



Ziegler
delikat
essen

zieglermetzg.ch

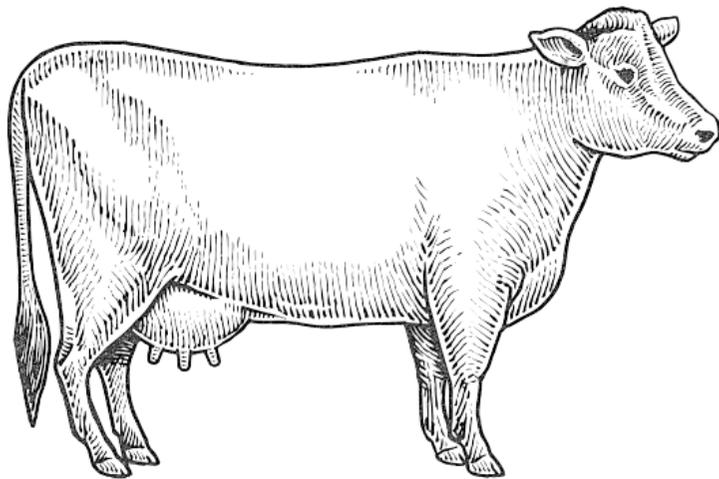
So schmeckt Qualität aus der Region.

Ziegler delikat essen AG. Ihr Spezialist für Gastronomie,
Retail, Catering & Erlebnisevents.



Inhalt

Herzlich willkommen bei Ziegler delikat essen!	03
In bester Tradition	04
Qualität die man schmeckt	05
Unsere Wertschöpfungskette	08
Effiziente Abläufe	09
Darauf können Sie sich verlassen	10
Wir nutzen alle Ressourcen	11
Der Partner für die Gastronomie	13
Wir teilen Ihre Anforderungen	14
Verlässlichkeit zählt	15
Auch für Catering die richtige Wahl	16
Es kann so einfach	17
Für Sie vor Ort	18
So schmeckt Vielfalt	19
Hier wird Kochen zum Erlebnis	20
Know-how vom Profi	21





Herzlich willkommen bei Ziegler delikat essen



Liebe Leserinnen und Leser!

Als inhabergeführter Familienbetrieb blicken wir heute auf eine mehr als 120-jährige Tradition in der Verarbeitung und Vermarktung von hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren aus der Region zurück. Dabei verbinden wir seit jeher beste Qualität mit unserer Leidenschaft für innovative Ideen und Kundenservice.

Hinter dem Namen Ziegler delikat essen verbirgt sich ein hochprofessionelles Team erfahrener Spezialisten, die sich gern um Ihre individuellen Wünsche und Ideen kümmern. Ob regionale Fleischspezialitäten aus einer unserer Filialen, pünktlicher Lieferservice für Ihre Gastronomie oder unvergessliche Erlebnisevents in aussergewöhnlichem Ambiente: Die Vielfalt und Qualität unserer Produkte und Leistungen sucht ihresgleichen. Dafür stehen wir mit unserem Namen!

Eine interessante Lektüre wünschen Ihnen
Joëlle und Ronny Hornecker mit dem gesamten Team





In bester Tradition



Familie Hornecker in der Filiale am Albisriederplatz.

Die Wurzeln unseres Unternehmens reichen bis ins Jahr 1899. Seither steht der Name Ziegler für die Herstellung hochwertiger Fleisch- und Wurstwaren aus der Region. Heute ist unser Unternehmen mit mehreren Fachgeschäften für unsere Kunden vor Ort präsent und der regionale Ansprechpartner für Gastronomie, Catering und Erlebnisevents. Wenn es um hochwertige Produkte geht, die nach traditionellen, regionalen Rezepturen und nach individuellen Wünschen der Kunden hergestellt werden, sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Seit 2019 leiten Ronny und Joëlle Hornecker das Unternehmen. Bereits in der 4. Generation führt die Familie Hornecker einen Metzgerei Betrieb am Albisriederplatz und steht für die gleichen traditionellen Werte, die auch das Familienunternehmen Ziegler delikat essen groß gemacht haben: ein hohes Qualitätsbewusstsein, Leistungsstärke, Flexibilität und Innovationsbereitschaft sowie Regionalität und die Wahrung des Tierwohls.

