sie für Allergiker geeignet sind. Es gibt laktosefreie Kalbsbratwürste, Fleischkäse und alle hausgemachten Wurstwaren sind glutenfrei. Die Tradition wird dabei natürlich auch nicht vergessen. Die hauseigenen Fleisch- und

Wurstwaren werden nach traditioneller Schweizer Würzkultur gewürzt. Spezialitäten wie Salsiccia (Italien), Merguez (Frankreich) oder Chorizo (Spanien) werden selber nach dem jeweiligen Originalrezept produziert.

Immer grösseres Delikatessen-Sortiment

Ausgebaut hat Luminati auch das Comestible-Angebot. Vom Olivenöl bis zur Pastasauce und feinen Biscotti aus Italien bis zur Bündner Nusstorte vom Zuckerbäcker Bender aus Sent GR sind viele Spezialitäten erhältlich. Bei der Auswahl werden auch Kundenwünsche und Anregungen berücksichtigt. Karl und Esther Luminati arbeiten in diesem Bereich oft mit kleinen Lieferanten und Manufakturen zusammen. Angeboten werden Teigwaren von Johnson, Nüsse von Stoli, Salami von Levoni, Kakao-Konfekt von Goufrais, um nur ein einige wenige zu nennen. Zu Weihnachten gibt es zudem spezielle Weihnachtsgeschenke und Pannetone zu kaufen. Ein Einkaufserlebnis auf kleinem Raum.

Jubiläumsfest mit Wettbewerb

Die Metzgerei Luminati feiert ihr Jubiläum am Samstag, 6. November. Neben Jubiläumsaktionen auf die «Renner» wie Rindsfilet, Frischlachs Royal und Lammierstücke, bekommt man drei Züri-Bratwürste zum Preis von zwei. Bei einem Wettbewerb sind Geschenkkörbe mit gluschtigen Sachen zu gewinnen. Dazu muss das Gewicht eines Seeteufels und einer grossen Salami möglichst genau geschätzt werden. Draussen vor der Metzgerei gibt es Roastbeef-Brötli vom Smoker, Bratwürste, Cervelats, Wiedikerli und Bier vom Fass – alles zum halben Preis. Live-Musik rundet den Jubiläumsanlass, der von 10.30 bis 16.00 Uhr dauert, ab.

Es lohnt sich, vorbeizuschauen!

/maz

Neues Semester in der Sprachschule



Aktuell startet das Wintersemester 2021/22 der Sprachschule der Frauenvereine Meilen unter Einhaltung eines Schutzkonzepts. Das Angebot ist vielseitig, nicht nur in Sachen Sprachen sondern auch innerhalb der Niveaus. Es hat noch freie Plätze!

Die Sprachschule Meilen gehört heuer seit 50 Jahren zum Kernangebot der drei Frauenvereine in Meilen. Die engagierten Lehrerinnen haben schon vielen Dutzend Schülerinnen und Schülern «ihre» Landessprache sowie Bräuche, Gepflogenheiten und Feinheiten des entsprechenden Landes vermittelt. Mit Herzblut wird gesprochen, geschrieben, gelesen, diskutiert und Freude an der Sprache vermittelt. Aktuell startet das Wintersemester und die meisten Kurse verfügen noch über freie Plätze.

Die Sprachschule der Frauenvereine Meilen bietet Kurse in Schweizerdeutsch, Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch und Spanisch an. Innerhalb der einzelnen Sprachen gibt es Lektionen für unterschiedliche Leistungsstufen. Die Kurse finden tagsüber und zum Teil auch abends statt – im Schälihaus oder Haus zum Bau.

Interessierte Personen finden alle weiteren Informationen zu den Kursen, den Kurszeiten, den Kosten und den Lehrerinnen unter www.fvmeilen.ch oder direkt bei Franziska Tanner, sprachschule@fvmeilen.ch oder Tel. 077 417 42 66.

/fta

Winterfahrplan ab 1. November



Mit dem Wechsel auf die Winterzeit gelten ab 1. November für die Fähre Horgen-Meilen folgende Betriebszeiten:

Werktage erster Kurs ab Horgen 06.00 Uhr; ab Meilen 06.15 Uhr. Letzte Kurse ab Horgen 20.45 Uhr, 21.15 Uhr, 21.45 Uhr; ab Meilen 21.00 Uhr, 21.30 Uhr, 22.00 Uhr.

Sonntage erster Kurs ab Horgen 08.00 Uhr, ab Meilen 08.15 Uhr. Letzte Kurse wie Werktage.

Fahrplan- und Tarifauskünfte sowie allgemeine Informationen über den Fährenbetrieb können unter der Internet-Adresse www.fachre.ch abgerufen werden.

/FHM/mz



Seit Beginn bezieht die Metzgerei Fleisch mit SwissPrim-Zertifizierung. Karl und Esther Luminati auf einem Bild von 1998. Foto: MAZ Archiv



Metzgermeister Karl Luminati legt grossen Wert auf Qualität. Die Leidenschaft für gutes Fleisch hat er auch nach 25 Jahren nicht verloren. Foto: MAZ