

100 JAHRE
OTTO MÜLLER



Liebe Leserinnen und Leser,

man schrieb das Jahr 1923, als unser Großvater Otto Müller in Konstanz den mutigen Schritt in die Selbstständigkeit wagte: mit seiner eigenen Metzgerei in der Rosgartenstraße. Dort, wo einst unsere Großeltern begannen, ist noch heute unser Stammhaus – das im Laufe der Jahrzehnte immer mehr vom Ladengeschäft für Fleisch- und Wurstwaren nicht nur zu einer vielfältigen Einkaufsmöglichkeit für gutes Essen und Trinken geworden ist, sondern durch das integrierte Bistro mit Café auch zu einem Ort der Begegnung und des Genusses.

Nun, anlässlich unseres 100-jährigen Bestehens, wollen wir uns bei all den Menschen bedanken, die uns seit langem oder kurzem begleiten – und sie einladen



zu einem gemeinsamen Rückblick auf die Anfänge ... und einem Einblick in die Art, wie wir unser Handwerk verstehen. Dazu haben wir Kunden und Mitarbeiter nach Geschichten gefragt, die sie mit Otto Müller verbinden – und Erstaunliches und Berührendes erfahren. Auch unsere Landwirte, ohne die wir unseren Kunden die schon sprichwörtliche Qualität nicht bieten könnten, haben wir hier zu Wort kommen lassen. Ebenso wie unsere Azubis, die ja auch für die Zukunft unserer Geschichte stehen. Dazu haben wir noch das eine oder andere Thema aufgegriffen, das hoffentlich interessant für Sie ist – heute und auch morgen.

So wünschen wir Ihnen eine unterhaltsame Lektüre und freuen uns sehr, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzlichst,
Ihre Katharina Müller

INHALT

IMPRESSUM

Herausgeber

Otto Müller
Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Max-Stromeyer-Straße 49
78467 Konstanz
Telefon: +49 7531 5937-0
info@otto-mueller.de

Sitz: Konstanz, HRB Freiburg
380502, Geschäftsführer:
Katharina Müller, Sonja Müller

Verantwortlich für den Inhalt

Katharina Müller, Sonja Müller

Redaktion

Matthias Ring, Sabine Steinmaier
(Bransch & Partner, Stuttgart)

Gestaltung & Realisation

Bransch & Partner Werbeagentur
GmbH, Stuttgart

Drucklegung: August 2023

Fotos Seite 3, 5 unten rechts,
12 oben rechts und 43:
© Ulrike Sommer,
www.schattenlichtfarbe.de.
Weitere Fotos, wenn nicht anders
angegeben: Otto Müller Fleisch-
und Wurstwaren GmbH

Aus Gründen der besseren
Lesbarkeit verwenden wir das
generische Maskulinum, meinen
aber mit zum Beispiel Kunden
selbstverständlich alle
Geschlechteridentitäten.

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck und Veröffentlichung
jeglicher Art, auch in elektroni-
schen Medien oder auszugsweise,
nur mit ausdrücklicher Geneh-
migung der Otto Müller Fleisch-
und Wurstwaren GmbH. Weitere
Informationen über Otto Müller,
Konstanz.

Rückblick

Seite **6**



100 Jahre Gemeinsamkeit

Otto Müller – die Geschichte

Seite **14**



Geschichten aus der Bodenseemetzgerei

Erinnerungen aus 100 Jahren

Seite **24**



Aus Tradition lecker

Altüberlieferte Rezepturen,
zeitgemäß interpretiert

Seite **26**



Eine Frage der Haltung

Was unsere Landwirte so besonders macht

Seite **34**



Bodenseemetzger von Beruf

Ausbildung bei Otto Müller

Einblick

Seite **36**



Exklusiv bei Otto Müller

Spezialitäten von hier

Seite **38**



100 Jahre im Blick

Aktivitäten und Statements zum Jubiläum

Seite **40**



Interview

Katharina und Sonja Müller im Gespräch

Ausblick

Rückblick

„SEIT JAHREN FRÜHMORGENS –
MEISTENS PÜNKTlich UM 9.00
KANN ICH MICH AUF SEHR
LIEBE MENSCHEN FREU'N.
KOMM' ICH HEREIN UND
WÜNSCHE EINEN „GUTEN MORGEN“,
SOFORT VERFLIEGEN ALL
MEINE KLEINEN SORGEN.
FRÖHLICHE GESICHTER STRAHLEN
MIR ENTGEGEN, UND VERSÜSSEN
MIR MEIN TÄGLICHES LEBEN. ...“

.....
*Auszug aus einem Gedicht von Günter Brach
anlässlich unseres 100-jährigen Jubiläums.
Das gesamte Gedicht ist auf unserer Internetseite zu lesen.*

Wick

100 JAHRE GEMEINSAMKEIT

1923: In Weimar wird die Bauhaus-Ausstellung eröffnet, in Berlin wird als erster abendfüllender Spielfilm „The Kid“ von Charles Chaplin gezeigt. In Deutschland steigt der Preis für ein Kilo Brot auf 233 Milliarden Reichsmark – und in Konstanz eröffnet Otto Müller in der Rosgartenstraße seine erste Metzgerei.



Ein Bild aus den 1930er Jahren: Otto Müller junior (Mitte) zusammen mit seinem Vater Otto Müller senior (rechts) und dem damaligen Team in der Rosgartenstraße.



Otto Müller sen. und sein Meisterbrief aus dem Jahr 1924.

Als junger Metzgergeselle war Otto Müller aus dem württembergischen Welzheim an den Bodensee gekommen, hatte hier und dort gearbeitet und es nach dem Schritt in die Selbstständigkeit doppelt schwer: als Protestant aus Württemberg im badischen und katholischen Konstanz. „Die Metzger haben den Viehhändlern gesagt: Wenn ihr dem Müller Vieh liefert, dann kaufen wir von euch nichts mehr“, erzählt der Sohn Otto Müller, der heute 92 Jahre alt ist.

Die Ressentiments gegenüber diesem „Fremden“ waren so groß, dass Otto Müller senior einen anderen Weg gehen musste – direkt hin zu den Bauern. „Die waren froh, wenn sie etwas verkaufen konnten“, sagt der Sohn. Also wurden die Tiere bei den Landwirten vor Ort begutachtet und gekauft. So ist der direkte Kontakt mit den Produktionsbetrieben entstanden, der bei manchen bis heute so geblieben ist. Auch wenn die Hindernisse groß waren – die Kunden kamen trotz des Widerstands anderer Metzger, „wegen der Spitzenqualität“, so Otto Müller.

Aber die Zeiten waren schwer – und wurden mit dem Krieg und auch danach noch schwerer. Konstanz war von französischen Truppen besetzt, die Lebensmittel waren streng rationiert. „100 Gramm Fleisch pro Woche, und die hat es nicht mal gegeben“, erinnert sich der Sohn Otto Müller, der schon mit 15 im väterlichen Betrieb half. Seine beiden Brüder waren im Krieg gefallen, also war beschlossene Sache, dass er den Familienbetrieb weiterführen wird.



Anfang der 1940er Jahre in der Rosgartenstraße.



Produktionsszene mit Otto Müller jun. (Mitte) Anfang der 1950er Jahre in der Rosgartenstraße und sein Meisterbrief aus dem Jahr 1956.

1923

Gründung

Otto Müller sen. gründet in der Rosgartenstraße seine eigene Metzgerei.

1928

Wollmatingen

Die erste Filiale wird eröffnet.

1961

Übergabe

Die 2. Generation: Otto Müller jun. übernimmt die Unternehmensführung.



Stadearchiv Konstanz, Z1 Bildsammlung, Z1.FALB70-44

Außenansicht des heutigen Otto Müller Geschäfts Ende der 1890er Jahre, das Otto Müller senior von der Fleischer-Innung 1925 gekauft hat.



Stadearchiv Konstanz, Z1 Bildsammlung, Z1.wolfH22-1003

Die Anfangsjahre: Schaufenster der Metzgerei Otto Müller in der Rosgartenstraße.