Qualität die man schmeckt

Durch den erfolgreichen Generationswechsel in der Unternehmensleitung ist Ziegler delikat essen bestens für die Herausforderungen der Zukunft aufgestellt. Wir verbinden das langjährige Know-how unserer Fachkräfte und die traditionellen handwerklichen Herstellungsverfahren nach alten Rezepturen mit der kontinuierlichen und zeitgemäßen Weiterentwicklung unseres Sortiments. Unsere Werte wie Tierwohl und Regionalität sowie unser Qualitätsbewusstsein spielen dabei stets eine zentrale Rolle. Darauf können Sie sich verlassen seit mehr als 120 Jahren.

Mit unserer leistungsstarken und modernen Produktion, unseren langjährigen Lieferpartnern und unseren qualifizierten Teams setzen wir als traditionsreiches Familienunternehmen auf kontinuierliches Wachstum in und für die Region.



Regionalität macht den Unterschied

Schon beim Einkauf legen wir großen Wert auf beste Qualität. Diesen Anspruch teilen auch unsere Bauern, die nur gesunde weibliche Jungtiere der Rassen Limousin, Angus und blau Belgier erwerben. Deren Eigenschaften sind unter anderem ein feinfaseriges Fleisch und ein perfekter Grad an intramuskulärem Fett bzw. Deckfett. Um eine optimale Versorgung der Tiere sicherzustellen, werden sie mit einem ihrem Alter angepassten gesunden Mix aus Heu, Gras, Mais, Mineralstoffen sowie vitaminreichem Kraftfutter versorgt.

Das Tierwohl ist uns eine Herzensangelegenheit. Den Tieren stehen daher weite Felder zum Grasens zur Verfügung. Ein großzügiger Stall spendet ihnen Schutz in der Nacht und bei schlechtem Wetter. Unsere Partner kümmern sich fürsorglich um ihre Tiere.

Um sie nicht unnötig zu stressen, setzen wir auf kurze Transportwege von durchschnittlich 30 Minuten. Unsere Schlachttiere werden von qualifizierten Fahrern transportiert, die speziell hierfür geschult wurden und einen sicheren Transport gewährleisten.

Ganz bewusst geben wir den Tieren die Zeit, die sie benötigen, um sich zu entwickeln. Nach 15 bis 18 Monaten erreichen die Tiere einen optimalen Ausmastgrad. Ihr Fleisch zeichnet sich nun durch optimale Qualität aus. Das sieht man auch in der Pfanne: Fleisch von Tieren, die schnell gemästet wurden, geht in der Pfanne ein, wohingegen das von Tieren, die auf natürliche Weise ihren Ausmastgrad erreichen, nicht an Gewicht verliert, denn alle Bestandteile des Fleisches konnten sich natürlich und in Ruhe entwickeln.

Schweine

stammen von:

Thomas Volkart aus Niederglatt

Ziegler delikat essen AG

Produktion – Verarbeitung

Filiale Oerlikon

Filiale Neerach

Filiale Albisriederplatz (Hornecker)

