**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 54 (1981)

Heft: 6

Werbung

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

## **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

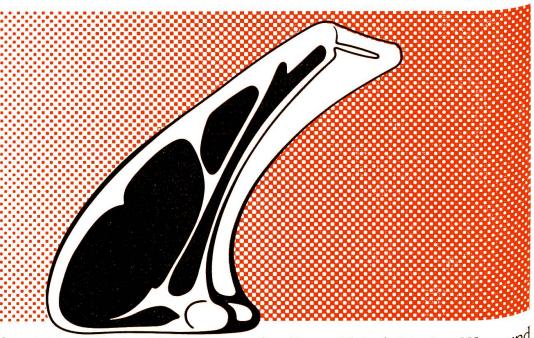
## Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF: 28.11.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

## Unserem Metzger ist es keineswegs Wurst wie Sie Ihr Frischfleisch haben wollen.



Fleisch zu kaufen, ist immer eine Vertrauenssache. Denn Fleisch ist eine Ware und eine Dienstleistung gleichermassen – über die Qualität entscheidet der fachkundige Schnitt des Metzgers ebensosehr wie der Zustand des Tieres.

Darum haben wir in unserer Angebotspalette nicht nur ein komplettes Standard sortiment von Frischfleisch, Wurstwaren, Geflügel und pfannenfertig vorbereitetem Tiefkühlfleisch, sondern auch die eigentlichen Spezialitäten und Markenartikel der verschie

denen Regionen unseres Landes.

Und mehr noch als das: Wir haben erstklassige Fachleute, die Ihnen das Fleisch Wunsch schneiden und zerlegen, wie Sie es für Ihren Menuplan brauchen. Morgen 200 Huftsteaks à 120 g? 600 Ragoutwürfel à 30 g für übermorgen? 30 gleich schwere Koteletts am Dienstag? Kein Problem – einfach frühzeitig anrufen, die Metzgerei ver langen – wird schon erledigt. Wenn Sie kommen, ist alles für Sie bereit und hygienisch verpackt.

Und da der Mensch ja nicht vom Fleisch allein lebt: In unseren Tiefkühltruhen finden

Sie ein reichhaltiges Fischsortiment.

Unser Konzept ist immer das gleiche, ob bei Fleisch, Milchprodukten, Gemüse, Früchten oder wo auch immer: Die beste und frischeste Ware, grosse Auswahl und kompetentes Personal, das auch die Qual der Wahl mildern hilft, wenn Sie etwas genau wissen möchten.

Wahrscheinlich ist das der Grund, warum immer mehr Gastwirte, Detaillisten, Hoteliers und andere Profis zu uns kommen: Sie haben den Braten gerochen.