



Othmar Gut: «Dietikon ist und bleibt meine Heimatmetzgerei»

Am 1. September feierten Nicole und Othmar mit ihrer Metzgerei Hildebrand GmbH ihr zehnjähriges Firmenjubiläum, das am 7. Oktober in Dietikon mit einem grossen Fest gefeiert wird.

Interview: Mohan Mari, Bilder: zvg



Othmar Gut vor seiner Metzgerei in Dietikon.

Gratulation zum Zehnjährigen. War eigentlich nie die Idee, die Metzgerei Hildebrand GmbH in die Metzgerei Gut umzuwandeln?

Othmar Gut: Nein, denn die Metzgerei Hildebrand ist im Limmatal gut etabliert und steht für eine perfekte Dienstleistungen und Party-Service. Das Catering wird im Sommer, wie auch im Winter bei Waldhüttenfesten, Hochzeits-Events, Firmen-Events und Grill-Parties immer beliebter. Nicht nur im Limmatal, sondern auch bereits schweizweit.

Was war ihr letzter Gig?

Ich konnte die ganze Aufrichtung der Überbauung Entenbad bei der Sommerbau durchführen. Da lieferte ich auch die Festhänke, die Getränke und bewirtschaftete rund 300 Personen. Bei mir kann man das komplette Paket von der Vorspeise bis zum Dessert buchen. Nur das Unterhaltungsprogramm bestellte ich noch nicht. (lacht)

Wie gross ist ihr Team?

Wir sind aktuell zehn Mitarbeitende. Aber auch ich spüre den Fachkräftemangel, und es ist nicht leicht, gute Leute zu finden. Der Metzgerberuf ist



► Fürs zehnjährige Firmenjubiläumfest am 7. Oktober wird die Holzmetzstrasse abgesperrt.

Othmar Gut (l.) mit seinen Mitarbeitenden. ►

zwei ein klassischer Männerberuf, aber es gibt auch immer mehr Frauen in unserer Branche.

Wie sind Sie auf drei Standorte gekommen?

Im 2013 suchte Paul Hildebrand einen Nachfolger für die Metzgerei in Dietikon. Da wir gemässnah in der Trichlergruppe in Dietikon sind, haben wir uns spontan gefunden. Im 2018 eröffneten wir die Filiale in Berikon. Als der ehemalige Besitzer in Geroldswil letztes Jahr auf mich zukam mit der Anfrage, ob wir Interesse hätten, die Metzgerei in Geroldswil zu übernehmen, überlegten wir nicht lange, und die Eröffnung fand im August 2022 statt. Meine Heimatmetzgerei ist jedoch ganz klar in Dietikon.

Haben Sie einen Bestseller?

Am bekanntesten und beliebtesten ist meine leicht scharfe Feuerwebratschun. Aber letztlich ist die Tatsache relevant, dass wir vom Fach sind und Qualität liefern. Aktuell arbeite ich mit dem Unterler Bauern Zollinger zusammen, der mit bestem Rind- und Kalbfleisch liefert – vom Limmatal fürs Limmatal und nicht so wie beim Grossvertriebler, der seine Fleischwaren in der ganzen Schweiz herumkarrt.



► Die Feuerwebratschun ist ein Bestseller.

Wird Ihre Fleischqualität auch überprüft?

Ja, es gibt regelmäßige anonyme Testkäufe und anschließende DNA-Prüfungen im Auftrag des Schweizerischen Fleischfachverbandes.

Was ist für die Zukunft geplant?

Momentan freue ich mich auf unser Jubiläumfest am 7. Oktober. Da sperren wir die ganze Holzmetzstrasse ab und feiern von 12-22 Uhr.

Mehr Infos: www.metzgerei-hildebrand.ch



► Die Kundschaft profitiert von erstklassigem Fleisch.