Schlachtbetrieb Zürich

Kälber & Rinder

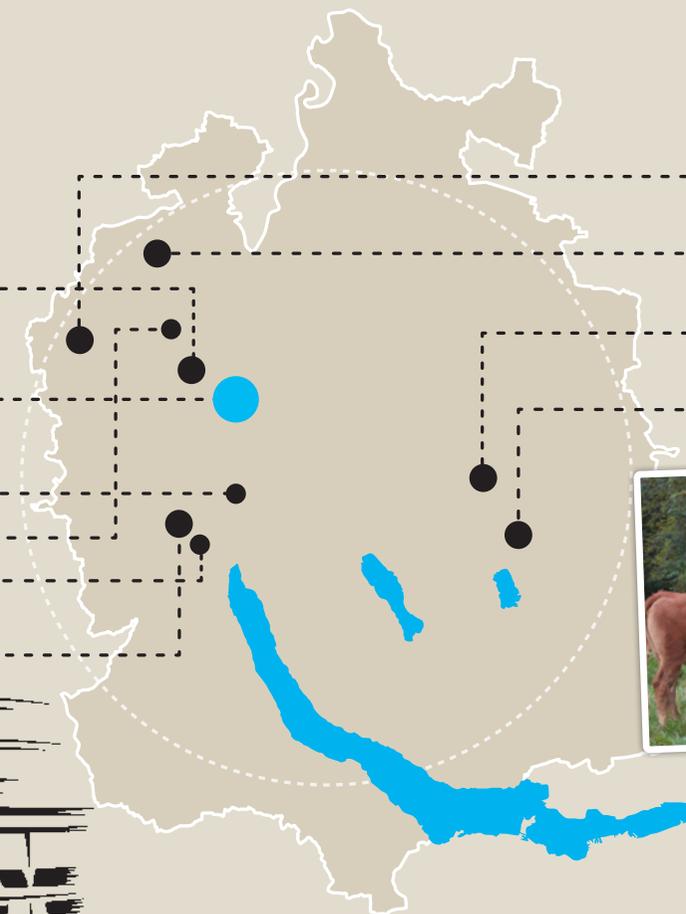
stammen von:

Ernst Bucher aus Niederweningen

Hanspeter Rätz aus Stadel

Albert Schmid aus Weisslingen

Hans Glauser aus Seegräben Pfäffikon





mt

TREUHANDKOMPETENZ FÜR METZGEREIEN

FLEISCHKOMPETENZ.CH

mt Eine Dienstleistung der
MT Metzger-Treuhand AG

**MEHR ZEIT,
MEINE NEUE WURST
ZU KREIEREN.**

Unsere Experten stehen Ihnen zu Themen der Betriebsführung, Organisation und Produktion zur Verfügung: Tel. +41 (0) 44 824 31 31



DOUFAS
KÄLTETECHNIK SCHWEIZ AG

Anlagenbau  Service

Schwärzen 31 · 8185 Winkel · Tel. +41 44 864 20 40 · info@doufas.ch · www.doufas.ch

Inhaber Ronny Hornecker und Betriebsleiter
Christoph Jordi prüfen die Qualität der frisch
angelieferten Kalbs-Hinterviertel in der
Produktion in Oberglatt.

Unsere Wertschöpfungskette

Regionalität und Qualität gehören für uns fest zusammen. Aus diesem Grund stammen unsere hochwertigen Tiere hauptsächlich aus der Region Zürich. Die von uns verarbeiteten Schweine, Rinder und Kälber werden von langjährigen Partnern aus der Region geliefert und erfüllen die hohen Vorgaben von Suisse Garantie und Culinarium, nach deren Standards unser Familienbetrieb zertifiziert ist. **Das bedeutet im Klartext: Das Tierwohl steht bei uns und unseren Züchtern an erster Stelle.**

Effiziente Abläufe

Nach der Schlachtung und der veterinärmedizinischen Klassifizierung gelangt das hochwertige Fleisch auf direktem Weg in unseren firmeneigenen, modern ausgestatteten Produktionsbetrieb in Oberglatt. Hier steht unseren Fachkräften eine erstklassige Infrastruktur zur Verfügung, die sie bei ihrem traditionellen Handwerk unterstützt und eine schnelle Verarbeitung unter strengen Hygienevorschriften gewährleistet. Modernste Kühlanlagen sorgen für höchste Frische der Produkte und leisten mit energieeffizienten Wärmerückgewinnungs- und Solekühlungssystemen einen Beitrag zum Umweltschutz.





Zur Feindressur gehört auch das Entfliesen der einzelnen Fleischstücke.



In der Hotelrichterei werden Bestellungen gerüstet, kommissioniert und zusammengetragen.



Gramm genaues portionieren von Knochen gereiftem Tomahawk-Steaks.



