

Zeitschrift: Oltner Neujahrsblätter
Herausgeber: Akademia Olten
Band: 40 (1982)

Artikel: Seit 50 Jahren Fleisch- und Wurstdelikatessen von der Metzgerei Tschanz in Olten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-659579>

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: 03.02.2026

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

Seit 50 Jahren Fleisch- und Wurstdelikatessen von der Metzgerei Tschanz in Olten

Wer in der heutigen Metzgerei Tschanz einkauft, kann sich kaum vorstellen, dass auf dieser Verkaufsfläche früher gleich zwei Geschäfte untergebracht waren. Nämlich das Klein-Warenhaus «Zur billigen Quelle» und eine Metzgerei. Nebst dem «grossen» Warenangebot konnte der Kunde gleichenorts auch noch seinen Durst im Restaurant «Jägerstübli» im ersten Stock löschen. Diese für heutige Verhältnisse «Minimetzgerei» übernahmen im November 1931 Emma und Adolf Tschanz. In den ersten zwei Jahren waren sie in Miete beim damaligen Besitzer Fabri, einem Italiener, der einen Gemüseladen in Olten führte.

Dass der Kunde nicht nur König sein sollte, sondern es auch ist, war für Adolf Tschanz – und ist heute auch für Louis Tschanz – eine Selbstverständlichkeit. Seit ihrem Bestehen betreibt die Metzgerei einen Hauslieferdienst bis Ifenthal, Läufelfingen und Wisen. In den ersten Jahren von Adolf Tschanz persönlich – per Velo – ausgeführt. Mit diesem Kundendienst und natürlich mit qualitativ hochwertigem Fleisch und Wurstwaren (ausser Salami wird das ganze Sortiment in eigener Fabrikation hergestellt) konnte der immer grösser werdenden Konkurrenz in Form der Warenhäuser standgehalten und der gute Ruf bewahrt werden. Keine Selbstverständlichkeit, wenn man bedenkt, dass das einst blühende Gewerbe in der Stadt Olten von 16 auf drei Privatmetzgereien zusammengezrumpft ist.

Mit dem Anbau der Wursterei, der Räucherei und der Fabrikationsräume im Jahre 1950 und mit der Erweiterung des Ladens unter Einbezug der «Billigen Quelle» erhielt das Geschäft 1953 seine heutige Grösse. Je nach Saison beschäftigt die Firma Tschanz 12 bis 18 Angestellte, die – man bedenke – bis noch vor acht Jahren wie eine grosse Familie grösstenteils im Hause wohnten und assen.

1959 übernahm der Sohn Louis



Tschanz das Geschäft. Das zur Tradition gewordene vielfältige und ausgezeichnete Wurstangebot führt auch er in seiner Firma weiter. Mit Hilfe modernster Maschinen gelang es ihm, das Sortiment in der Charcuterieabteilung noch wesentlich zu erweitern. Dem Kunden stehen beispielsweise nicht mehr nur zwei, sondern bis zu sechs verschiedene Bratwurstsorten zur Wahl.

Mit besonderer Sorgfalt wählt der Fleischfachmann auch das Schlachtvieh aus; denn von dessen Qualität hängt im Endeffekt das in der Metzgerei angebotene Fleisch ja ab. Aus hygienischen Gründen wird heute in Olten nur noch im Schlachthof geschlachtet, wo auch die tierärztliche Fleischkontrolle stattfindet. Von hier gelangt dann das Fleisch zur Weiterverarbeitung in die Metzgereien. Modernste Kühl- und Lagerräume er-

möglichen es, immer erstklassiges Fleisch in grosser Auswahl anzubieten.

Maschinen allein genügen natürlich noch nicht, um die mannigfaltigen Wünsche der Kundschaft zu befriedigen. Geschultes, zuverlässiges Personal ist im Gewerbebetrieb eine der wichtigsten Voraussetzungen. Deshalb widmet sich Louis Tschanz auch intensiv der Lehrlingsausbildung und -werbung. Nicht nur im eigenen Betrieb, sondern auch als Prüfungsexperte und Obmann im Kanton Solothurn.

Mit den besten Wünschen zum 50-Jahr-Jubiläum verbinden wir auch die Hoffnung, dass die Firma Tschanz ihre Stellung im Konkurrenzkampf der «Grossen» halten und das einst blühende Gewerbe vor dem Aussterben retten kann.