Otto Müller Konstanz
Zurück ab 15. Januar 1965

WURST-Preislis

DM per 1000 gr

Cervelatwurst	12.--	Kalbsleberwurst	9.50
Salsol I	14.--	Del. Leberwurst	6.50
Flackwurst	6.--	Del. Leberwurst im Fett	7.50
Luftgetrocknete Mettwurst	10.--	Landleberwurst I	6.50
Landjäger Paar	-.65	Landleberwurst II	4.80
Mettwurst grob	4.--	Ringleberwurst	3.50
Mettwurst feink	4.--	Thüringer Rotwurst	7.50
Mettwurst in Pösch 100 gr.	-.70	Jungenwurst	4.90
Hamburger Kochmettwurst	6.--	Klebewurst	4.20
Bierwurst	9.--	Leberwurst	3.20
Jagdwurst	8.--	Leberwurst rot	3.80
Ninekrakauer	5.50	Leberwurst weiß	3.80
Presswurst	5.50	Schweinkopfsalze	4.20
Lachschinken	16.--	Emubling	6.20
Kochschneider	14.--	Wiener	4.80
Schinkenpeck	12.--	Käsewurst	5.50
Schinken gekocht	10.--	Borsala	5.20
Kollschitzer von Köchen	12.--	Rotwurst gar	6.40
Schmufele	9.--	Rotwurst frisch	6.20
Speck ger.	5.--	räkete Bratwurst	6.20
Aufschnitt	9.--	Mat- und Leberwurst	3.20
Aufschnitt mit Schinken	10.--	" " " "	3.90
Bierschinken	8.80	Fleischsalat	4.20
Schinkenwurst	7.50	Zunge gekocht	14.--
Presskopf	4.--	kalter Braten gemischt	13.--
Mortadella	7.--	Leberbeef gebraten	15.--
Liener	6.80	Edelkoteletten Stück	1.40
Flaschewurst	5.--	gekochte Rippe	9.40
Warstrolade	9.50	Leberstülze	-.90
Fleischkäse	6.50	Leberkonsulte	-.90
Leberpastete	8.--	Schinkenwurst	1.50
Doan		Käsewurst	1.60
Rindfleisch 330 gr.	1.90	Leberwurst 330 gr.	-.90
Rindfleisch 230 gr.	1.70	Leberwurst 200 gr.	-.65
Rindfleisch 200 gr.	1.25	Speckwurst 330 gr.	-.90
Schweinefleisch 315 gr.	1.70	Schweinkopfsalze	1.10
Schweinefleisch 200 gr.	1.20	Fleischwurst	1.50
Rindfleisch	1.90	Leberkons.	2.50
Kalbsrikmass	2.40	Leberpastete	1.10
Griebswurst 200 gr.	1.15	Wurst, Leberwurst	1.25

Preisliste von 1965 aus der Rosgartenstraße.

1965

Führungsteam

Otto Müller jun. beruft seine Schwester Gertrud Pfleger, ihren Ehemann Hubert und Rolf Seemann in die Geschäftsführung.

1975

Produktion

In der Max-Stromeyer-Straße wird ein neuer Produktionsbetrieb eingeweiht.

1983

Ausbau

Mit den Standorten Überlingen und Litzelstetten erweitert sich das Filialnetz.

In der Besatzungszeit wurde bei den Bauern vor Ort geschlacht, auf dem Weg nach Konstanz musste das Fleisch an den französischen Kontrollen vorbeigeschmuggelt werden. Der junge Otto Müller fuhr völlig übermüdet im Lkw und hatte einen schweren Unfall.

„Zu dieser Zeit standen die Leute morgens um fünf vor dem Laden, um ein bisschen Fleisch zu bekommen“, erzählt Otto Müller, der damals in der Rosgartenstraße gewohnt hatte. „Ein Glück war es, dass es so viele Metzger in Konstanz gab.“ Tatsächlich waren Metzger damals noch Grundversorger. 38 Betriebe gab es in einer Stadt, die kurz nach dem Krieg wesentlich kleiner war. „Nun sind wir der einzige ortsansässige Metzger“, sagt die jetzige Geschäftsführerin Katharina Müller. Für sie stand schon früh fest, dass sie die Nachfolge antreten wird. Heute führt sie gemeinsam mit ihrer Schwester Sonja den Betrieb. „Ich fand es wichtig, dass solche Familienunternehmen weitergeführt werden, dass inhabergeführte,

handwerklich produzierende Lebensmittelbetriebe weiter am Markt bestehen.“ Nach ihrem Studium der Betriebswirtschaft ist sie 1995 ins Unternehmen eingestiegen, die jüngere Schwester folgte kurze Zeit später. „Wir haben uns gesagt: Warum sollen wir das als Frauen nicht auch hinbekommen?“

Um die Lücken in der Chronik zu schließen: Der Senior Otto Müller kam 1960 bei einem Autounfall ums Leben. Nun waren die Familienmitglieder noch mehr gefordert, sich in den Betrieb einzubringen. Mit 28 Jahren übernahm zunächst der Sohn allein die Verantwortung, ab 1965 bildete er dann gemeinsam mit seiner Schwester Gertrud und deren Mann Hubert Pfleger sowie dem langjährigen Mitarbeiter Rolf Seemann das Führungsteam. 1968 hat Otto Müller geheiratet. Brigitte Müller ist Katholikin, die Kinder wurden katholisch getauft. Somit war das Unternehmen endgültig integriert und konnte auch mit kirchlichen Einrichtungen und Krankenhäusern zusammenarbeiten.



Rückansicht des Otto-Müller-Gebäudes vom Augustinerplatz aus von Ende der 1970er Jahre.



Gertrud Pfleger, geb. Müller, und ihr Ehemann Hubert waren ab 1965 in der Geschäftsführung.

1990

Schlachthof

In der Byk-Gulden-Straße wird ein eigener Schlachthof gebaut.

1995

Weiterführung

Die 3. Generation: Katharina Müller tritt in die Geschäftsleitung ein.

1997

Umbau

Der Produktionsbetrieb wird nach EU-Richtlinien umgebaut, das Ladengeschäft „Kilomarkt“ entsteht.



Brigitte Müller, Rolf Seemann und Otto Müller jun. anlässlich einer privaten Feier.



Die Schwestern Katharina und Sonja Müller führen heute in 3. Generation die Geschäfte der Bodenseemetzgerei.

Durch das Wirtschaftswunder gab es in den 60ern zwar schon einen ganz anderen Lebensstandard als in den ersten Jahrzehnten des Unternehmens. Fleisch war dennoch was Besonderes und gab es nur einmal die Woche: „Entweder samstags Siedfleisch oder sonntags Braten. Schäufole und Schinken kannte man bei uns damals kaum. Das kam alles aus der Schweiz“, erinnert sich Otto Müller junior.

Heute ist das Sortiment im Unternehmen mit seinen sieben Filialen viel breiter aufgestellt. Vereinzelt sind zwar auch internationale Spezialitäten wie Parmaschinken im Programm, aber der Schwerpunkt ist und bleibt auf Regionalem bis hin zu Produkten, die es so nur bei Otto Müller gibt: Konstanzer Zipfel oder den Konstanzer Traditionssaftschinken etwa. „Wir haben den gesamten Produktionsprozess selbst in der Hand, von der Zerlegung bis hin zur

Herstellung besonderer Wurstsorten oder Schinken“, sagt Katharina Müller. Und mit den Jahren ist ein Geschäftsbereich hinzugekommen, der immer wichtiger wird – Catering. „Wir machen alles von der Wurstplatte bis hin zum Komplettservice, für kleine Familienfeste mit zehn Leuten bis hin zu Firmenevents mit 1000 Gästen.“

Auch mit dem Mittagstisch im Bistro „in unserem Schmuckstück“ in der Rosgartenstraße bewegt man sich schon ein bisschen am Rande der Gastronomie; der dortige Cappuccino wurde jüngst als einer der besten in Konstanz ausgezeichnet. Aber die Müllers wollen gewiss keine Konkurrenz zu Betrieben sein, die sie zum Teil selbst beliefern, sondern nur ein rundes Einkaufserlebnis schaffen. So ist auch die Sortimentserweiterung mit Obst und Gemüse in der Rosgartenstraße zu verstehen: nicht als Anbiederung an den

2004

Lago

Das Lago Konstanz öffnet – die Bodenseemetzgerei Otto Müller ist ein Teil davon.

2007

Kaufland

Im Kaufland Konstanz in der Carl-Benz-Straße eröffnet Otto Müller eine weitere Filiale.

2012

Staader Straße

Im Edeka bietet Otto Müller eine Frischetheke mit hochwertigen Produkten.



Das Stammhaus in der Rosgartenstraße mit einem breiten Sortiment an Lebensmitteln ist heute Nahversorgung für die Konstanzer Innenstadt.



Ein schöner Anlass zum Anstoßen: Die kleine Bartheke im Bistro in der Rosgartenstraße.

Zeitgeist mit seiner Weg-vom-Fleisch-Ideologie, sondern als Angebot für Kunden in der Innenstadt, die sonst immer weitere Wege gehen beziehungsweise fahren müssen, um sich zu versorgen. „Wir begegnen der Diskussion um Veganismus mit Qualität, mit Ausgewogenheit und wichtigen Nährstoffen, die in tierischen Produkten enthalten sind“, betont Katharina Müller. Aber auch mit dem Bewusstsein, „dass sich eine Metzgerei heute weiterentwickeln und neue Märkte erschließen muss“.

