



Sie gewannen an der internationalen Fleischerei-Fachausstellung sieben Medaillen: Hans Höhn (l.) und seine beiden Söhne Daniel (Mitte) und Tobias. SANDRA ARDIZZONE

Untersiggenthal Die Metzgerei Höhn rüstet sich für die Übergabe und liebäugelt mit mehr Platz

VON ROMAN HUBER

Als die Familie Höhn im Jahr 1961 von der Ostschweiz nach Untersiggenthal in den Aargau zügelte, stand für den damals siebenjährigen Hans schon bald fest, dass er einmal in die Fussstapfen seines Vaters treten möchte. Mit sieben Medaillen für seine Produkte in der Tasche wäre wohl der Augenblick da, um auf einem Höhepunkt abzutreten. Doch so eilig hat es Hans Höhn doch wieder nicht.

1984 übernahm er die Geschäftsführung des erfolgreichen Metzgerei-Betriebes an der Landstrasse. Obschon der Ladenverkauf das Kerngeschäft blieb, machte sich die Metzgerei Höhn bald auch im Party-Service einen Namen. «Die Qualität und Lieferbereitschaft wird bei Festlieferungen und in der Gastronomie sehr geschätzt», weiss Höhn zu berichten.

Arbeit als Beruf und Hobby

Wer heute als Detaillist bestehen wolle, müsse schon gerne arbeiten, meint Höhn in aller Bescheidenheit. Wer ihm beim Erzählen zuhört, spürt, mit welcher Leidenschaft er den Metzgerberuf seit über vier Jahrzehnten ausübt. Am Abend, wenn er einen ganzen Tag lang im Geschäft gestanden ist, sei selten Schluss mit der Arbeit. Da warten oft noch Bestellungen, oder der folgende Arbeitstag muss vorbereitet werden. Meistens sind es aber administrative Arbeiten, die erledigt sein wollen. Und wenn nichts mehr anstehen würde, dann beschäftigt er sich mit einem neuen Aushang oder denkt über neue Ideen nach. Der Beruf ist auch sein Hobby. Bei so einem Engagement ist es gar nicht einfach, Familie und Geschäft unter einen Hut zu bringen. «Das ist nur dank dem grossen Verständnis meiner Frau Rita möglich.»

Neue Ideen machen bei Höhn und seinem Team den Erfolg aus. Aus früheren Zeiten zeugen davon bereits im Ladengeschäft verschiedene Auszeichnungen. Jetzt kommen weitere dazu. «Für Wettbewerbe bleibt einem zwar fast keine Zeit mehr», sagt Höhn. Doch als er in der Verbandszeitung die Ausschreibung für einen internationalen Qualitätswettbewerb in Frankfurt erblickte, da habe es ihn und seine beiden Söhne gepackt. «Wir wollten uns einmal mit den Allerbesten messen», sagt Hans Höhn. Die Metzgerei trat mit sieben Produkten an der Internationalen Fleischerei-Fachausstellung IFFA an. «Es waren Betriebe aus der ganzen Welt, vor allem aus Europa, die rund 2500 Produkte von einer internationalen Jury testen und bewerten liessen», sagt er.

Zuerst waren Nerven gefragt

Der Wettbewerb ging den Höhns ganz schön an die Nerven. Denn das rechtzeitig per Post eingeschickte und sorgsam gekühlt verpackte Sortiment kam anderntags wieder zurück. «Nicht zustellbar zurück an den Absender», habe es geheissen, sagt Hans Höhn. «Wir mussten sofort ein neues Sortiment herstellen und schickten es dann per Post von Deutschland aus nach Frankfurt.» Trotz Verspätung nahm die Jury die erfolgs-trächtige Einsendung aus der Schweiz noch entgegen. Sie prüfte die Produkte auf Aus-

NEXT GENERATION

«Nächstes Jahr werde ich die Geschäftsführung übergeben.»

Hans Höhn Geschäftsführer

sehen, Zusammensetzung, Konsistenz und Geschmack. Für eine goldene Auszeichnung brauchte es das Maximum von 50 Punkten, mit einer Zahl von 45 bis 49 Punkten reichte es für eine Silbermedaille.

