



Ein Goal für eine Metzgerei

Wie die Metzgerei Nussbaum in Münsingen zu einem Lebensmittelladen wurde

«So sieht es hier nun aus», erklärt Stefan Nussbaum und breitet die Arme aus. Wie der Metzger in seinem Laden steht, könnte man meinen, er sei Fussballgoalie und bereite sich auf den Elfmeter vor, der das Spiel entscheiden wird. Zugegeben, der Vergleich wirkt weit hergeholt. Doch die Fläche des Anbaus, den Stefan Nussbaum und seine Gattin Madlen für ihre Metzgerei im Unterdorf in Münsingen realisiert haben, ist mit 27 Quadratmetern nur unwesentlich grösser als ein Fussballtor.

Neben der ausgedehnten Fläche fällt vor allem das aufgehellte, moderne Ladeninnere ins Auge. Anstelle von überwiegend dunklen Materialien dominieren neu helle Wände, zusätzliche Deckenleuchten, ein Plattenboden mit Holzapplikation und mehr Vitrinen. 40 Jahre ist es her, seit das Geschäft die letzte Auffrischung erfahren hat. Damals liessen Stefans Eltern, Walter und Margrit Nussbaum, den Laden umbauen.

Die Erweiterung der Fläche auf 85 Quadratmeter ist auf jeden Fall ein Treffer für die Metzgerei. Stefan und Madlen Nussbaum erhalten damit den Platz, den sie sich seit Jahren gewünscht haben, um ihre Produkte gefälliger präsentieren zu können. «Das Auge kauft mit», weiss Madlen Nussbaum, «die Kundinnen und Kunden mögen es, wenn sie ein reichhaltiges Sortiment zu sehen bekommen.» Der erweiterte und komplett neu eingerichtete Laden hat es dem Paar auch erlaubt, die Produktpalette auszuweiten.

Nicht beim Fleisch, wie Stefan Nussbaum nachschiebt. «Wir hatten schon bisher ein breites Angebot, da gab es nicht viel zu ergänzen.» Hingegen haben Nussbaums beim Gemüse Lücken füllen können und das Sortiment an Milchprodukten ausge-

baut. Zudem bieten sie neu Käse im Offenverkauf an. Damit haben sie einen weiteren Schritt hin zum Lebensmittelladen gemacht, der den Menschen im Quartier ermöglicht, ihren täglichen Einkauf in Fussdistanz bei einem einzigen Geschäft zu tätigen.

Nähe und Verbundenheit sind Werte, die in der Metzgerei Nussbaum seit Jahrzehnten gepflegt werden. «Wir dürfen auf eine treue Stammkundschaft zählen, die es schätzt, wenn man sie mit Namen anspricht und auch mal Zeit für einen Schwatz hat», erklärt Madlen Nussbaum. Das klingt sympathisch, aber wie ist es, wenn der Betrieb auf Hochtouren läuft? Selbst dann reiche es immer für den einen oder anderen Satz, entgegnet die Geschäftsfrau. «Wir wollen persönlich sein und kein anonymer Abfertigungsbetrieb.» Die Einstellung widerspiegelt sich auch bei den Lieferanten. Stefan Nussbaum erwähnt, dass über 95 Prozent des Fleisches aus Schweizer Zuchten stammt. «Wenn immer möglich arbeiten wir mit regionalen Anbietern zusammen, und mit wenigen Ausnahmen verarbeiten wir alles Fleisch selbst.»

Zwölf Personen bietet die Metzgerei eine Stelle, und auch die Eltern von Stefan Nussbaum wirken in einem Teilzeitpensum weiterhin mit. Sie alle freuen sich über ihren modernisierten Arbeitsplatz. Und was erhofft sich Stefan Nussbaum vom neuen Laden? Der Metzger überlegt kurz und antwortet mit dem Anflug eines Lächelns: «Alles, was wir wollen, ist die Kundschaft mit unseren Produkten glücklich machen.» Man könnte in den Worten auch einen Fussballtrainer hören, der sein Team auf das bevorstehende Elfmeterschiessen einstimmt.

Text und Foto: Daniel Göring