



Das Hauptgeschäft des Familienunternehmens mit hauseigener Schlachtung und Produktion in Sennwald.



Zweite und dritte Generation: Mario und Käthi Kaufmann mit ihren Töchtern Esther Kaufmann und Helen Rutz-Kaufmann.



Lina und Albert Kaufmann ...



... eröffneten die Metzgerei Kaufmann in Sennwald im Jahre 1954.

60 Jahre Metzgerei Kaufmann

Das Familienunternehmen aus Sennwald setzt seit 1954 auf qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren aus hauseigener Schlachtung und Produktion. Am 18. Mai feiert der Traditionsbetrieb das 60-Jahre-Jubiläum und lädt alle Interessierten recht herzlich ein, dieses grosse Jubiläum mitzufeiern.

→ Der 1954 in Sennwald von Albert und Lina Kaufmann gegründete Familienbetrieb wird seit 1983 von Mario und Käthi Kaufmann in zweiter Generation geführt. Ebenfalls im Betrieb tätig sind ihre Töchter – Esther an der Front und Helen im Hintergrund. «Schon mein Urgrossvater war Metzger, wir haben das einfach im Blut», schmunzelt Mario Kaufmann. Die Metzgerei erfreute sich stetigen Wachstums, sodass 1992 das Geschäft modernisiert und in die Metzgerei verwandelt wurde, wie sie heute bekannt ist. 1994 erfolgte die Eröffnung der Filiale in Buchs-Räfis und 2010 die Eröffnung der dritten Filiale in Eschen.

Beeindruckend ist die Produktvielfalt des modernen Metzgereibetriebs, der praktisch alles selbst produziert – vom Frischfleisch, den ver-

schiedenen Wurstsorten und Grilladen bis zum eigenen, in Churwalden luftgetrockneten Bündnerfleisch. Die Metzgerei Kaufmann beschäftigt im Stammhaus in Sennwald und in den Filialen Räfis und Eschen zusammen 15 Mitarbeitende.

Fleisch aus der Region

Ein wichtiger Aspekt für die Kunden ist die Herkunft des Fleisches. «Unsere Tiere stammen alle aus bäuerlichen Familienbetrieben aus der Region», weist Mario Kaufmann auf die Qualitätsmerkmale der hauseigenen Schlachtereie hin. Mit den meisten Bauernbetrieben arbeitet die Metzgerei schon seit vielen Jahren zusammen. Neben den klassischen Fleischprodukten und Würsten, wozu auch die zertifizierte St. Galler-Olma-Bratwurst gehört,

erzeugt die Metzgerei Kaufmann auch eigene Aufschnittwürste, Halblauer Schinkenwürste sowie viele weitere saisonale «Eigenkreationen» und Hausspezialitäten.

«Unser Ziel besteht darin, nicht nur Fleisch zu verkaufen, sondern ein Stück Lebensqualität weiterzugeben. Das Ganze ummantelt mit einer freundlichen, kompetenten Beratung, macht uns als regionales Fachgeschäft aus», so Käthi Kaufmann stolz.

Einladung zum Jubiläum

Am kommenden Sonntag, 18. Mai, möchte sich die Familie Kaufmann deshalb bei der Kundschaft für die langjährige Treue bedanken und lädt alle Interessierten herzlich zum 60-Jahre-Jubiläum nach Sennwald ein.

Anzeige

JUBILÄUM

Einladung zu «60 Jahre Metzgerei Kaufmann»

am Sonntag, 18. Mai, 10 bis 16 Uhr im Hauptgeschäft in Sennwald

Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, einen Blick hinter die Kulissen der Metzgerei zu werfen und eine feine Wurst vom Grill zu geniessen.

11.30 Uhr: Musikgesellschaft Sax
13 Uhr: Frauenriege Sennwald



SENNWALD / RÄFIS / ESCHEN

Metzgerei Kaufmann AG
Neudorf 4, Sennwald
Tel. 081 757 11 50

Filiale Räfis
Churerstrasse 99, Buchs-Räfis
Tel. 081 756 09 30

Filiale Eschen
St. Luzi-Strasse 22, Eschen
Tel. +423 268 11 22

www.metzgereikaufmann.ch
kaufmann.metzg@bluewin.ch



Käthi und Mario Kaufmann im Hauptgeschäft in Sennwald.



Filiale Buchs-Räfis: Seit 20 Jahren präsent und nicht mehr aus Räfis wegzudenken.



Filiale Eschen: Seit vier Jahren hat auch Eschen wieder eine «Dorfmetzg».