

Die Entstehung der Metzgerei Jud

Harte Arbeit, eiserner Wille unerhörter Fleiss und Befriedigung vielseitiger Kundenwünsche mit Qualitätsprodukten bilden und bleiben der Metzgerei Jud die Grundpfeiler und Markenzeichen zum Geschäftserfolg.

Man schrieb das Jahr 1965. In diesem Jahr wurden die entscheidenden Weichen für das heute blühende Metzgereigeschäft Jud gestellt. Der damals noch junge Metzgergeselle Mathias Jud-Moser konnte von seinem seinerzeitigen Arbeitgeber und Geschäftsinhaber Ernst Schubiger-Zwicker die Metzgerei im Ausserhirsland vorerst pachtweise und dann im Jahre 1968 käuflich übernehmen. Mit dem bisherigen und sich immer mehr erweiternden Kundenkreis, verbunden mit einem aussergewöhnlichen Wagemut und unermüdlicher Schaffenskraft und dem Glauben an eine verheissungsvolle Zukunft war der Start recht gut gelungen. Durch prompte Bedienung, Eingehung auf die verschiedensten Kundenbegehren und Anbieten einwandfreier Qualität an Fleischprodukten aller Art gelang es, trotz härter werdender Konkurrenz, mit der Zeit den Kundenkreis sowohl im Detail- als auch im Engrosgeschäft zu erweitern. Die Belieferung der Restaurants, Verkaufsläden und des Spitals Uznach verlangte ein hohes Mass an Organisation und Zuverlässigkeit, verbunden mit der Bereitstellung und Lieferung eines einwandfreien Qualitäts-Sortiments. So kam es nicht von ungefähr, dass auch das Personal in der Metzgerei-Verarbeitung wie auch im Verkaufsladen sukzessive aufgestockt werden musste.

Auch die Party-Services für verschiedene Anlässe waren bald gefragte Dienstleistungen. Der Grill-Wurststand an den Uznacher Markttagen wie auch an Freitagabenden neben der Metzgerei ist kaum mehr wegzudenken und gehört zum Bild des Städtchenlebens.

Mit den steigenden Ansprüchen und Gewohnheiten der Kundschaft wurde bald auch eine erste Modernisierung und Erweiterung des Verkaufsladens notwendig. Auch die Schaffung einer Take-away-Ecke mit den abwechslungsreichen Tagesmenüs entsprach den zeitgemässen Kundenwünschen und Bedürfnissen. Diese enorme Entwicklung und die fortschreitende Anpassung und Flexibilität an Kunden und Konkurrenz konnten nur deshalb bewältigt werden, weil beide Lisbeth und Mathias, einen ungewöhnlichen Tatendrang an den Tag legten und Freude in ihrem Wirkungskreis hatten. Den Kunden das Bestmögliche zu bieten, war das oberste Gebot der Metzgerei Jud. Zu berücksichtigen ist auch, dass die beiden nebst der aussergewöhnlichen beruflichen Beanspruchung auch noch drei Kinder grossgezogen haben. So verging die Zeit mit all ihren Begleiterscheinungen wie Rezession, Strukturwandel in der Landwirtschaft und Konkurrenz.

Es bedeutete für das Geschäfts-Gründerehepaar eine grosse Freude, als sich Sohn Matthias entschloss in die Berufsstapfen seines Vaters einzutreten. Nach einer soliden Lehrausbildung und einem saisonalen Abstecher ins Bündnerland und ständiger Weiterbildung absolvierte Matthias die Metzgermeister-Prüfung mit Bravour. Diese neue Kraft brachte für Vater Mathias eine gewisse Entlastung.

Auf 1. November 1999 übergab Mathias Jud-Moser das Geschäft seinem Sohn Matthias Jud-Gollner. Mit der gleichen bewährten Tradition und Zuvorkommenheit führt der junge Geschäftsinhaber mit seiner Frau Silvia dieses Metzgereigeschäft in zweiter Generation weiter, wobei Lisbeth nach wie vor hinter dem Ladentisch und Mathias hinter der Bank stehen. Unerwähnt bleiben dar auch nicht, dass in diesem Geschäft seit Beginn der selbstständigen Tätigkeit von Lisbeth und Mathias nach wie vor Metzger-Lehrlingen und Verkaufspersonal laufend Ausbildungsplätze angeboten werden, und diese so die Möglichkeit haben, sich in einem mittelgrossen Betrieb erfolgreich ausbilden zu können. Da in

diesem Betrieb auch noch selbst geschlachtet wird und nur einheimische Tiere angenommen werden, bietet dieser Absatzweig für die Landwirte eine willkommene und zusätzliche Einkommensmöglichkeit. Dadurch wird das einheimische Schaffen tatkräftig unterstützt und dient somit der Region. Mit der Schaffung von sicheren Arbeitsplätzen und der Ausbildungsmöglichkeit für junge Leute sowohl im Metzgereifach als auch im Verkaufsbereich besteht kein Zweifel, dass dadurch auch ein mittelgrosser Betrieb volkswirtschaftlich in einer Region und Gemeinde seine volle Existenzberechtigung hat und einen unschätzbaren Wert darstellt. Mit in diesen ganzen Arbeitsprozess werden auch die weiteren Familienmitglieder einbezogen, die ständig auch auf Achse sein müssen. Ohne diese Möglichkeit wäre ein gut funktionierender Geschäftsablauf und kundenfreundlicher Service kaum denkbar, weil auch ausserhalb den gewöhnlichen Arbeitszeiten ein temporärer Einsatz unumgänglich und gefragt ist.

Schon vor einigen Jahren befasste sich die junge Geschäftsgeneration mit dem Gedanken, den Metzgereibetrieb den wachsenden Bedürfnissen anzupassen und die ganze Infrastruktur zu modernisieren und neu zu gestalten. Vor allem die Verkaufsfläche wurde eng, und auch die Arbeitsabläufe von der Schlachtbank bis zur Verkaufsvitrine mussten neu überdacht und optimal konzipiert werden.

So begann der Neu- und Umbau im Juni 2004. Bereits am 4. November 2004 konnte der neue Laden eröffnet werden. Zugleich begann der Umbau im alten Verkaufsladen, welcher in eine grosszügige Küche umgebaut wurde.

Quelle: Südostschweiz 16. Februar 2005