

Hirschenmetzg Schmid – Tradition und Innovation

Die Hirschenmetzg Schmid ist als selbständige Metzgerei schon seit bald 100 Jahren in Weinfelden präsent. Das Team um Geschäftsinhaberin Silvia Berliat-Schmid bietet der Kundschaft vielseitige Fleischspezialitäten und für die anstehenden Festtage auch besondere Geschenkideen.

Vier Frauen sorgen in der Hirschenmetzg Schmid dafür, dass die Kundinnen und Kunden sympathisch und kompetent beraten und bedient werden. Das Fachwissen dieses Teams, gepaart mit der Hingabe zur Arbeit, ist ein Garant für die gute Qualität der Produkte in der Hirschenmetzg.

An der Spitze des Familienbetriebs steht Silvia Berliat-Schmid. Sie führt die Metzgerei mitten im Zentrum von Weinfelden bereits in der dritten Generation. 1932 kam ihr Grossvater Luzi Schmid nach Weinfelden und übernahm den Hirschen, später führten während über 40 Jahren ihre Eltern Peter und Heidi das Geschäft. Die Familientradition der Schmid als Metzgersleute begründete Silvias Urgrossvater Reinhard, der 1892 in Chur das legendäre und vielfach ausgezeichnete Bündnerfleisch erfunden hatte.

Familienrezepte und Know-How

Eine besondere Spezialität der Weinfelder Metzgerei sind die Bratwürste. Sie werden nach altem Rezept hergestellt, das Silvias Vater aus seiner Zeit bei der Metzgerei Schmid in St. Gallen mitgebracht und den hiesigen Geschmäckern angepasst hatte. Auch die Charcuterie ist hausgemacht und keine Massenware. Beim Fleisch, zum Beispiel einem Stück Rind, ist es sehr wichtig, dass es gut abgehangen ist – eine Kunst, auf welche die Chefin grossen Wert legt und die sie beherrscht. Ebenso setzt die Metzgerei auf die regionale Herkunft der Produkte. «Das «Weinfelder Beef» kommt von Familie Strupler, die mit ihrer naturnahen und tierfreundlichen Mutterkuhhaltung ein ausser-



Das Team der Hirschenmetzg: Slavica Atanaskovic, Sarah Lüönd, Stefanie Benoni und Geschäftsinhaberin Silvia Berliat-Schmid.

ordentlich schmackhaftes Weidefleisch liefert», sagt Markus Berliat, der im Hintergrund für den kaufmännischen Bereich zuständig ist. Im Verkaufsladen werden nebst Fleisch und Wurst auch Weine und weitere Gaumenschmäuse angeboten.

Aktuelle Angebote und Geschenke

Die Arbeitszeiten des «Hirschen»-Teams sind lang, besonders vor Festtagen und an den Markttagen ist grosser Einsatz gefragt. «Das gehört dazu. Wir arbeiten gerne und freuen uns auf solche Anlässe, denn

sie sind wirklich etwas Besonderes», sagt Silvia Berliat-Schmid. Auf die kommenden Festtage hin sind neben den Weihnachtsbestellungen auch Geschenkideen wie Wurststräusse, Wurstbrettli, Wursthobel und Geschenkkörbe gefragt, die nach den individuellen Wünschen der Kunden zusammengestellt werden. Die Geschenkideen sind auch auf der Homepage ersichtlich.

In einer Zeit, in der immer wieder Fachgeschäfte verschwinden, sind Läden wie die Hirschenmetzg Schmid wichtig für die ganze Stadt. Das schöne Zentrum von Weinfelden wird dadurch belebt und aufgewertet. (mte)

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag

08 – 12 / 14 – 18.30 Uhr

Samstag

08 – 15.30 Uhr (durchgehend)

Öffnungszeiten über die Festtage:

MO/DI 22./23. Dez. 08-12/14-18.30 Uhr

MI 24. Dez. 08 – 14 Uhr (durchgehend)

SA 27. Dez. 11 – 12 Uhr (nur abholen)

MO/DI 29./30. Dez. 08-12/14-18.30 Uhr

MI 31. Dez. 08 – 15.30 Uhr (durchgehend)

1. bis 5. Januar geschlossen

www.hirschenmetzg-schmid.ch

Rathausstrasse 9, Weinfelden

Tel. 071 622 59 22

Weihnachtsangebote

Fondue Chinoise & Bourguignonne Partygrill / Tischgrill

Rind, Kalb, Schwein und Poulet aus der SCHWEIZ
Reh aus hiesiger Jagd (solange Vorrat), Lamm NZ/AU, Pferd CA

mit feinen hausgemachten Saucen

Zarte Rindsfilets, Rindshohrücken, Entrecôtes, Kalbsfilets, Kalbskoteletten und Kalbssteaks

Teigspezialitäten

Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet, Entrecôte, Pouletbrust,
Lachs, Kalbsbratwurst, Wienerli, Schinkengipfeli

NEU: Gemüse im Blätterteig

Lachsschinkli, Nuss-und Rollschinkli, Schüfeli



Zum Apéro

Kalte Platten (auch mit Käse),
Terrinen und Pasteten, Rauchlachs,
Schinkengipfeli, Tatar-Brötli

Geschenkideen mit Stil und Geschmack

Wurstbrettli, Wurststräusse, Geschenkkörbe, Salami- und
Wursthobel, Geschenkgutscheine

Ihr Weihnachtssessen – jetzt vorbestellen!

Ihr Fleisch wird kurz vor Weihnachten frisch von Hand geschnitten