

## Kind verunglückt tödlich bei Unfall

**Winterthur:** Am 23. Juni um 17 Uhr kam es auf der Tösstalstrasse, Höhe Scheideggstrasse, zu einem Unfall zwischen einem Lastwagen und einem 7-jährigen Velofahrer. Das Kind kam dabei ums Leben. Obwohl in den sozialen Medien und auf Online-Portalen verschiedene Versionen über den Unfallhergang kursieren, ist dieser zurzeit noch unklar. Die Tösstalstrasse wurde für die Unfallaufnahme und die Spurensicherung gesperrt. Für die Betreuung der betroffenen Eltern und für Kinder, die den Unfall beobachtet haben, wurde die Notfallseelsorge aufgebeten. Personen die zum Unfallhergang Angaben machen können werden gebeten, sich mit der Stadtpolizei Winterthur, Telefon 052 267 51 52, in Verbindung zu setzen. *red.*

## 64 km/h in der 30er Zone

**Winterthur:** Bei einer Geschwindigkeitskontrolle der Stadtpolizei Winterthur wurde am vergangenen Mittwochmorgen an der Johannes-Beugger-Strasse ein Autofahrer geblitzt. Er war in der 30er Zone mit 64 Stundenkilometern unterwegs. Der Lenker wurde angezeigt und muss mit Fahrausweisentzug rechnen. Insgesamt wurden während rund zwei Stunden 315 Fahrzeuge gemessen, 26 davon überschritten die Höchstgeschwindigkeit. *red.*

## justizalltag

### Um 92 000 Franken betrogen

**Winterthur:** Laut Anklage hat ein Manager einer renommierten Winterthurer Headhunter-Firma seine Arbeitgeberin mit einem erfundenen Millionengeschäft um rund 92 000 Franken betrogen. Deshalb musste sich der Beschuldigte letzte Woche wegen Betrugs und Urkundenfälschung vor dem Bezirksgericht Zürich verantworten. Während die Staatsanwaltschaft eine bedingte Freiheitsstrafe von 15 Monaten forderte, verlangte die Verteidigung mangels Arglist einen Freispruch. Das Gericht betrat den Mittelweg und sah einen Betrug als nicht erwiesen an. Der Manager wurde zu einer bedingten Geldstrafe von 90 Tagessätzen zu 130 Franken verurteilt.

### Freiheitsstrafe für Betrüger

**Winterthur:** Das Bezirksgericht Zürich hat letzte Woche einen 68-jährigen Unternehmer wegen gewerbmässigen Betrugs, Urkundenfälschung und weiteren Nebendelikten zu einer bedingten Freiheitsstrafe von zwei Jahren verurteilt. Der geständige Beschuldigte hatte zwischen Oktober 2010 und Juni 2012 in Winterthur und Kloten diverse Temporärfirmen mittels erfundenen Arbeitsleistungen um über 200 000 Franken betrogen. *ait.*

# Private Stadt-Metzgereien: Eine Branche «auf der Schlachtbank»

1967 existierten noch knapp 30 private Metzgereien auf dem Winterthurer Stadtgebiet, heute sind es noch deren drei. Ungewiss ist dabei die Zukunft des Metzgereiladens Hotz im Untertor, die Metzgerei Gubler wechselt ihren Besitzer, sodass als echter Winterthurer Betrieb nur noch die Metzgerei S. Lotti in Veltheim verbleibt.

**Winterthur:** Zwar betreibt die Familie Buffoni ihre nach einem umfassenden Ladenumbau neu eröffnete Metzgerei in Illnau. Mit der Winterthurer Metzgereigeschichte ist der Betrieb an der Usterstrasse dennoch verwurzelt. Einerseits ist die Metzgerei Buffoni Lieferantin der Metzgerei Gubler, gleichzeitig durchlief Seniorchef Evandro Buffoni einige Stationen seiner Tätigkeit in Winterthurer Metzgereien. Er erzählt: «Als 18-Jähriger kam ich 1962 in die Schweiz, nach La Chaux-de-Fonds.» Er besuchte dort einen Verwandten und blieb längere Zeit, «weil es mir in der Schweiz ausgezeichnet gefiel», wie er sagt. Er blieb so lange, bis ihm das Geld für die Rückreise ausgegangen war und er sich gezwungen sah, einen Job anzunehmen.