Für die Zukunft sieht man sich bei Otto Müller also gut aufgestellt, zumal man mit mehr als 100 Mitarbeitern insgesamt ja auch ein großer Ausbildungsbetrieb ist. In drei Berufsbildern: in der Produktion, im Verkauf und im Büro. Katharina Müller: „Wir schauen über den Tellerrand hinaus. Alle unsere Mitarbeiter und Auszubildenden sind aktiv in die Prozesse eingebunden“ und

können auch Einblicke in die anderen Bereiche und verschiedene Filialen bekommen.

Und was die Zukunft als Familienunternehmen angeht: Mit Moritz Müller, dem Sohn von Sonja Müller, stünde möglicherweise die nächste Generation bereit. Zumindest hat der 22-jährige Student der Betriebswirtschaft schon vor seinem Studium und jetzt auch wieder in den Semesterferien bei Otto Müller gejobbt – und großen Gefallen daran gefunden. Das Miteinander in diesem Unternehmen ist eben ein ganz besonderes, immer schon gewesen. Der 92-jährige Senior sagt: „Entweder ist ein neuer Mitarbeiter nach wenigen Wochen wieder weg, weil man gleich gemerkt hat, es passt irgendwie nicht. Aber das waren die wenigsten. Oder er ist bei uns in Rente gegangen.“ Wenn das keine guten Voraussetzungen für die nächsten 100 Jahre sind ...

2017

Neuausrichtung

Das Stammhaus in der Rosgartenstraße wird umgebaut – mit Bistro, Café, Imbiss und Feinkost.

2023

Doppelspitze

Die Schwestern Katharina und Sonja Müller leiten gemeinsam das Unternehmen.

2023

Jubiläum

Otto Müller ist 100 – und das wollen wir gemeinsam mit Ihnen feiern!

„EIN GUTES STÜCK
FLEISCH HAT BEI MIR
SEINEN FESTEN
STELLENWERT IN
DER ERNÄHRUNG.“

*Jürgen Kupferschmid,
Experte für Nährstoffversorgung*

GESCHICHTEN AUS DER BODENSEEMETZGEREI

100 Jahre Otto Müller – das sind 100 Jahre voller Begegnungen.

Von den ersten Jahren bis heute sind es die Menschen, die unseren Alltag gestalten und lebendig machen. Menschen, die bei uns ein- und ausgehen, sich bei uns versorgen. Deshalb haben wir uns gedacht: Wenn wir nun zurückblicken auf ein ganzes Jahrhundert, dann tun wir das gemeinsam mit unseren Kunden. Und so haben wir diejenigen, die uns schon länger kennen, gefragt: Haben Sie eine Geschichte, die Sie mit Otto Müller verbindet? Die Antworten haben uns gefreut, verblüfft und auch berührt. Aber lesen Sie selbst ...



*„Ich finde es wichtig,
dass das Fleisch von Tieren
aus der Region ist.“*

Dieter Ihmann

Ein Paar dank Otto Müller: Inge und Dieter Ihmann

Dass ein Traditionsfachgeschäft nicht nur Anlaufstelle für Qualitätsprodukte, sondern auch Begegnungsstätte ist, versteht sich von selbst. Bei Inge und Dieter Ihmann aber gilt dies ganz besonders, denn ohne Otto Müller wären sie wohl kein Paar geworden. Vor der ersten Begegnung in der Bodenseemetzgerei kannten sie sich nur vom Vorbeifahren, ohne je miteinander gesprochen zu haben. Das war Anfang der 60er, als Dieter Ihmann seine Lehre als Zimmermann begann und mit dem Fahrrad einen weiten Weg zu seinem Betrieb im Konstanzer Paradies zurücklegen musste. Dabei kam er auch jeden Morgen an Inges Wohnhaus vorbei, die manchmal aus dem Fenster rausschaute – was dem Dieter gut gefiel.

Als einige Zeit später sein Betrieb einen Umbauftrag ganz in der Nähe von Otto Müller hatte, holte er als junger Geselle um 9 Uhr wie damals so üblich für sich und seine drei Kollegen das Vesper. „Ich durfte in den hinteren Raum, und da stand sie mit einem Mal und hat das Vesper gerichtet“, erinnert sich Dieter Ihmann. Von



da an radelte er auch samstags extra in die Stadt, um ein Pfund Fleisch zu kaufen. Schließlich wollte er der jungen Lehrkraft noch näherkommen. Und eines Tages hat er sich dann getraut, sie zu fragen, ob sie mit auf den Blätzleball geht. Sie hat „Ja“ gesagt – und zwei Jahre später dann noch einmal richtig ...

Nach ihrer Lehre war Inge Ihmann noch ein Jahr bei Otto Müller, dann auch mal woanders, wo es ihr aber nicht so gut gefallen hat. Und irgendwann wurde das Familienleben zum Mittelpunkt. Seitdem steht sie auf der anderen Seite der Theke – als Kundin, und das nicht aus Sentimentalität. Ein- bis zweimal die Woche kaufen die Ihmanns in der Bodenseemetzgerei ein, verschiedene Wurstwaren und vor allem Fleischkäse zum Selberbacken, weil der laut Dieter Ihmann einfach „vorzüglich“ ist. Was ihm auch wichtig ist, „dass das Fleisch von Tieren aus der Region ist“. Er weiß eben, wo sie herkommt, die Qualität: aus der Metzgerei, dank der er seine Frau kennengelernt hat, mit der er seit bald 57 Jahren verheiratet ist.

„Für Qualität brauche ich kein Zertifikat oder Label, sondern das ist Geschmacks- und Gefühlssache, und ja, wirklich auch Vertrauenssache.“

Experte für Nährstoffversorgung: Jürgen Kupferschmid

„Ein gutes Stück Fleisch hat bei mir seinen festen Stellenwert in der Ernährung“, sagt Jürgen Kupferschmid. Der Mann muss es wissen. Er ist seit Jahren zwar ganz „normaler“ Kunde bei Otto Müller, aber er kennt sich aus mit der Ernährung. Der 49-jährige Konstanzer arbeitet in Kreuzlingen bei einem Unternehmensnetzwerk, das sich auf Ernährungs- und Stoffwechselmedizin spezialisiert hat und auch Spitzensportler zum Thema Mikronährstoffversorgung berät. Er weiß also bestens, womit er sich und seinem Körper etwas Gutes tut.

Über das rein Biologische hinausgehend sagt er: „Für Qualität brauche ich kein Zertifikat oder Label, sondern das ist Geschmacks- und Gefühlssache, und ja, wirklich auch Vertrauenssache.“ Zudem hat für ihn das Thema einen „großen kulturellen Aspekt“, die Landwirtschaft in der Region, zumal seine Vorfahren Landwirte in Oberschwaben waren.



Dennoch ist das Bewusstsein für gutes Fleisch bei Jürgen Kupferschmid erst mit den Jahren gewachsen – auch durch Gespräche in der Bodenseemetzgerei. Aus Effizienzgründen hat er früher hin und wieder Fleisch auch im Supermarkt geholt, inzwischen aber kauft er fast ausschließlich bei Otto Müller, weil er keine Lust mehr auf Industrieware aus anonymer Massentierhaltung hat.

Wie gut, dass die Bodenseemetzgerei auf seinem Weg liegt, wenn er mit seinem Hund unterwegs ist. Der Einkauf am Samstag ist für Jürgen Kupferschmid zum festen Ritual geworden. „Unter der Woche muss es auch mal schnell gehen, aber fürs Frühstück am Wochenende hole ich mir total gern den Bodenseeschinken.“ Und auch mal ein gutes Rindfleisch oder Cordon bleu. Dabei isst Jürgen Kupferschmid gar nicht so viel Fleisch, aber wenn, dann eben Qualität „für ein richtig gutes Gefühl. Ich behaupte, dass ich am Ende eines Monats nicht wesentlich mehr ausgegeben habe, aber dafür einen unglaublichen Mehrwert bekomme.“

„Das Tier als Ganzes wird häufig vernachlässigt wie auch die Wertschätzung für die Bauern, ohne die wir nichts auf dem Teller hätten.“

Botschafter für die besten Stücke: Peter Keller

Heute noch fragen Kunden manchmal, wie es denn dem Herrn Keller geht und dass man ihm einen schönen Gruß ausrichten möge. Dabei ist Peter Keller – man sieht ihm seine 66 Jahre nicht an – schon seit vier Jahren im Ruhestand. Aber er war eben ein ganz besonderer Mitarbeiter und das über 30 Jahre lang.

