

# Viel Platz für feinste Wurstwaren

**Hausschlachterei Miesner eröffnet neue Verkaufsräume direkt an der Schlachterei in Sothel**

ad. Stammkunden haben bereits daraufhin gefiebert: Der Sotheler Hausschlachter Miesner eröffnet den neuen Verkaufsbe-  
reich. Schön, hell und vor allem, mit viel Platz für all die feinen Leckereien, die eine der letzten verbliebenen Hausschlachtereien in der Region, zu bieten hat. Vorbei die Zeit der Enge, auch für das Verkaufsteam. Auch hinter dem Verkaufsbe-  
reich wurden moderne, offene Arbeitsbereiche geschaffen.

Im Mai dieses Jahres begann der Anbau für ein neues und größeres Geschäft. Stück für Stück wurde in den letzten Monaten daraus - mit viel Liebe zum Detail - ein ganz besonderes Schmuckstück. Hierbei sind ausgewählte Materialien wie Holz, Metall und Glas harmo-  
nisch aufeinander abgestimmt worden.

Das Zentrum des Verkaufsgeschäftes bildet die neue, gut sechs Meter lange, moderne Verkaufstheke der Firma Aichinger aus Wendelstein. Anziehungspunkt ist dabei in der Mitte der Theke ein sogenannter „SetPOINT“, eine runde Verkaufinsel in Glasvitrinen Optik, die optimal zwischen zwei rechteckigen Tresen Elementen integriert wurde. Hier sind auf einer drehbaren Scheibe, in dekorativen Schalen Schlachter Miesners hausgemachte Salatspezialitäten präsentiert. Auf großzügigen Auslageflächen ist nun genügend Platz für ein feines Käsesortiment und für die allseits beliebten hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten. Der Kunde kann



Außen wie innen ein Schmuckstück. Bernd Miesner freut sich mit seinem Team über die gelungene Geschäftserweiterung.  
Foto: Miesner

die Frische der Ware praktisch richtig sichtbar erleben.

Im Hintergrund der Theke ist eine halbhohe Zwischenwand gezogen worden. Über diese kann bequem in den Verkaufsraum geschaut werden. Sie ist mit dekorativen warmwirkenden Wandfliesen gefliest. Rechts und links existieren Durchgänge zu einem Vorbereitungsraum. Dort befinden sich moderne Arbeitstische, Kühleinrichtungen und Waschplätze. Damit das Verkaufsteam immer präsent für die Kunden ist, sind die Arbeitsbereiche so angeordnet, dass immer der Blick auf den Verkaufsraum gerichtet ist. Auch die Arbeitsplätze mit den

Aufschnittsmaschinen sind so ausgelegt. Ein kleiner Ladenkühlraum ist vom Vorbereitungsraum aus direkt zu erreichen.

Im Geschäft selber sind gemütliche Sitzgelegenheiten und Platz für ein kleines Trockensortiment geschaffen worden. Ein warmes harmonisches Beleuchtungssystem runden dieses besondere Fleischereigeschäft ab. Für die warme Jahreszeit, sind bereits auch für draußen Sitzgelegenheiten in Planung. Also rundum ein Fleischerei-Fachgeschäft, bei dem der Fleischgenuss bereits beim Einkauf beginnt.

Zur Hausschlachterei Miesner: Seit mehreren Generationen bil-

den Landwirtschaft und Hausschlachtereien eine geschlossene harmonische Einheit. 1938 gründete der Sotheler Gastwirtsohn Friedrich Miesner den landwirtschaftlichen Hof, der dann 1967 vom Sohn Heinz Miesner übernommen wurde. Dieser entschloss sich 1982, zusammen mit seiner Frau Christel, ein Schlachthaus und einen kleinen Laden zu bauen. Ihr Sohn Bernd, betreibt bis heute das Familienunternehmen weiter. Er erlernte erst den Beruf des Fleischers und danach den des Landwirtes. 1991 legte er seine Meisterprüfung als Fleischermeister ab. 1995/96 und 2001 wurden die Betriebsräume erneu-