Erst heuerte er in einer Kantine an und fand nur wenig später einen Job als Hilfsarbeiter in einer Metzgerei – für 300 Franken im Monat plus Kost und Logis. Im Haus seines Arbeitgebers wohnte auch seine heutige Ehefrau Agnes, die dort ihren Welschlandaufenthalt als Au-pair absolvierte. Sie lernten sich kennen und lieben. 1967 folgte er seiner zukünftigen nach Winterthur. «Mein erster Arbeitgeber in der Grüze in Winterthur zog kurze Zeit später nach Bazenhaid weiter, dahin wollte ich nicht», erinnert sich Evandro Buffoni. Im Schlachthof in Töss lernte er einen Ausläufer der Metzgerei Graf kennen und fragte diesen, ob noch ein Job frei wäre. «Es war unglaublich, der Ausläufer fragte kurz bei seinem Chef nach, 30 Minuten später hatte ich den Job im Betrieb von Heinz Graf.»

### Vom Hilfsarbeiter zum Inhaber

Evandro Buffoni entschloss sich, als doch bereits 25-Jähriger die Metzgerlehre nachzuholen. Dank seiner bereits längeren Berufserfahrung schloss er innerhalb Jahre später ab. «In Berufsfächern war er top, sodass ihm das Manko in den Deutschfächern nichts antun konnte», erinnert sich Agnes Buffoni. Die Buffonis waren damals bereits verheiratet und waren schon Eltern. «Es war schon speziell, ich war der mit Abstand älteste Lehrling und wurde an der Berufsschule oft von meiner Frau, mit der kleinen Tochter im



Dass private Metzgereien durchaus erfolgreich sein können und eine Zukunft haben, wenn der Nachwuchs mitzieht, beweist die Metzgerei Buffoni in Illnau: Vater Evandro Buffoni mit Sohn Enrico und Tochter Manuela. Bild: gs.

Kinderwagen, abgeholt», lacht Evandro Buffoni. Er erinnert sich, dass damals beinahe jedes Winterthurer Quartier eine Metzgerei hatte und allein auf Altstadtgebiet rund ein Dutzend private Betriebe Fleischwaren verkauften. «Damals gab es noch die klassischen Familien – der Mann ging einer Arbeit nach, die Frau war Hausfrau und verfügte meist nicht über ein Auto. Zudem fehlte in vielen älteren Häusern noch der Kühlschrank, sodass die Frau meist zwei- oder dreimal die Woche beim nahe gelegenen Metzger das Fleisch besorgte», erklärt Evandro Buffoni einen der Gründe für den Wandel, der sich in der Branche der privaten Metzgereien seither vollzogen hatte. Heute sei es so, dass viele Frauen ebenfalls berufstätig seien und die meisten mobil sind. «Heute wird einmal die Woche eingekauft, vielfach fahren die Kunden per Auto in ein Einkaufszentrum, wo sie alles zentral

„Vielen privaten Metzgereien fehlen die Nachfolger.“

Peter Gubler, Metzgerei Gubler



erhalten – auch die Fleischware.» Auch Evandro Buffoni arbeitete nach 14 Jahren bei der Metzgerei Graf und einem Abstecher zur Metzgerei Rüedi im Einkaufszentrum von Coop in der Grüze, als Chefwurst. «Den Traum, einmal eine eigene Metzgerei zu haben, hegte ich schon lange davor», erinnert sich der 71-Jährige. Mittlerweile war auch Sohn Enrico Buffoni in die beruflichen Fussstapfen seines Vaters getreten, hatte die Metzgerlehre absolviert und arbeitete in Dübendorf in einer Kleinmetzgerei. Dort trat auch Agnes Buffoni bei, die zuvor andernorts als Hilfsköchin gearbeitet hatte. «Wir waren eine richtige Metzgerfamilie, nur fehlte noch das eigene Geschäft», so Agnes Buffoni. Die Chance, die Kräfte in einem eigenen Betrieb zu bündeln, eröffnete sich im Jahr 2002, als die Buffonis in Illnau die ehemalige Metz-

gerei Hotz übernehmen konnten. Seither werden im Familienbetrieb an der Usterstrasse 12 hochwertige Fleischprodukte hergestellt, spezialisiert hat sich die Metzgerei Buffoni auf Gourmetwürste und bietet einen Partyservice an. Zu den Kunden zählt unter anderem auch die Metzgerei Gubler. «Da schliesst sich der Kreis wieder, denn die Metzgerei Gubler zählte bereits 1967, als ich nach Winterthur kam, zu den namhaften Betrieben und blieb – obwohl sie von der national tätigen Metzgerei Kauffmann AG übernommen wird – Winterthur bis heute erhalten», erklärt Evandro Buffoni.

Dass auch Peter Gubler seinen Betrieb nicht weiterführen kann, hat mit gesundheitlichen Problemen zu tun. Der 54-Jährige hätte seinen Betrieb ganz eingehen lassen und für sein Haus problemlos einen Ladenmieter aus einer anderen Branche finden können, «ich wollte aber dem «Lädelsterben» von Winterthurer Fachgeschäften entgegen treten, unseren Angestellten eine berufliche Perspektive geben und zudem unserer treuen Kundschaft weiterhin hochwertige Produkte bieten können», so Peter Gubler. Auch er bekam den Rückgang der privaten Mitbewerber auf Stadtgebiet mit und auch er sieht den Hauptgrund in der Nachfolgeregelung: «Die jüngere Generation will nicht mehr Metzger werden und schon gar nicht einen privaten Betrieb übernehmen.»