Darauf können Sie sich verlassen

In unserer Produktion wird das hochwertige Fleisch auf traditionelle Weise verarbeitet und veredelt. Dabei legen wir großen Wert auf eine nahezu 100%ige Verwertung. Nur die Knochen bleiben in der Regel am Ende übrig und werden z. T. auch noch weiterverarbeitet. Unser erfahrener Fleischtechniker Roland Wagner verfügt über die Erfahrung und das Know-how, die für die grösstmögliche Verwertung und die damit verbundene Wertschätzung der Tiere erheblich sind.

Qualität und Transparenz sind uns wichtig

Die Qualitätssicherung steht in allen Bereichen der Zieger delikat essen AG immer im Fokus und spielt im gesamten Supply Chain Management eine zentrale Rolle. Ziel unseres lückenlosen Qualitätsmanagements ist, die Qualität unserer High-End-Produkte jederzeit zu gewährleisten. Um dieses Ziel zu erreichen, werden alle Prozess- und Arbeitsabläufe kontinuierlich überwacht und optimiert. Darüber hinaus nehmen unsere Mitarbeitenden regelmäßig an Schulungen zur Einhaltung der aktuellen Produktionsbedingungen sowie zu Sicherheits- und Hygienestandards teil.

Wir nutzen alle Ressourcen

Im Anschluss an die Produktion werden die Waren unter Einhaltung aller Hygienevorschriften verpackt und zum Kunden transportiert. Die Auslieferung erfolgt mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen, sodass wir jederzeit schnell und unabhängig agieren können. Alle Arbeitsprozesse werden effizient gesteuert und ausgeführt. Die hohe Wertschöpfungskette sorgt dafür, dass keine Ressourcen ungenutzt verschwendet werden.



WORK & ACTIVEWEAR
cornella Shop
 KLEIDET EIN

Berufs- und Freizeitmode

8580 Amriswil 9050 Appenzell
 Tel. 071 411 53 77 Tel. 071 780 15 67

info@cornella-ag.ch
www.cornella-ag.ch



DAG

*Ihr kompetenter Partner
für Därme aller Art.*

**Wir bedanken
uns für 30 Jahre
gute Partnerschaft.**



Naturdärme



Kunstdärme



Vakuum-/
Schrumpfbeutel



Darmhandels-AG · Industriestrasse 15 · CH-9015 St.Gallen
T: +41 71 311 86 86 · info@dag-daerme.ch · www.dag-daerme.ch



pacovis

food solutions food packaging

*Perfekt gewürzt.
Mit Know-how verpackt.
Seit 1935.*



Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten, T +41 56 485 93 93, verkauf@pacovis.ch
<http://portal.pacovis.ch>, www.pacovis.ch

Der Partner für die Gastronomie



Vom Imbissstand bis zum 5-Sterne-Hotel, von kleinen, speziell nach Wunsch gefertigten Mengen bis zu großen Bestellmengen für die Grossküche ist Ziegler delikatesse Ihr kompetenter Lieferpartner! Unser Sortiment ist so vielseitig wie Ihr Bedarf und umfasst das komplette Lieferspektrum an Fleisch, Wurst und Delikatessen jeder Art. Wir produzieren und liefern Qualitätsprodukte nach Ihrem Wunsch. Aus gutem Grund gehen rund 90 % unserer Bestellungen an Stammkunden.

Wir teilen Ihre Anforderungen ...

... und stellen höchste Ansprüche an Qualität, Frische und Geschmack. Denn auch das beste Rezept hilft nichts ohne frische, erlesene Zutaten. Wir liefern daher hausgemachte Fleischspezialitäten als perfekte Grundlage für die kreativen Kochkünste Ihres Küchenchefs. Gern beraten wir Sie persönlich und unterstützen Sie auch bei der Umsetzung von Spezialitäten- und Themenwochen sowie bei der Zusammenstellung Ihrer individuellen Speisekarte. Unsere Produktion verwirklicht für Sie beinahe jede Kreation in der bekannten Ziegler-Qualität.



