



Die Familie Berchtold wird den Laden in Muhen komplett neu erfinden.



Der 24-Stunden-Automat für Besuche ausserhalb der Öffnungszeiten

# Muhens Herzstück wird komplett umgebaut

**Die Metzgerei Berchtold in Muhen ist ein Publikumsmagnet. Da kauft man gerne ein. Und das dürfte sich noch verstärken, denn der Laden wird ab Februar 2024 komplett umgebaut. Die Idee ist, den Laden dem Gedankengut des Familienunternehmens anzupassen. Und das kann ja nur gut kommen.**

Daniel Berchtold sprüht jetzt schon vor Begeisterung, wenn er vom neuen Laden redet. Ziel ist, das Herzstück des Familienbetriebs, den Laden in Muhen, dem Gedankengut der Familie anzupassen. Es werden viele einheimische Materialien verwendet und regionale Handwerker einbezogen. «Ich kann nicht von regional sprechen, wenn ich selber nicht die Region unterstütze und mit der Region zusammenarbeite», sagt Daniel Berchtold. Der neue Laden wird einzigartig sein, etwas, das es so noch nicht gibt.

## Grundsätzliches

Die Metzgerei Berchtold in Muhen ist ein klassischer Familienbetrieb. Seit 37 Jahren ist das von Bruno und Liselotte Berchtold gegründete Unternehmen Garant für beste Qualität und ein vielseitiges und innovatives Angebot. Heute führt der Sohn, Daniel Berchtold, den Betrieb in zweiter Generation. Seine Schwester, Stefanie Berchtold, unterstützt ihn dabei in allen administrativen Belangen. Neu ist auch seine Frau, Sarah, im Unternehmen tätig. Sie wird nach und nach die Leitung in der Küche übernehmen. Und auch die Eltern helfen nach wie vor mit im Betrieb. Das gesamte Team besteht aus rund 30 Mitarbeitenden.

## Spezialitäten des Hauses

Ein wichtiges Stichwort ist die Regionalität. Sämtliches Fleisch stammt aus der Region, die maximale Anfahrtszeit beträgt gerade mal eine halbe Stunde. Die Metzgerei Berchtold schlachtet selber und betreibt im Dorf eine eigene

Räucherei. Dabei handelt es sich um ein Gewerbegebäude, in welchem die traditionelle Art, wie früher nach alter Väter Sitte in Bauernhäusern geräuchert wurde, mit neuester Technologie umgesetzt wird. Vom schimmelgereiften Salami über den Bauernspeck bis hin zu verschiedensten Wurstwaren reicht die Palette.

## Der Laden im Zentrum von Muhen

Das Hauptaugenmerk liegt auf dem eigenen 1993 eröffneten Laden, der auch künftig alle gängigen Artikel für den täglichen Bedarf bieten wird. Nebst den hausgemachten Fleisch- und Wurstwaren werden stets verschiedene Früchte und Gemüsesorten aus der Region angeboten. Dazu kommen Käse, Milchprodukte oder frisches Brot vom Beck. Jeden Tag gibt's feine Take-Away-Mittagsmenüs. «Auch fleischlose Spezialitäten werden hausgemacht», betont Daniel Berchtold: Spätzli, Kräuterbutter, verschiedene Saucen, Salate und Salatsaucen etc. Dies immer saisonal und regional. Für Kundinnen und Kunden, die ausserhalb der normalen Öffnungszeiten vorbeifahren, steht ein 24-Stunden-Automat direkt vor der Metzgerei zur Verfügung.



**Adresse:** Berchtold Fleisch AG

Hauptstrasse 36, 5037 Muhen

**Telefon:** +41 62 723 24 30

**Öffnungszeiten:**

Mo – Fr 7.00 – 12.15 Uhr

14.00 – 18.30 Uhr

Sa 07.00 – 15.00 Uhr

**E-Mail:** info@metzgerei-berchtold.ch

**Web:** www.metzgerei-berchtold.ch

**In Kürze:** Stillstehen ist bei der Familie

Berchtold kein Thema. Im Gegenteil,

Daniel Berchtold ist schon jetzt Feuer

und Flamme für die Neuerungen, die da

kommen. Und diese betreffen in erster

Linie den komplett neu gestalteten

Laden, der ab Februar 2024 umgebaut

wird.