Peter Gubler bleibt der Branche und der Metzgerei Gubler – der Name soll trotz Übernahme erhalten bleiben – allerdings erhalten, in beratender Funktion. Auch organisatorisch und marketingtechnisch wird er sich für die hiesige Metzgerzunft weiterhin mit Herzblut einsetzen, sei es, wenn im Herbst die Freunde der Metzgerschaft Winterthur zum Wurstmarkt an die Casinostrasse laden oder wenn die Wurstprüfung an der Winterthurer Frühlingmesse Wohga die beste Winti-Wurst kürzt: «Auch wenn in Winterthur private Metzgereien rar geworden sind, so gibts rundherum in den Gemeinden weiterhin sehr erfolgreich geschäftende Betriebe, sodass den kommenden Wurstprüfungen nichts im Wege stehen dürfte.» *George Stutz*

## 3 fragen an ...



### Elias Welti

Leiter Kommunikation und stellvertretender Direktor Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

*Gibt es die Tendenz, dass im Metzgereigewerbe in den letzten Jahren ein starker Rückgang der Betriebe zu verzeichnen war, nur in Winterthur?*

**Elias Welti:** Nein, das ist ein gesamtschweizerisches (vermutlich sogar gesamteuropäisches) Phänomen.

*Fehlt es allgemein an jungen Fachkräften, die selbständig einen Betrieb führen bzw. übernehmen möchten?*

Ja. Zu wenig junge Leute entscheiden sich für eine berufliche Grundbildung in unserer Branche. Daher mangelt es letzten Endes auch an Nachfolgern für die Unternehmer, die in Pension gehen. Ausserdem macht die steigende Regulierungsdichte (in den Bereichen Tierschutz, Deklarationen, Hygiene, Arbeitsrecht usw.) die Arbeit eines Kleinunternehmers immer mühsamer. Während ein Grossbetrieb für alles einen Spezialisten hat, ist im KMU der Chef für alles zuständig, was seinen Arbeitstag ziemlich in die Länge zieht.

*Hat heute eine Kleinmetzgerei neben den Grosshandelsmetzgereien überhaupt noch eine Chance?*

Es gibt viele Beispiele von sehr erfolgreichen KMU in unserer Branche. Bedingung ist, dass der Chef (oder die Chefin, im Idealfall das ganze Team) unermüdlich am Karren zieht.

*Interview: gs.*

ANZEIGE

## DER NEUE TOYOTA AURIS

BEREITS AB CHF 18'900.-\*

LEASING  
JETZT AB  
0,5%

Auch als Kombi mit Hybrid-Antrieb erhältlich.  
Jetzt Probe fahren und eine exklusive Japan-Reise gewinnen.



**Emil Frey AG, Grüze-Garage**

Grüzelfeldstrasse 65, 8404 Winterthur, 052 234 35 35, [www.emil-frey.ch/winterthur](http://www.emil-frey.ch/winterthur)



TOYOTA

ALWAYS A  
BETTER WAY

toyota.ch

\*Empf. Netto-Verkaufspreis nach Abzug des Cash-Vorteils, inkl. MwSt. Auris Terra 1,33, 73 kW, CHF 22'900.- abzgl. Cash-Vorteil von CHF 4'000.- = CHF 18'900.-. Abgebildetes Fahrzeug: Auris Hybrid Swiss Trend 1,8 HSD, 100 kW, CHF 34'900.- abzgl. Cash-Vorteil von CHF 4'000.- = CHF 30'900.-. Ø Verbr. 3,9 l/100 km, Ø CO<sub>2</sub> 91 g/km, En.-Eff. A. Ø CO<sub>2</sub>-Emission aller in der Schweiz immat. Fahrzeugmodelle: 144 g/km. Leasingkonditionen: Eff. Jahreszins 0,5%, Vollkaskoversicherung obligatorisch, Sonderzahlung 15%, Kautions vom Finanzierungsbetrag 5% (mind. CHF 1'000.-), Laufzeit 24 Monate und 10'000 km/Jahr. Eine Leasingvergabe wird nicht gewährt, falls sie zur Überschuldung führt. Die Verkaufskonditionen sind gültig für Vertragsabschlüsse mit Inverkehrsetzung ab 1. April 2015 bis 30. Juni 2015 oder bis auf Widerruf. Abbildung zeigt aufpreispflichtige Optionen.