«Wir fielen aus allen Wolken, als wir erfuhren, dass wir viermal Gold und dreimal Silber erhielten», schwärmt Hans Höhn. Doch er gibt die Lorbeeren gleich an sein Team weiter. «Nur dank einem qualitätsorientierten Denken und sorgfältiger, exakter Arbeit aller beteiligter Mitarbeiter sind solche Auszeichnungen möglich», sagt er. Es waren die einzigartigen Pizzabratwürste und Grillbratwürste, die zu Gold führten. Aus dem gleichen Grundbrät werden auch andere Wurstspezialitäten hergestellt. Gold gab es dann auch für Cervelats und Sickinga-Bröckli. Mit Silber ausgezeichnet wurde Hinterschinken, Pouletwiennerli und geräuchertes Schweinsrückenfilet.

«Auch wir trainieren über Jahre, damit ein Produkt den höchsten Ansprüchen genügt», sagt Höhn mit einem Seitenblick auf die laufende Fussball-EM. Es handelte sich dabei aber nicht um extra hergestellte Sonderprodukte, sondern «um Produkte aus unserem täglichen Sortiment».

Nach einem solchen Erfolg, da spüre er einerseits, dass er auf die Jungen zählen könne, andererseits, dass er es gerne etwas ruhiger nehmen möchte. «Nächstes Jahr werde ich die Geschäftsführung übergeben», eröffnet der 62-jährige Höhn seinen Wunsch, Verantwortung abzugeben und etwas mehr gemeinsame Zeit mit seiner Frau verbringen zu können. Mit Tobias (26) wird der jüngere der beiden Metzgersöhne die Regie übernehmen. Zuerst hätten alle an eine Co-Geschäftsführung gedacht, doch dann habe Daniel (28) den Wunsch geäussert, lieber im Hintergrund das Seine zum erfolgreichen Weiterbestehen der Metzgerei beizutragen. Und wer

sie von der Zukunft erzählen hört, spürt, dass auch die Jungen ihre Arbeit lieben. «Sie werden mich aber nicht ganz los», sagt der Vater scherzend. Er werde weiter im Laden oder im Rückwärtigen mithelfen - wie es seine inzwischen 86-jährige Mutter heute noch hin und wieder tut.

Weiter geht es im ähnlichen Stil

Schon jetzt steht fest, dass die Metzgerei im ähnlichen Stil weitergeführt wird. «Grosse Veränderungen wird es nicht geben», sagt Tobias, und Daniel pflichtet bei. Vater Hans ist glücklich, dass er das Geschäft in guten Händen weiss. Beide Söhne haben Fleischfachmann gelernt, Daniel lernte zuvor noch Koch. «Ich lasse die beiden schon jetzt ihre Ideen umsetzen», sagt Vater Hans und erklärt, dass er immer offen gegenüber Neuem gewesen sei.

Die Höhns setzen auf Qualität und Beständigkeit. «Bei uns wird möglichst alles selber hergestellt und das zu 100 Prozent aus Schweizer Fleisch.» Und für dessen Qualität könne er bürgen, sagt er.

Ganz ohne Veränderungen wird es vielleicht doch nicht gehen. Damit schneidet Hans Höhn ein Problem an, das die insgesamt 15 Mitarbeitenden, davon acht Festangestellte, seit Jahren mit Bravour lösen würden: «Wir haben meistens zu wenig Platz», klagt er, und die Söhne pflichten ihm bei. Vor Festtagen jeweils, wenn die vielen Bestellungen vorbereitet werden müssen, dann herrscht in der Metzgerei Betrieb wie in einem Bienenhaus. Da wird gerüstet, geschält, zugeschnitten, verpackt, und man steht sich manchmal wörtlich auf den Zehen herum. «Wer weiss, vielleicht wird aus der Zentrumsplanung doch noch einmal etwas», sagt Vater Hans und blickt die Landstrasse abwärts in Richtung Gemeindehaus, wo Pläne für ein Zentrum geschmiedet werden.