

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Oltner Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **40 (1982)**

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-659579>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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, Läuelfingen 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 zusammengeschrumpft 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.