Als Springer angefangen, hat er es bis zum Filialleiter gebracht, war zuletzt viele Jahre vor allem ein guter Verkäufer, weil er als Metzgermeister genau wusste, wovon er redete. Und wo er arbeitete: „In einem Betrieb, in dem es noch etwas heimeliger und naturbelassener zugeht.“ Da er nach seiner Ausbildung eine Weile im Supermarkt war, kannte er den Unterschied. Und bei Otto Müller fast jeden Kunden so gut, dass er genau wusste, was



dieser oder jener wollte. Als Dank ist er mal spontan direkt von der Arbeit zu einem Rundflug über den Bodensee mitgenommen worden. Bei der Beratung war dem Metzgermeister wichtig, Werbung für besondere Produkte zu machen – und nicht immer nur Stücke für Kurzgebratenes zu verkaufen. „So ein schönes Bugblattstück mit der Sehne quer durch zum Beispiel – da kann man alles mit machen: Braten, Suppe, hervorragend“, sagt Peter Keller, denn: „Das Tier als Ganzes wird häufig vernachlässigt wie auch die Wertschätzung für die Bauern, ohne die wir nichts auf dem Teller hätten.“ Weil er inzwischen bei Singen lebt, ist er nur selten in der Bodenseemetzgerei. Wenn aber, dann nimmt er Bodensee-Salami mit, und Konstanz Zipfel, sofern die Otto Müller Spezialität gerade zu haben ist.

„Wenn man etwas Gutes wollte, dann musste man immer schon zu Otto Müller.“

Den Enkeln Gutes weitergeben: Gabi Quarch

„Wenn man etwas Gutes wollte, dann musste man zu Otto Müller“, sagt Gabi Quarch. Woran sie sich besonders gut erinnert: das gute Siedfleisch. „Das war bei uns das Samstagsessen, geschnitten mit Meerrettich, Rote Bete und Kartoffeln. Und natürlich hat die Mutter auch eine Brühe damit gemacht.“ Als Kind in den 50er Jahren durfte Gabi Quarch, die damals in der Altstadt wohnte, immer mit zur Bodenseemetzgerei – und an der Kasse gab es Mini-Wienerle für die Kinder. Heute kommt sie sogar zweimal die Woche mit dem Fahrrad aus Allensbach, der Enkel wegen, die in Konstanz wohnen. Für die gibt es dann Kalbfleisch von der Hüfte oder auch kleine Fleischküchle.



Was Gabi Quarch außer den guten Produkten wichtig ist: der Kontakt mit den Verkäuferinnen und Verkäufern, der Austausch im Gespräch. „Das ist einfach nett, ich liebe das. Manchmal denke ich, dass ich vielleicht ein bisschen zu lange mit den Leuten rede und sie von der Arbeit abhalte ...“, aber nein! Das gehört in der Bodenseemetzgerei doch selbstverständlich dazu – wie auch der gute Kaffee, für den Gabi Quarch mit einer Freundin aus der Nachbarschaft manchmal vorbeischaut.

*„Ach, das ist schön,
dass Sie
immer noch da sind!“*

Seit über einem halben Jahrhundert dabei: Elfriede Voussem

Ab einem gewissen Alter fragt man nicht mehr nach dem Alter ... bis man dann vielleicht so viele Lebensjahre gesammelt hat, dass man von einem stolzen Alter sprechen kann. Zu Elfriede Voussem sagen wir nur, dass sie seit 1961 bei Otto Müller arbeitet – und dabei hat ihre berufliche Laufbahn noch nicht einmal in der Bodenseemetzgerei begonnen. Viele Jahre stand sie in der Rosgartenstraße hinter der Theke neben dem Metzger und hat alles aufgeschrieben, was gewogen wurde, dem Kunden einen Zettel gegeben, der damit zur Kasse gegangen ist, um dann mit dem Bon wieder zurückzukommen und sein Päckchen abzuholen. So war das früher.

Als dann andere, modernere Kassen eingeführt wurden, hat sich dieses Prozedere erübrigt, „und ich wurde zum Aufschnittschneiden eingeteilt“, erzählt Elfriede Voussem. Weil Schinken zu dieser Zeit noch ein kaum gefragtes Luxusprodukt war, war das vor allem



Wurst. Ein gutes Dutzend Sorten habe es damals schon gegeben. Zwei Stunden vor Ladenöffnungszeit begann man morgens um sechs damit, die Auslage zu bestücken. Für Familienfeste wurden große, schön dekorierte Wurstplatten vorbereitet. „Und dann haben wir ja auch noch die Fährschiffe beliefert mit x Kilo Salami“, erinnert sich Elfriede Voussem.

Irgendwann wurde Frau Voussem dann an der Kasse eingeführt. Und dort steht sie an einigen Nachmittagen heute noch. Selbst Kunden, die längst schon woanders wohnen, ob in Bayern oder Bremen, freuen sich, wenn sie mal wieder in Konstanz vorbeischauen: „Ach, das ist schön, dass Sie noch da sind!“ Das wird hoffentlich auch noch einige Jahre so sein. Denn obwohl längst im Rentenalter, ist Elfriede Voussem fit, hat Freude an der Arbeit mit Menschen – und behält nebenbei alles rund um die Kasse im Auge ... bis hin zum Leergut, das am Abend weggeräumt wird.

„Der Betrieb ist mit den Jahren gewachsen, und ich bin mitgewachsen. Es war wie eine Familie für mich.“

Keine einzige Reklamation in 46 Jahren: Elisabeth Ennesser

„Als Kind habe ich lieber ein Wurstbrot als ein Marmeladenbrot gegessen“, sagt Elisabeth Ennesser. 46 Jahre lang war sie dicht dran an der Produktion und weiß wie aus der Pistole geschossen, wann ihr erster Tag bei Otto Müller war: am 1. September 1971. Zu dieser Zeit war die heutige Chefin Katharina Müller noch gar nicht geboren, und Elisabeth Ennesser war gerade erst 18 Jahre alt. Anfang der 70er bedeutete das: nicht volljährig. Also musste ihre Mutter aus dem Kreis Stockach zur Bewerbung nach Konstanz hinterherfahren, um ihr Okay zu geben.

Als gelernte Kontoristin aus einem Stuttgarter Groß- und Außenhandelsbetrieb arbeitete Ennesser bis zu ihrem Ruhestand vor



sechs Jahren in der Verwaltung von Otto Müller. Anfangs noch in der Rosgartenstraße, später dann im Produktions- und Verwaltungsgebäude in der Max-Stromeyer-Straße. „Der Betrieb ist mit den Jahren gewachsen, und ich bin mitgewachsen“, sagt sie. „Es war wie eine Familie für mich.“ Sie kümmerte sich hauptsächlich um Großhandelskunden, etwa aus der Gastronomie oder eine Zeitlang die Bundeswehrkantine in Stetten am kalten Markt. Angebote erstellen, Kontakte pflegen, Reklamationen bearbeiten. Reklamationen? „Wenn jetzt vielleicht mal ein Kunde 20 Kilo Schweinefilet bestellt hat, aber nur 10 Kilo geliefert bekommen hat“, erklärt Elisabeth Ennesser. Also nicht wegen der Qualität? „Ich kann mich wirklich nicht daran erinnern, dass so etwas jemals vorgekommen ist.“

*„Für die Leute bei Otto Müller
bin ich seit Jahren
einfach nur der Günter.“*

Jeden Morgen im Bistro und mehr: Günter Brach

Wenn Günter Brach längere Zeit nicht in der Bodenseemetzgerei gesehen wurde, dann macht man sich schon Sorgen. Aber für alle Fälle hat man auch die Telefonnummer von ihm. Denn es ist so: Seit Eröffnung des Bistros vor sechs Jahren kommt Günter Brach fast jeden Morgen um 9 Uhr, um seinen Cappuccino zu trinken. „Ab und zu nehme ich auch ein Croissant dazu, kommt darauf an, was auf der Mittagskarte steht.“ Denn häufig ist er zwei Stunden später zum Mittagessen schon wieder da, unbedingt aber, wenn es Spaghetti Bolognese gibt.

Günter Brach, der ganz in der Nähe in der Fußgängerzone wohnt, hat seinen festen Rhythmus. Mit seinen 75 Jahren hat er nebenbei



noch drei Mandanten, für die er die Steuer und Buchhaltung macht, „damit ich fit im Kopf bleibe“. Außerdem betreut er ehrenamtlich drei Patienten im Hospiz, läuft einmal die Woche nach Gottlieben und einmal die Woche auf die Insel Mainau und wieder zurück. Und ein fester Bestandteil in seinem Leben ist eben die Bodenseemetzgerei, in der schon seit 1940 seine Eltern eingekauft hatten. Sich selbst versorgt Günter Brach beinahe täglich mit Obst und Gemüse bei Otto Müller. Er gehört also so sehr dazu, dass er einfach der Günter ist – und der Bodenseemetzgerei zum Jubiläum ein Gedicht geschrieben hat. Ein Auszug davon steht auf Seite 7, in voller Länge ist es auf unserer Homepage.

AUS TRADITION LECKER

Es gibt Rezepte, die werden von Generation zu Generation weitergegeben, dabei vielleicht ein wenig verändert oder dem Zeitgeist angepasst. Aber die Basis für diesen Genuss ist immer die gleiche: Qualität, Zeit ... und Liebe. So ist das auch mit unseren Wurstrezepten.

