

Verkauf von Alprechten wird abgelehnt

STEIN. Die Gemeinde besitzt elf Alprechte auf Nesselfeld samt einem halben Anteil am Alpzimmer Muggenboden. Sie sind an fünf Steiner Landwirte verpachtet. Die Pächter haben dem Gemeinderat das Gesuch gestellt, diese Alprechte samt dem hälftigen Alpzimmeranteil an die bisherigen Pächter zu verkaufen. Weil es sich um öffentliches Gut handelt, haben zumindest alle übrigen Landwirtschaftsbetriebe in der Gemeinde Stein Anspruch auf eine Gleichbehandlung und die Möglichkeit, sich für diese Alprechte der Gemeinde zu bewerben. Der Gemeinderat hat deshalb den Verkauf abgelehnt und übergibt sie mit allen Rechten und Pflichten per 1. Januar 2013 an die neue Gemeinde Nesslau. Dem Gemeinderat der neuen Gemeinde Nesslau wird empfohlen, die bestehenden Pachtverhältnisse längerfristig beizubehalten und damit die Existenz der bisherigen Pächter weiterhin zu unterstützen. (gem)

Steiner Website ausser Betrieb

STEIN. Kurz vor der Gemeindefusion wurde die Webhosting Plattform durch eine vollständig neue Plattform mit neuesten Servern und Betriebssystemen ersetzt, was für die Steiner Homepage kostenwirksame Anpassungen zur Folge gehabt hätte. Weil es nur noch um wenige Monate geht, wurde darauf verzichtet. (gem)

Startschuss zum Jubiläumsjahr

Die Toggenburger Traditionsmetzgerei Metzger feiert das 80jährige Bestehen. Um dies zu feiern werden Aktionen geplant. Daneben hat die Metzgerei mit der neuen Produktlinie Seluner Spezialitäten vier neue Leckerbissen kreiert.

STEFAN FEUERSTEIN

STEIN. Heute umfasst die Metzgerei Metzger drei Filialen in Stein, Wattwil und Nesslau und beliefert grosse Teile der Deutschschweiz. Über 20 Mitarbeiter gehören zum Team, weitere werden gesucht. Vom Verkauf in den Geschäften über die Belieferung von Metzgern und Gastronomen bis hin zur Online-Bestellung der Produkte, die Toggenburger Fleischspezialitäten erfreuen sich einer immer grösseren Beliebtheit.

Innovativ zum Erfolg

Die Geschichte der Metzgerei Metzger begann 1932, als Carl Metzger die Metzgerei Helbling in Stein kaufte. «Zum Angebot der Metzger gehörten damals aufgrund der technischen Möglichkeiten vor allem Wurstwaren und Fleischprodukte wie Mostbröckli», erklärt Philipp Metzger, der den Traditionsbetrieb heute in dritter Generation führt.

Als 1947 beim grossen Dorfbrand vom Dorf Stein praktisch nur noch Schutt und Asche übrig blieben, realisierte Grossvater Metzger einen Neubau, wodurch der Grundstein für den heutigen Erfolg gelegt wurde. Anfang der 1970er-Jahre stiegen seine Söhne Albin und Xaver ebenfalls ins Metzgereigeschäft ein. Ein weiterer Meilenstein der Firmengeschichte folgte mit der Realisierung einer Schlachthanlage im Wäldli bei Stein, was die Metzgerei



Bild: Stefan Feuerstein

Zum 80jährigen Bestehen der Metzgerei Metzger lanciert Geschäftsführer Philipp Metzger die neue Produktlinie Seluner Spezialitäten.

rei heute zu einem der wenigen Herstellungsbetriebe macht. Im Jahr 2000 trat Philipp Metzger in dritter Generation in die Firma ein und übernahm die damalige Metzgerei Bösch in Wattwil als Filiale. 2006 trat er schliesslich die Geschäftsführung an. Dank innovativer Ideen erhielt die Metzgerei

Metzger in den folgenden Jahren zahlreiche Fachauszeichnungen für ihre Spezialitäten. Der letzte grössere Schritt erfolgte 2010 mit der Übernahme eines Verkaufswagens, mit dem neben dem Toggenburg auch einige Ortschaften im Kanton Zürich bedient werden. «Die vergangenen Jahre

brachten unserem Geschäft einige positive Veränderungen», so Philipp Metzger. «Nun wollen wir auf diesen aufbauen, was vorerst reicht.»

Neue Produkte

Dank innovativer Ideen erhielt die Metzgerei Metzger in den fol-

genden Jahren zahlreiche Fachauszeichnungen für ihre Spezialitäten. Der letzte grössere Schritt erfolgte 2010 mit der Übernahme eines Verkaufswagens, mit dem neben dem Toggenburg auch einige Ortschaften im Kanton Zürich bedient werden. «Die vergangenen Jahre brachten unserem Geschäft einige positive Veränderungen», so Philipp Metzger. «Nun wollen wir auf diesen aufbauen, weitere grosse Schritte sind auf absehbare Zeit nicht mehr geplant.» Aus Anlass ihres Firmenjubiläums hat die Metzgerei eine neue Produktlinie lanciert, zu der Spezialitäten wie das zarte Seluner-Birnen-Möckli oder der geräucherte Seluner-Bloderchäs gehören.

Es wird gefeiert

Die Auszeichnungen der vergangenen Jahre gaben Schwung, neue Spezialitäten zu gestalten», erzählt Philipp Metzger. «Viel Einsatz und Liebe zum Produkt sind nämlich das, was unsere Kunden an der Metzgerei Metzger schätzen.» Am Samstag, 22. September wird das Jubiläum mit einem Fest in Nesslau gefeiert. Im Festzelt wird neben Speis und Trank auch für musikalische Unterhaltung gesorgt. Bereits vor dem Jubiläumfest erhalten Kunden zwischen Wattwil und Wildhaus Gutscheine, mit denen sie beispielsweise Cervelats zum Preis wie vor 80 Jahren kaufen können.