

Geschichte Metzgerei Boos

Damit auch Sie wissen, mit wem Sie es zu tun haben, spielen wir mit offenen Karten. Hier ein ganz klein wenig von unserer noch jungen Firmengeschichte.

- 1977 Wurde diese Metzgerei von Ernst Altorfer übernommen und während 26 Jahren von Ihm geleitet.
- 1992 Paul Boos hat seine Stelle als Metzger Kat.A bei Ernst Altorfer angetreten und 11 Jahre bei Ihm gearbeitet. Als Ernst Altorfer altershalber ans zurücktreten dachte, fragte er Paul Boos ob er an einer Uebernahme dieses Geschäfts interessiert sei.
- 2003 Paul Boos hat mit seiner Frau Käthi Boos den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt und die Metzgerei übernommen. Dabei kam es Ihnen zugute das beide vom Fach sind. Paul Boos hat die Lehre in der Metzgerei Scherrer in Bütschwil (SG) absolviert. Nach weiteren zwei Jahren dort hat es Ihn in die Nähe seines Wohnortes Winterthur gezogen und so fing er in Flaach bei Ernst Altorfer an. Käthi Boos hat Ihre Lehre bei E.Altorfer absolviert und ist nach weiteren zwei Jahren in anderen Metzgereibetrieben tätig geworden. Dabei hat sie sich viel weiteres Wissen aneignen können. Unter anderem den Fleischverkauf, Fischverkauf, Traiteurbereich, Erfahrung im kochen für mehr als fünfzig Personen, Kassenwesen, und Führung von Mitarbeitern. Alle diese Fähigkeiten kommen Ihnen jetzt zugute und sie sind gut gerüstet für den Anfang.
- 2006 Früchte der Arbeit, wir haben beim Wettbewerb des Schweizerischen Fleischfachverbandes mitgemacht. Vier Produkte sind ausgezeichnet worden. Es gab Gold für Mostbröckli und Fleischkäse, Silber für Schweinswürstli und Bauernschüblig. Worauf wir nicht zu unrecht Stolz sind. Ausserdem konnten wir unseren Nachwuchs Magali Boos am 25.11.06 das erste mal in den Arm nehmen.
- 2007 Unser erster Lehrling Joël Koch hat als vierbester des Kantons Zürich mit der Glanznote 5.3 die Metzgerlehre bestanden. Bravo!
- 2009 Nochmal Nachwuchs, am 14.01.09 dürfen wir Michelle Boos das erste mal im Arm halten. Ausserdem haben wir wiederum beim Wettbewerb des Schweizerischen Fleischfachverbandes mitgemacht. Diesmal gab es Gold für die Schweinsbratwürste und Bronze für den Hinterschinken. Wir haben das erste mal einen Kinder - Wursterei Tag organisiert jeder durfte seine eigene Bratwurst stossen und anschliessend grilliert geniessen. Fazit: er wird im 2010 wieder stattfinden, die Kinder hatten "dä Plausch".
- 2010 Unsere Lehrlinge Michael Ganz und Susanne Bieri haben ihre Lehre als Metzger / Detailhandelsfachfrau Fleischwirtschaft erfolgreich bestanden. Wir wünschen Ihnen viel Glück auf ihrem weiteren Lebensweg.
- 2013 Wir haben am 27. April unser 10 Jähriges bestehen gefeiert. Es gab Weisswurst, Weissbier und eine Bretzel für Fr. 5.00. Unsere Kunden haben uns unterstützt mit ihrem Besuch und man kann sagen es war ein voller Erfolg. Wir haben uns unheimlich gefreut. Im November fand die letzte Prüfung für den Fleischfachwettbewerb statt. Wir haben die Bronzemedaille mit

- 2014 unserer Grillbratwurst gewonnen!
Robin Bippus hat seine Lehre als Fleischfachmann Verarbeitung erfolgreich bestanden.
Mägi Egli feiert in diesem Jahr ihr 10 Jahre Jubiläum, wir gratulieren.
- 2015 Unser Metzger Joël Koch ist von seinem Jahr in Kanada zurück gekommen und hatte einen Traum von einem Canadian Barbecue. Gesagt getan wir haben diese Idee mit seiner Hilfe umgesetzt und haben am Samstag den 30. Mai den Canadian Barbecue Day gefeiert. Es war ein voller Erfolg und schreit nach einer Wiederholung. Anfangs August hat Hanspeter Frei aus Flaach seine Lehre bei uns begonnen.
Seit November wissen wir es Offiziell: "Wir bekamen zweimal Goldmedaillen für unsere Blutwurst und den Schwartenmagen"
- 2016 Die Beste Winti Wurst kommt aus Flaach. Bei der 20 igsten Challenge der besten Winti Wurst haben wir den Sieg errungen! Und wieder haben wir ein Mitarbeiterjubiläum zu feiern. Frau Edith Grünig ist nun auch schon 10 Jahre bei uns im Betrieb.