Altüberlieferte Rezepturen, zeitgemäß interpretiert

Gutes, saftiges Fleisch, ein scharfes Messer, ein guter Fleischwolf und die richtigen Gewürze – das waren für Otto Müller senior schon 1923 die besten Voraussetzungen für die perfekte Bratwurst.

Daran hat sich bis heute nichts geändert: Noch immer wird bei Otto Müller das Fleisch für unsere Würste sorgfältig ausgewählt. Dann wird es geschnitten und je nach Fleischsorte gewolft. Im Kutter werden, abgestimmt auf die Wurstsorte, ausgewählte Kräuter und Gewürze hinzugefügt. Je nach Saison wird das Brät dann noch mit Gemüse veredelt.

„Im Frühling lieben unsere Kunden unsere frisch-kräuterige Bärlauchbratwurst und natürlich die edle Bratwurst mit grünem Spargel. Das Sommer-Highlight ist sicher unsere scharf-würzige Mango-Chili-Bratwurst. Im Herbst verführt sie als herzhafte Hüttenbratwurst mit Bergkäse und Röstzwiebeln ... und der Winter gehört dem Klassiker: der Otto Müller Kalbsbratwurst nach original Schweizer Rezept“, berichtet Metzgermeister Helmuth Baumgartner.

Das Wurstmachen ist – neben dem perfekten Cut der Fleischstücke – eine der Königsdisziplinen des Metzgermeisters. Denn außer dem Geschmack ist auch die Konsistenz und das Verhalten während des Kochens, Bratens oder Grillens ein Qualitätsmerkmal. Knackig muss die Wurst sein. Diesen besonderen Biss bekommen unsere Würste durch ihren hohen Anteil an Rindfleisch.



Zeitzeugnisse des Wurstmachens.



*Impressionen aus der Otto Müller Wurstküche:
Kuttern, Füllen und Räuchern von Wienerle.*

Ein weiteres traditionelles Wurstrezept sind unsere „Wienerle“. Schon Otto Müller senior stellte sie aus einer Mischung von Rindfleisch, Schweinefleisch und Rückenspeck her – und verlieh ihnen durch einen kurzen Aufenthalt in der Räucherammer ihren herzhaften Geschmack. Das macht unser Team aus Metzgermeistern und -gesellen heute noch ganz genauso. Und vermutlich ist das der Grund, warum unsere Wienerle bis heute zu den beliebtesten Würsten gehören – bei klein und groß, pur aus der Hand oder als Beilage, zum Beispiel zu Linsen mit Spätzle.

*Frühjahrs-Highlight: unsere
Bratwurst mit grünem Spargel.*



Simble

„BEI OTTO MÜLLER
IST EIN WORT
NOCH EIN WORT.“

Klaus Nägele, Landwirt

ick



Klaus Nägele in Öhningen ist einer der regionalen Landwirte, die in langjähriger Partnerschaft mit Otto Müller stehen.

EINE FRAGE DER HALTUNG

Es ist eine alte Erkenntnis: Die Qualität des Fleisches ist eng verbunden mit der Art und Weise, wie und wo die Tiere aufwachsen. Auch deshalb ist uns von Otto Müller die Beziehung zu den Höfen so wichtig. Wir kennen unsere regionalen Landwirte persönlich. Einige davon begleiten uns schon seit mehreren Generationen. Von allen wissen wir, dass ihnen das Tierwohl am Herzen liegt. Vier unserer langjährigen Partner möchten wir Ihnen hier kurz vorstellen – damit auch Sie einen Einblick bekommen und „wissen, wo's herkommt“.

Die leidenschaftliche Schweinebäuerin: Katja Schäfer

Katja Schäfer konnte sich nie etwas anderes vorstellen als Landwirtin zu werden. Kein Wunder: Der Schäferhof wurde 1893 von ihrem Ur-Urgroßvater Paul gegründet und seither von Generation zu Generation weitergegeben. Seit Anfang der 80er Jahre konzentriert man sich dort auf die Aufzucht von Schweinen. Eine Aufgabe, die Katja seit 2021 mit Leidenschaft weiterführt, denn: „Ich bin halt Schwein-verrückt. Ich mag diese süßen Steckdosen-Nasen, alles was rosa-quietschig ist – ich find die toll!“

Exklusiv für Otto Müller ist Katja Schäfer auch in die Zucht von Seeberico-Schweinen eingestiegen. Die charakterstarken Tiere haben noch viel Wildschwein-Gen in sich und sind oft recht eigen-sinnig. Auf dem großen Schäferhof gibt es aber viele Möglichkeiten, damit sie gemeinsam mit den klassischen Hausschweinen gut aufwachsen können. Was macht ein gutes Schweineleben aus, neben bestem Futter, das auf dem Schäferhof selbst angebaut wird, und freiem Auslauf? „Schweine lieben Stroh, Holz und



Katja Schäfer liebt Schweine – und weiß, was sie lieben.

Etliches zum Spielen und Beknabbern – wie Siselseile, Jutesäcke, Strohkörbe, Beißketten oder -kugeln.“ Denn: Ein Schwein raschelt gern, hat gerne Geräusche ... „und ist übrigens auch ein gutes Abbruchkommando“, ergänzt die Landwirtin augenzwinkernd. Auf dem Schäferhof ist dafür gesorgt, dass es den Tieren an nichts fehlt. Und dank Otto Müller hat Katja Schäfer die Sicherheit, dass ihre aufwendige, mit viel Herzblut gestaltete Arbeit auch fair bezahlt wird.



Auf dem Schäferhof fühlen sich die Tiere wohl.

Eine Frage des Vertrauens: Dieter Rimmele

Wie kam Katja Schäfer zu Otto Müller? Da kommt Dieter Rimmele ins Spiel. Der gelernte Landwirt hatte nach einem Notfall, als bei Otto Müller plötzlich der Fahrer ausgefallen war, „aushilfsweise“ den Transport der Tiere übernommen. Aus den geplanten vier Wochen sind nun schon mehr als 30 Jahre geworden.



Dieter Rimmele: Mehr als drei Jahrzehnte Verbundenheit mit Otto Müller.

Anfangs erledigte Rimmele lediglich die Fahrten für Otto Müller, später dann auch den Einkauf der Tiere. So entstand eine sehr vertrauensvolle Beziehung. Denn Rimmele versteht sich auch als Begleiter der Landwirte, steht in engem Kontakt mit ihnen, schaut

regelmäßig nach den aufwachsenden Rindern und Schweinen ... und beurteilt sicher, ob „das was für Otto Müller wird“. So trägt auch Dieter Rimmele dazu bei, dass die Bodenseemetzgerei nur die beste Fleischqualität bekommt.

Wie sieht der ausgewiesene Experte die Zukunft der Landwirte? „Der Trend geht zum geschlossenen System, also Aufzucht und Mast in einem Betrieb – so wie es Katja Schäfer mit ihren Schweinen schon länger praktiziert.“ Das erspart den Tieren auch die Zwischentransporte. Bei diesem Thema muss Dieter Rimmele aber noch einmal einhaken. Nicht nur, dass bei ihm die Wege kurz sind – auch sein moderner Lkw mit Tränkeanlage und Klimatisierung trägt zum Tierwohl bei: „Ich glaube, dass meine Fahrgäste es genauso gut haben wie die Schüler, die bei mir vor dem Haus in den Bus einsteigen.“

Wie sieht Dieter Rimmele seinen Beitrag zu einer guten und gesunden Ernährung? „Uns ist es wichtig, dass der Kunde das kauft und konsumieren kann, was bei uns in der Region wächst. Die Regionalität steht bei uns an erster Stelle“, unterstreicht er den Unterschied zu manchem Fleisch, das günstig im Supermarkt angeboten wird. Und wenn jemand wirklich sparen muss? „Meine Empfehlung: Dann lieber weniger Fleisch, und dafür gutes.“ Die Tierwohl-Stufen sieht Rimmele als hilfreich an, um alle Beteiligten für das Thema noch stärker zu sensibilisieren: „Wenn der Konsument bereit ist, das Mehr an Tierwohl zu bezahlen, ist der Bauer auch bereit, die Haltungsstufe entsprechend anzugleichen.“ Wobei er sich wünscht, dass die Realität im Blick behalten wird: „Ein Schwein kann schließlich nicht auf dem Sofa gehalten werden.“

Der Landwirt mit Verantwortung: Klaus Nägele

Die Nägeles in Öhningen haben sich von Anfang an auf Fleckvieh konzentriert: Eine Rinderrasse, die gute Milch gibt und sich auch für die Aufzucht eignet. Im Jahr 2000 hat der Sohn Klaus Nägele den Hof übernommen, inzwischen bewirtschaftet er ihn gemeinsam mit seinem ältesten Sohn Marc. Klaus Nägele erinnert sich noch gut an den großen Umbau Anfang der 90er Jahre: „Mein Vater hat seinerzeit schon darauf geachtet, dass die Tiere frei laufen dürfen und jedes einen guten Liegeplatz hat.“ Er hat also damals schon Tierwohl-Kriterien erfüllt, die erst viel später eingeführt worden sind.

