

Hechingen

Weiler feiert das 100. Jubiläum

admin, 14.10.2010 21:59 Uhr



Auftakt zu den Jubiläumsfeierlichkeiten der Metzgerei Weiler war der Festakt in der Villa Eugenia. Inhaber Günter Weiler stellte den Besuchern seinen Familienbetrieb vor. Foto: Schwager Foto: Schwarzwälder-Bote

Von Karl Schwager

Hechingen. Tradition und Innovation in einem: Die Hechinger Metzgerei Weiler feiert in dieser Woche ihr 100. Jubiläum. Beim Festakt am Mittwochabend gab es die ersten Glückwünsche.

Quirlig-fröhliche Mozartklänge bescherte das Bläserquartett der Stadtkapelle dem Festakt in der Villa Eugenia. Firmeninhaber Günter Weiler begrüßte anschließend die zahlreichen Ehrengäste sowie die Mitarbeiter des Unternehmens. Weiler ließ die bewegte Geschichte seiner Metzgerei Revue passieren. Mit der Geschäftsgründung durch die Großeltern Josef und Franziska Kessler am 16. Oktober 1910 habe alles begonnen. Seinem Familienbetrieb sei es gelungen, sich mit Qualitätsbewusstsein, Fleiß, Sparsamkeit und fundiertem Fachwissen in Hechingen und darüber hinaus einen guten Namen zu machen.

Die Qualität der frischen Wurst- und Fleischwaren habe nach wie vor höchste Priorität, sagte Weiler. Dies spiegele sich in der besonders sorgfältigen Auswahl der Schlachttiere: "Nach wie vor schlachten wir selbst – und ausschließlich Tiere aus landwirtschaftlichen Betrieben der Region", betonte er.

Zahlreiche Preise in Gold und Silber für die Produkte seien ein deutlicher Beweis für die hohe Qualität der Waren, bescheinigte Landesinnungsmeister Kurt Mathes dem Jubiläumsbetrieb in seinem Grußwort. Nicht ohne Grund sei die Metzgerei Weiler von der Fachzeitschrift "Der Feinschmecker" jüngst als eine der 400 führenden Metzgereien Deutschlands gekürt worden.

Worte der Anerkennung und Glückwünsche gab es auch von den weiteren Grußrednern, so vom Präsidenten der Handwerkskammer, Joachim Möhrle, Kreishandwerksmeister August Wannenmacher und Marc Klaiber vom Stuttgarter Fachverband "Mega". Auch um die Ausbildung kümmere sich die Metzgerei Weiler vorbildlich, ließen sie wissen. Möhrle und Wannenmacher lobten auch das ehrenamtliche Engagement Günter Weilers als Kreisobmann der Fleischerinnung.

Großes Lob erhielt Gabriele Weiler, die äußerst kreativ und innovativ arbeite, damit sich der Betrieb den mit der Zeit wechselnden Bedürfnissen der Kundschaft anpassen könne.

Über die Zukunft des Familienbetriebs müsse man sich keine Sorgen machen, sagte Bürgermeister Jürgen Weber. Mit Thomas Weiler habe sich jetzt die nächste Generation auf den Weg zum 150. Jubiläum gemacht.