

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 von ihm geleitet.
- 1992 Paul Boos hat seine Stelle als Metzger Kat.A bei Ernst Altorfer bei ihm gearbeitet.
Als Ernst Altorfer altershalber ans zurücktreten dachte, fragte er eine Uebernahme dieses Geschäfts interessiert sei.
- 2003 Paul Boos hat mit seiner Frau Käthi Boos den Sprung in die Selbstständigkeit gemacht und die Metzgerei übernommen. Dabei kam es Ihnen zugute das bei Ernst Altorfer Boos hat die Lehre in der Metzgerei Scherrer in Bütschwil (SG) absolviert. Nach weiteren Jahren hat er Sie in die Nähe seines Wohnortes Winterthur gezogen und so hat er Sie bei Ernst Altorfer an. Käthi Boos hat Ihre Lehre bei E.Altorfer absolviert und hat zwei Jahren in anderen Metzgereibetrieben tätig geworden. Dabei hat sie sich viel weiteres Wissen aneignen können. Unter anderem im Bereich Fischverkauf, Traiteurbereich, Erfahrung im kochen für mehr als 100 Personen, Kassenwesen, und Führung von Mitarbeitern. Alle diese Fähigkeiten sind Ihnen zugute und sie sind gut gerüstet für den Anfang.
- 2006 Früchte der Arbeit, wir haben beim Wettbewerb des Schweizer Fleischfachverbandes mitgemacht. Vier Produkte sind ausgezeichnet worden: 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 Wettbewerb den Arm nehmen.
- 2007 Unser erster Lehrling Joël Koch hat als vierbester des Kantons die Metzgerlehre bestanden. Bravo!
- 2009 Nochmal Nachwuchs, am 14.01.09 dürfen wir Michelle Boos den Arm halten.
Ausserdem haben wir wiederum beim Wettbewerb des Schweizer Fleischfachverbandes mitgemacht.
Diesmal gab es Gold für die Schweinsbratwürste und Bronze für die Kinderbratwurst.
Wir haben das erste mal einen Kinder - Wursterei Tag organisiert. Die Kinder haben eigene Bratwurst stossen und anschliessend grilliert geniessen. Fazit: er wird immer mehr die Kinder hatten "dä Plausch".
- 2010 Unsere Lehrlinge Michael Ganz und Susanne Bieri haben ihre Lehrjahre als Detailhandelsfachfrau Fleischwirtschaft erfolgreich bestanden. 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 mit dem Kauf unserer volleren Grillbratwurst.
Erfolg. Wir haben uns unheimlich gefreut.
Im November fand die letzte Prüfung für den Fleischfachwettbewerb statt. Wir haben eine Bronzemedaille mit unserer Grillbratwurst gewonnen!
- 2014 Robin Bippus hat seine Lehre als Fleischfachmann Verarbeitung bestanden.
Mägi Egli feiert in diesem Jahr ihr 10 Jahre Jubiläum, wir gratulieren.
- 2015 Unser Metzger Joël Koch ist von seinem Jahr in Kanada zurückgekehrt. Er hat einen Traum von einem Canadian Barbecue. Gesagt getan wir haben...

- 2016
- 2017

seiner Hilfe umgesetzt und haben am Samstag den 30. Mai den
gefeiert. Es war ein voller Erfolg und schreit nach einer Wieder
Anfangs August hat Hanspeter Frei aus Flaach seine Lehre bei
Seit November wissen wir es Offiziell: "Wir bekamen zweimal G
Blutwurst und den Schwartenmagen"

Die Beste Winti Wurst kommt aus Flaach. Bei der 20 igsten Ch
Wurst haben wir den Sieg errungen!
Und wieder haben wir ein Mitarbeiterjubiläum zu feiern. Frau B
schon 10 Jahre bei uns im Betrieb.

Im Sommer hat Lorena Schläpfer ihre Lehre als Fleischfachfrau
Wir haben wieder beim Wettbewerb des Schweizer Fleischfach
mit den Produkten Beinschinken und der Winzerwurst. Gold ga
und Silber für die Winzerwurst.