Für das Wohl von Tieren und den Schutz der Umwelt zu sorgen, ist für einen kleinen Landwirt mit 75 Milchkühen und entsprechender Nachzucht sehr aufwendig. Während ein Betrieb mit 500 oder mehr Rindern es sich leisten kann, für jede der komplexen Aufgaben einen extra Mitarbeiter anzustellen, sind Klaus und Marc Nägele alles in Personalunion – auf dem Feld, im Stall und auch immer mehr im Büro, denn die Verordnungen und Vorschriften werden immer komplexer.



Klaus und Marc Nägele bewirtschaften ihren Hof gemeinsam.



Der persönliche Kontakt ist wichtig: Katharina Müller vor Ort auf dem Nägelehof.

Um so wichtiger ist es Nägele, der auch Ortschaftsrat seiner Gemeinde Schienen ist, die Konsumenten bestmöglich zu informieren. So hat er schon vor fünf Jahren auf seinen Feldern große Plakate aufgestellt – und dort unter anderem über die Bilanz von Mais aufgeklärt. Denn der Mais bindet pro Hektar Anbaufläche ca. 14 Tonnen CO₂ und setzt ca. 9 Tonnen Sauerstoff frei. Klaus Nägele bietet auch gleich den Vergleich dazu: Bei Getreide wie Gerste oder Dinkel sind es nur ca. 9 Tonnen gebundenes CO₂ und ca. 6 Tonnen Sauerstoff.

Bei seiner täglichen Arbeit versucht Klaus Nägele immer, auch der Umwelt gerecht zu werden und gleichzeitig Vorurteilen mit Wissen zu begegnen: „Die Hauptursache der Methanproduktion ist nicht nur der Kuhmagen, sondern auch die Lagerung und die Ausbringung der Gülle. Darum wird bei uns heute schon die Gülle bodennah oder in den Boden ausgebracht.“

Die Verbindung der Nägeles zur Bodenseemetzgerei besteht schon, seit sein Vater Heinrich den Betrieb bewirtschaftete und Otto Müller noch persönlich zu den Landwirten hinausgefahren war. So entstand das besondere Verhältnis gegenseitiger persönlicher Wertschätzung, das Klaus Nägele bis heute mit der Bodenseemetzgerei verbindet: „Bei Otto Müller ist ein Wort noch ein Wort.“ Verlässlichkeit, Stabilität und Wertschätzung also – das ist es, was Landwirte heute immer weniger erfahren, aber dringend brauchen. Dass deren gute und wertvolle Arbeit entsprechend honoriert wird, dafür setzt sich Otto Müller nun seit einem ganzen Jahrhundert ein.

Der engagierte Landwirt: Karl-Heinz Mayer

Der Hof von Karl-Heinz Mayer und seinem ältesten Sohn Tobias hat eine sehr lange Geschichte – und die ist eng mit der von Otto Müller verknüpft: Gegründet um 1890 in Ernatsreute unterhalb der Burg Hohenbodman, war der Betrieb einer der ersten, die Otto Müller senior im Jahr 1923 beim Start in die Selbstständigkeit unterstützt haben: durch Direktvermarktung.

So ist eine über Generationen andauernde vertrauensvolle Geschäftsbeziehung entstanden, bei der bis heute das Wort, der Handschlag gilt. Karl-Heinz Mayer erinnert sich noch an die Zeit, in der Otto Müller junior regelmäßig den Hof seiner Eltern besuchte: „Ich war noch ein kleiner Bub – kenne Otto Müller also eigentlich schon fast mein ganzes Leben.“



Juhu, Kühe! Die Mayers bieten auch Urlaub auf dem Bauernhof an.

Heute leben 70 Kühe, dazu deren Kälber und weibliche Jungtiere, Färsen genannt, auf dem Hof. Männliche Jungtiere werden zumeist an andere Höfe abgegeben. Manch eines darf aber auch bleiben: Wenn es beispielsweise mit krummen Beinen auf die Welt kommt und nach den strengen Kriterien des Handels als „nicht vermarktungsfähig“ klassifiziert werden würde, wird es schonend unblutig kastriert und von den Mayers selbst als Ochse aufgezogen. „Das ist aber nur möglich, weil wir mit Otto Müller einen Partner haben, der diesen Weg mit uns geht und Ochsenfleisch ins Sortiment aufgenommen hat.“

Während der Betrieb Otto Müllers zur Bodenseemetzgerei mit sieben Filialen wurde, haben sich die Mayers neben der Landwirtschaft ein zweites Standbein aufgebaut. Seit drei Jahrzehnten können Familien dort „Urlaub auf dem Bauernhof“ machen. Neben den Feriengästen versorgt Anette Mayer morgens und abends die Kälber – oft begleitet von wissbegierigen kleinen und großen Gästen: „Wir machen eigentlich jeden Tag Verbraucherschulung.“ Das Schönste dabei sei es, wenn ein Kalb geboren wird – „da steht dann manchmal ein Rudel von 20 Kindern und Eltern im Stall und filmt mit Handys und Tablets.“

Auch in der Nacht vor unserem Gespräch fand auf den Burghöfen eine Geburt statt: „Ganz von alleine. Wir kamen morgens in den Stall, und da standen die Kuh und ihr Kalb, beide wohlauf. Ein großes Glück.“ So reibungslos läuft es leider nicht immer ab. Bei kleineren Komplikationen können die Landwirte selbst unterstützend begleiten, aber wenn das Kalb querliegt und sich nicht drehen lässt, ist veterinärärztliche Hilfe notwendig. Das ist ein Punkt, der Karl-Heinz Mayer Sorgen macht: „Unser Tierarzt ist 70 und findet keinen Nachfolger – trotz der super Lage am See.“ Mayer, der sich seit einigen Jahren im Vorstand des Landesbauernverbandes engagiert und seit drei Jahren dessen Vizepräsident ist,



Tobias und Karl-Heinz Mayer sind sich einig: Sie haben den schönsten Beruf der Welt.

versucht, die Politik mit guten Ideen zu begeistern: „Warum nicht Stipendien für Studenten vergeben, mit der Auflage, dass diese dann für einige Jahre eine ländliche Tierarztpraxis übernehmen?“

Mayers wichtigste Botschaft an die Politik: „Man muss denen, die den Beruf gelernt haben, wieder mehr Vertrauen schenken.“ Seine Hoffnung setzt er da besonders auf die jungen Landwirte, die Generation seines Sohnes Tobias: „Die Jungen haben eine so gute Ausbildung, die haben das Bewusstsein – und so viele gute Ideen.“

Überhaupt ist dem engagierten Landwirt die Zukunftsfähigkeit der Landwirtschaft und die Weitergabe von Wissen ein großes Anliegen. „Ich kenne leider viele Betriebe, teilweise auch schönere als unserer hier, die keinen Nachfolger finden.“ Seiner Meinung nach hat das aber auch damit zu tun, wie das Thema in der Familie vorgelebt wird, ob man nur die Probleme sieht oder eben auch die Chancen und Möglichkeiten, denn: „Wir haben den schönsten Beruf der Welt. Wir sorgen dafür, dass sich die Menschen gut ernähren können.“

BODENSEEMETZGER VON BERUF

Mehr als hundert Menschen arbeiten bei Otto Müller: In der Beratung und im Service. Im Verkauf, hinter der Theke. In der Produktion, im Catering oder für den Lieferservice ... und in der Verwaltung. Streng genommen ist es also der kleinere Teil von uns, der wirklich Metzger von Beruf ist. Aber dennoch tragen wir gemeinsam dazu bei, dass unsere Kunden Gutes zu essen haben ... und deshalb, so denken wir, sind wir doch alle auf die eine oder andere Art und Weise „Bodenseemetzger von Beruf“.

Ausbildung bei Otto Müller: drei Berufe zur Wahl

Als Handwerksbetrieb in 3. Generation ist es uns wichtig, unser Wissen und unsere Erfahrung weiterzugeben. Deshalb hat die Ausbildung bei uns einen hohen Stellenwert. Interessierte können bei Otto Müller unter drei unterschiedlichen Berufszielen das aussuchen, das ihren Neigungen und Talenten entspricht – und bei einem Schülerpraktikum schon mal in den Beruf reinschnuppern.

Wer gutes Fleisch mag, gerne grillt oder kocht und dabei eher handwerklich-praktisch veranlagt ist, für den kann eine Ausbildung zum Metzger – oder Fleischer, wie der Rest der Republik sagt – die genau richtige Wahl sein. Wer Freude am Umgang mit Menschen hat, gut auf andere eingehen kann, Spaß an gutem Essen hat und gerne sein Wissen weitergibt, für den ist „Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk“ ein Tipp. Und wem es eher liegt, zu organisieren und zu kalkulieren, wem es Freude macht, mit anderen gemeinsam Projekte zu realisieren, schaut am besten mal bei „Einzelhandelskaufmann (m/w/d)“.

