

Restaurant Schwyzerhüsli



25 Jahre mit Herz und Hand

Für Priska und Willi Neuhaus ist es ein Jubeljahr. Sie feiern gleichzeitig Silberne Hochzeit und das 25-Jahr-Jubiläum ihrer Metzgerei Schwyzerhüsli in Wil AG.

TEXT PATRICK HÄFLIGER FOTO KENNETH NARS

«Als wäre es gestern gewesen, erinnere ich mich an den Tag, an dem wir das erste Mal nach Wil gefahren sind», erzählt Priska Neuhaus (47). «Als wir vor 25 Jahren über die Hügelkuppe kamen und ich das sonnige Mettauertal sah, sagte ich gleich zu Willi: «Hier gefällt es mir, hier könnte ich bleiben» – und so kam es auch.» Willi Neuhaus (56) nickt und ergänzt: «Ich wollte Priska meinen Lehrbetrieb zeigen, den wir übernehmen könnten.» Das taten sie dann auch.

Innert 14 Tagen heirateten die beiden und übernahmen die Metzgerei und das Restaurant Schwyzerhüsli. Ihr Motto damals wie heute: «Bei uns kommt nichts vom Band – bei uns kommt alles von Herz und Hand.» Das heisst: mit viel Leidenschaft und nach traditionellem Metzgerhandwerk. Ebenso wichtig ist der Bezug zur Region. Von Anfang an arbeiten sie mit lokalen Bauern zusammen. «So erhalten wir Arbeitsplätze in der Region. Gleichzeitig wissen wir, dass wir gute Qualität bekommen und ersparen den Tieren lange Transportwege», sagt Willi Neuhaus. Die Verbundenheit mit Tal und Region bringt viel Sympathie und Stammkundschaft, die auf lokale Produkte setzt.

Doch noch auf Hochzeitsreise

Die Zusammenarbeit mit Bauern in der Nähe machte sich auch nach der Gründung des Juraparks Aargau bezahlt. Als

einer der ersten Betriebe liessen sie ihre Produkte mit dem Label des Parks zertifizieren. Das war möglich, weil die Rohstoffe mit Ausnahme der Gewürze aus dem Parkgebiet stammen. Über den Jurapark Aargau kam auch der Kontakt mit Coop zustande. Seit acht Jahren sind drei von Neuhaus' Wurst-Spezialitäten in Aargauer Läden erhältlich. «In Zeiten, in denen nicht so viel los ist, können wir den Betrieb mit der Produktion für Coop besser auslasten», sagt Priska Neuhaus.

Natürlich feiert Familie Neuhaus das doppelte Jubiläum. Priska und Willi holen die verpasste Hochzeitsreise nach. «Damals lag das zeitlich nicht drin», erklären die beiden. Jetzt geht es das erste Mal ans Meer. ●

SPEZIALITÄTEN

Neue Etikette, gleiche Qualität

Fricktaler Chnebel, Jurapark-Welle und Flösserwürstli heissen die drei Wurst-Spezialitäten der Metzgerei Schwyzerhüsli, die bei Coop erhältlich sind. Zu finden sind die Produkte mit dem Jurapark-Aargau-Label in den Aargauer Läden. Nach acht Jahren wurden die Etiketten angepasst und vereinheitlicht. Die Rezepte und der Geschmack der Würste sind aber unverändert.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster

Mit Produkten wie dem «Fricktaler Chnebel» stehen Priska und Willi Neuhaus seit 25 Jahren für regionale Spezialitäten.