John Paul Ahamefule ist im 3. Lehrjahr – und am liebsten im Verkaufsraum bei seinen Kunden.



Gino Bronner wollte Handwerk mit Kochen verbinden – perfekte Voraussetzungen für den Beruf des Metzgers.

Was macht eine Ausbildung bei Otto Müller so besonders?

Als einzige Handwerksmetzgerei in Konstanz bieten wir unseren Auszubildenden ein weites Feld und viele Möglichkeiten, Wissen zu erwerben und sich auf unterschiedliche Art und Weise einzubringen – spannende Zukunftsprojekte inklusive. Aber was genau ist es, das unsere Azubis an Otto Müller so gut finden? Das haben wir sie natürlich selbst gefragt ...

„Es hat mir auch im Einkauf und in der Buchhaltung Spaß gemacht – aber am liebsten bin ich im Verkaufsraum. Der Kontakt mit Kunden und dass immer was los ist, das ist einfach meine Welt. Und das miteinander ist super. Ich habe hier viele neue Leute kennengelernt, die ich alle sehr mag.“ John Paul Ahamefule hat sich für eine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel entschieden

„Ich wollte einen Beruf mit Power, einen, bei dem noch richtig handwerklich gearbeitet wird. Und ich koche sehr gerne, Fleisch hat mich schon immer interessiert. Bei Otto Müller durfte ich schon am ersten Tag aktiv mitarbeiten, das fand ich super. In meiner Ausbildung hier habe ich so viel gelernt, auch über

„Zukunft, Weiterbildung und Karrierechancen“ – so beschreibt Kristina Becker ihre Ausbildung bei Otto Müller.



die verschiedenen Fleischstücke und Cuts, das ist absolut faszinierend: Richtig geschnitten, kann ein Suppenfleisch zum perfekten Grillstück werden. Nun bin ich im 3. Lehrjahr – da geht es um die Wurst. Theoretisch weiß ich schon vieles und nun freue ich mich, mein Wissen in die Praxis umzusetzen.“

Gino Bronner lernt bei Otto Müller das Metzgereihandwerk



Metehan Kocaustaoglu schätzt die hochwertige Qualität von Otto Müller seit seiner Ausbildung zum Fleischereifachverkäufer bei uns.

„Während meiner Ausbildung bei Otto Müller konnte ich mir ein immenses Fleisch-Fachwissen aneignen – sowohl in der Theorie als auch ganz praktisch, denn als Fachverkäufer bin ich auch für die Zerlegung und die Cuts zuständig. Heute ist eines meiner Lieblingsthemen das Dry-aged. Was wir hier haben, zählt zum Optimum, was man in Deutschland bekommen kann: regionales Fleisch kombiniert mit Trockenreifung. Bei solchen Fleischqualitäten macht das Beraten natürlich noch mehr Freude.“ Metehan Kocaustaoglu, Fleischereifachverkäufer bei Otto Müller

„Der Job macht Spaß! Man lernt nicht nur viel über Fleisch und Wurst, sondern auch über gesunde Ernährung und das Präsentieren von Nahrungsmitteln. Otto Müller bietet mir nicht nur eine Ausbildung mit Zukunft, sondern auch zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen – zum Beispiel Handelsbetriebswirtin oder Handelsfachwirtin. Und natürlich ist auch die Selbstständigkeit eine spannende Perspektive.“ Kristina Becker macht eine Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin

Klingt interessant? Dann rufen Sie uns an und erfahren Sie mehr über eine Ausbildung bei einem Hundertjährigen ;-) Wir von Otto Müller freuen uns sehr darauf, Sie kennenzulernen.

EXKLUSIV BEI OTTO MÜLLER

Es gibt Spezialitäten, die gibt es nur bei Otto Müller – entweder aus Tradition ... oder aus Innovationsgeist. Oder einer Mischung aus beidem. Hier stellen wir Ihnen ein paar dieser besonderen Genüsse vor.

Seit jeher gut: unser Konstanzer Traditionssaftschinken

Der perfekte Schinken und wie er entsteht



Der Konstanzer Traditionssaftschinken erhält seine typische Form durch das handgeknüpfte Netz.

Saftig, aromatisch, mit feiner Rauchnote – so schmeckt für Wilhelm Frahling der perfekte Schinken. Aber wie entsteht diese Delikatesse? Das wollten wir von dem Metzgermeister wissen. „Herkunft und Herstellung, beides muss stimmen.“ Über die Herkunft haben wir an anderer Stelle gesprochen, hier soll es also darum gehen, wie der Konstanzer Traditionssaftschinken

gemacht wurde. Der Name des Schinkens sagt es schon: so, wie früher schon die guten Schinken.

Wilhelm Frahling verrät die Details. Zunächst einmal braucht es ein ausgesuchtes ganzes Keulenstück, in etwa viereinhalb Kilo schwer. Es wird sorgfältig gerollt und von Hand gebunden. Dabei entsteht aus dem Wurstgarn eine Art Netz. Anschließend wird das Schinkenstück in einem großen Topf mit heißer Brühe schonend gargezogen.

Nach dem Garen kommt der Schinken noch kurz in den heißen Rauch – das verleiht ihm sein besonderes Aroma. Nach dem Heißbrauchen wird das handgeknüpfte Netz, das dem Schinken auch seine markante Form verleiht, vorsichtig entfernt.

Nun kann der Schinken in Scheiben geschnitten werden. Auch dazu hat Wilhelm Frahling einen Tipp: „Dünn geschnitten und luftig gelegt kann der Traditionssaftschinken sein volles Aroma entfalten.“ Ob dick oder dünn: Die Spezialität schmeckt zu frischem Brot und Butter ebenso wie als kalte Beilage zu Gemüse, beispielsweise mit einer feinen Sauce Hollandaise.

Wie innovativ kann Schweinefleisch sein?

Exklusiv bei Otto Müller: Fleisch vom Seeberico

Herausragende Fleischqualität ist nicht nur eine Frage von echter Regionalität und verantwortungsvoller Haltung – sie braucht auch Mut zu neuem Denken und Tun. Genau dafür stehen wir von Otto Müller zusammen mit engagierten Landwirten der Region.

Vroni Lohr ist eine der Züchterinnen, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die positiven Eigenschaften alter Schweinerassen zu bewahren: das Iberico-Schwein, ursprünglich in Spanien und Portugal beheimatet, mit seinem schmackhaften, fein marmorierten Fleisch mit leicht nussiger Note. Oder das Duroc-Pietrain, eine Kreuzung aus der alten amerikanischen Hausschweinrasse Duroc mit dem muskulösen Pietrain. Aus einer Iberico-Muttersau und einem Duroc-Pietrain-Eber ist Vroni Lohrs neue Züchtung entstanden: In Anlehnung an das Iberico und unseren schönen Bodensee haben wir sie Seeberico genannt.

Seeberico-Schweine werden heute von unserer langjährigen Partner-Landwirtin Katja Schäfer in Neubrunn weitergezüchtet. Auf ihrem Hof bewegen sich die Schweine viel in der freien Natur, was auch ihre herausragende Fleischqualität fördert.

Fleisch vom Seeberico-Schwein ist von herrlich-intensivem Geschmack. Die besonderen Stücke – wie beispielsweise das Seeberico-Kotelett – erhalten Sie exklusiv bei Otto Müller.



Das Seeberico-Kotelett: fein marmoriert, mit nussigem Geschmack.

Wagyu aus dem Vorarlberg

Eine rare Spezialität

Richard Ratz hat seinen Traum verwirklicht: Seit 2013 züchtet er auf seinem Hof im Bregenzerwald japanische Wagyu-Rinder – konsequent artgerecht und im kleinen Stil: gerade mal 8 Tiere zählt seine Herde. Die Tiere verbringen drei Jahre auf ihrer großen Bergwiese, ernähren sich ausschließlich von Heu und Gras. Durch die große Bewegungsfreiheit bilden die Wagyu auf natürliche Weise das typische, fein intramuskulär marmorierte Fleisch mit dem unvergleichlichen Aroma aus, das bei Kennern so beliebt ist.

Wagyu-Rinder sind rar, ihr Fleisch ist eine absolute Delikatesse. Kunden von Otto Müller haben drei Mal im Jahr die Möglichkeit, dieses hocharomatische Fleisch zu beziehen: als Rib-Eye, Flanksteak, Roastbeef, Tomahawk, Short Ribs, T-Bone, Sirloin Steak und anderen typischen Cuts. Ein besonderer Genuss ist Wagyu auch als Burger.

Wann wir Wagyu von Richard Ratz anbieten können, erfahren unsere Fans und Follower unter anderem auf Instagram und Facebook. Wer regelmäßig bei uns einkauft, wird über unsere Angebotsflyer informiert. Wenn Sie den Zeitpunkt nicht verpassen möchten, schreiben Sie uns gerne über das Kontaktformular unserer Website oder eine Mail an newsletter@otto-müller.de.

100 JAHRE IM BLICK

100 Jahre Otto Müller – wir finden:
Das darf auch ein bisschen gefeiert werden.
Auch mit ein wenig Glamour am Logo.

Aufs Tablett gebracht

Bei Otto Müller haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter was zu sagen. Nicht nur im tagtäglichen Miteinander. Auch wenn es um neue Ideen und Projekte geht, ist die Meinung der Menschen, die gemeinsam die Bodenseemetzgerei Otto Müller sind, gefragt. So ist auch der Gedanke entstanden, das Team anlässlich unseres Jubiläums zu fragen: „Was bedeutet es für euch, bei Otto Müller zu arbeiten? Was ist für euch das Besondere?“

Die Antworten haben wir gesammelt und als schicke Tablettauflieger gedruckt – unter dem Motto „Wir bringen's aufs Tablett“. Im Otto Müller Bistro in der Rosgartenstraße erwartet unsere Besucher nun also nicht nur Feines für den Gaumen, sondern auch ein bisschen was fürs Herz. Wir wünschen guten Appetit und viel Freude beim Lesen!

Das Besondere an Otto Müller? Unser Team hat es in Worte gefasst.



Goldener Hingucker

Zu unserem 100. Geburtstag haben wir uns nicht nur die eine oder andere Überraschung für unsere Kunden und Partner ausgedacht, wir haben auch unser Otto-Müller-Logo geschmückt: mit einem goldenen Jubiläums-Siegel.



Das Siegel begegnet Ihnen in diesem Jahr auf vielen unserer Informationen und Werbemittel: in unseren Filialen, auf unseren Angebotsflyern, in verschiedenen Zeitungen und Zeitschriften ebenso wie auf Plakaten und natürlich auch auf unseren Social Media Präsenzen. Und wer sein Auto im Parkhaus Augustinerplatz parkt, bekommt auf dem Ticket schon einen Tipp, wo man sich in der Konstanzer Innenstadt bestens versorgen kann.



Parkticket mit Einkaufs-Tipp.



Gut unterwegs: unsere Lieferfahrzeuge.



Eine kleine Auswahl unserer Botschaften im Jubiläumsjahr.

Ausstellung

„FÜR EINEN BEWUSSTEN GENUSS
SPIELEN FÜR MICH
IMMER SCHON UND IMMER MEHR
PRODUKTE AUS DER REGION
EINE GROSSE ROLLE.
DESWEGEN VERWENDEN WIR
IN UNSERER KÜCHE AUCH GERNE
SPITZENQUALITÄT VON OTTO MÜLLER
WIE ZUM BEISPIEL
GEREIFTES RINDERFILET.“

.....
*Dirk Hoberg,
Küchenchef des Zwei-Sterne-Restaurants
Ophelia im Riva Hotel Konstanz*



„WIR DÜRFEN AUCH STOLZ AUF UNSER HANDWERK SEIN“

Im Interview erklären Katharina und Sonja Müller, wie sie ihr Unternehmen für die Zukunft aufgestellt sehen und warum der Beruf des Metzgers gerade in der Bodenseeregion eine Zukunft hat.

100 Jahre Bodenseemetzgerei – wie sehen Sie die Entwicklung von den Anfängen bis heute?

Katharina Müller: Eine Metzgerei vor 100 Jahren, das bedeutete ja hauptsächlich Schlachtstücke zerlegen und in großen Einzelteilen verkaufen. Da sind wir inzwischen natürlich viel weiter. Ich erinnere mich an ein Gespräch mit Rolf Seemann, der lange für unser Unternehmen tätig war, und der von seinem Kampf erzählte, in den 70er, 80er Jahren auch mal Geflügel in die Theke aufnehmen zu dürfen. Das war bei unserem Vater total verpönt. Auch Lamm oder Käse im Sortiment zu haben, war ein weiter Weg.

Inzwischen verkaufen Sie in Ihrer Filiale in der Rosgartenstraße sogar Obst und Gemüse. Ist das Ihr Tribut an den sich wandelnden Zeitgeist und sich verändernde Ernährungsgewohnheiten?

Katharina Müller: Erstens sehen wir uns und unsere Zukunft nicht als Gemüsehändler und wollen den Anbietern auch keine Konkurrenz machen. Es ist aber so, dass es in der Innenstadt fußläufig kaum noch Einkaufsmöglichkeiten für Lebensmittel gibt. Insofern bieten wir eine kleine Ergänzung an, insbesondere für Bewohner, denen es schwerfällt, für ihre Versorgung weite Wege

zu gehen beziehungsweise zu fahren. Zweitens finden wir, dass wir auch stolz auf unser Handwerk sein dürfen und dies gerne weitertragen, gerade in einem für die Branche schwieriger werdenden gesellschaftspolitischen Umfeld. Wenn es so sein sollte, dass wir in fünf Jahren kein Fleisch mehr verkaufen dürften, dann könnten wir das nicht ändern. Aber das ist nicht unsere Perspektive, und daran glauben wir auch nicht. Denn wenn wir selbst nicht daran glauben, dass Fleisch und unsere Produkte eine Zukunft haben, dann können das unsere Mitarbeiter und Kunden auch nicht.

In Ihrem Geschäft in der Altstadt haben Sie ein Tagesbistro und Ihr Cappuccino ist jüngst sogar als einer der besten in Konstanz ausgezeichnet worden. Sehen Sie Ihre Zukunft verstärkt auch in der Gastronomie?

Sonja Müller: Selbstverständlich freuen wir uns sehr, dass die Qualität unseres wirklich guten Kaffees anerkannt wird. Aber wir wollen auch keine Konkurrenz für die Gastronomie sein. Im Gegenteil: Wir sehen uns als Dienstleister sowohl für den Einzelhandel als auch die Gastronomie, die wir mit einigen unserer Produkte unterstützen. Gerade in der heutigen Zeit, in der es immer schwieriger wird, Köche zu finden. Und dass man eben nicht auf irgendwelche



Blicken zuversichtlich in die Zukunft: Katharina und Sonja Müller.

industrielle Fertigware zurückgreifen muss, sondern sich mit unseren handgefertigten Produkten profilieren kann.

Aber mit Ihrem Angebot in der Rosgartenstraße haben Sie ja in erster Linie Ihre Kunden, die Endverbraucher im Blick.

Katharina Müller: Der Kunde soll gerne herkommen und sagen können: Das ist mein Laden. Natürlich müssen wir auch mit der Zeit gehen, uns den Einkaufs- und Lebensgewohnheiten anpassen. Dass wir eben nicht mehr die kühle Metzgerei aus den 70er und 80er Jahren sind, wo alles von oben bis unten gefliest war und man am Abend mit dem Schlauch die Kacheln abspritzte. Wir wollen in der Metzgerei einen Wohlfühlort schaffen. Es ist wichtig, dass wir für Kunden attraktiv sind und bleiben – aber auch für unsere Mitarbeiter. Dass sie gerne bei uns arbeiten und dies nach außen zeigen können. Nur so werden wir auch unsere Kunden begeistern können – wenn unsere Mitarbeiter von uns begeistert sind.

Wie sind Ihre weiteren Pläne für die Zukunft? Wie sehen Sie den Problemen unserer Zeit mit Fachkräftemangel und vielen unbesetzten Ausbildungsstellen entgegen?

Katharina Müller: Wir wollen ein modernes Unternehmen sein, in dem wir auch Mitarbeiter ansprechen und mitnehmen, junge Leute animieren, einen interessanten Beruf zu lernen. Und das können wir nur, wenn wir unsere Läden dementsprechend auf Vordermann bringen. Als nächstes haben wir die Modernisierung unseres Kilo-Markts in der Max-Stromeyer-Straße im Auge. Wir haben da schon so unsere Vision. Wann und wie wir die umsetzen, steht auf einem anderen Blatt.

Viele Familienunternehmen finden keine Nachfolge. Sie selbst sind jetzt die dritte Generation. Ist die Zukunft von Otto Müller gesichert?

Sonja Müller: Es gibt zumindest mit meinem Sohn Moritz eine interessierte vierte Generation, die wir aber nicht in die Pflicht nehmen und zu etwas zwingen wollen. Wir wollen nur eine gute Basis schaffen und weiter pflegen, sodass wir sagen können: Wir haben hier etwas zu bieten, ein gesundes Familienunternehmen in einem attraktiven Umfeld. Wir leben hier in einer touristisch hochwertigen Region, in der wir tolle Produzenten und Lebensmittel haben, die wir anbieten können. Und nicht nur durch die Schweizer Kunden ist eine gute Kaufkraft vorhanden. Wenn wir das hier nicht machen können – wer soll's denn dann machen?



Rosgartenstraße 20 | D-78462 Konstanz
Telefon +49 7531 5937-11 | info@otto-mueller.de
www.otto-mueller.de