Key Account Manager Werner Gerber berät den Küchenchef persönlich vor Ort.



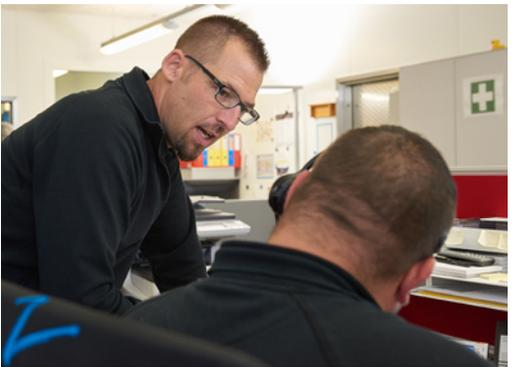
Verlässlichkeit zählt

In der Gastronomie geht es oft hektisch zu. Da stellt Zuverlässigkeit einen wichtigen Gegenpol der Ruhe dar! Mit unserer persönlichen Verkaufsberatung, unserem eigenen Lieferservice für Gastronomiebetriebe stellen wir sicher, dass alle Delikatessen pünktlich in der bestellten Menge und Qualität in Ihrer Küche ankommen – täglich von Montag bis Samstag.

Unsere erfahrenen und gut geschulten Aussendienst-Mitarbeiter stehen Bestands- und Neukunden gern mit Rat zur Verfügung. Gemeinsam mit unserem Verkaufsteam stellen sie eine kompetente und persönliche Betreuung und Beratung von Anfang an sicher.



Verkaufsberater bei der Annahme von Bestellungen.



Leiter Verkauf & Marketing André Harder bei der Koordination von Kundenaufträgen.





Ob edle Häppchen oder zartes Fleisch vom Grill: unser Catering verwöhnt jeden Gaumen.



Auch für Catering die richtige Wahl

Im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns steht die Zufriedenheit unserer Kunden! Wir sind sowohl für Privat- als auch für Gewerbekunden der richtige Ansprechpartner. Vom 5 Personen Stehbuffet bis zu grossen Events können wir jeden Kundenwunsch individuell erfüllen. Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Angebot an hausgemachten, saisonalen und internationalen Spezialitäten sowie Desserts an. Dabei legen wir Wert darauf, dass die Zutaten möglichst von regionalen Anbietern stammen. Die Menüs werden von unserem Küchenteam unter der Leitung unseres Chefkochs frisch und mit viel Liebe fürs Detail vor- und zubereitet.

Alles von A bis Z

Wir sind für Sie da, wenn Sie unsere Hilfe benötigen. Ohne langes Wenn und Aber! Wir offerieren Ihnen perfekte Apéro- sowie Menüvorschläge und sind auch bei der Weinauswahl für Sie da. Gern liefern wir auf Wunsch feines Porzellan, Besteck sowie Gläser und unterstützen Sie auch beim Service. So wird Ihr Anlass mit Sicherheit zum Erfolg. Ihr Pluspunkt: Sie können sich in aller Ruhe um Ihre Gäste kümmern. Wir übernehmen für Sie den Rest!



**Ein gutes Stück mehr Genuss.
Frischfleisch vom Spezialisten.**



Lucarna Macana AG
Wildbachstrasse 20 · CH-8340 Himwil
Tel. +41 (0) 43 888 30 20
mail@lucarna-macana.ch
www.lucarna-macana.ch

Kasse

Käse



Mortadella Fr. 3.80
Bratkegel Fr. 2.40
Speckschinken Fr. 3.20
Speckschinken Teller Fr. 3.80
Speckschinken groß Fr. 3.40
Bratkegel Fr. 2.40
Cervelas 2.30
Schweins Bratwurst Fr. 3.20
Toscaner 100 gr Fr. 3.30



Für Sie vor Ort



In unseren Fachgeschäften vor Ort erwarten Sie Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten sowie alles rund ums bewusste Geniessen in bester Qualität und für jeden Geschmack. Ob klassisches Cordon-Bleu oder saisonale und regionale Spezialitäten: Unsere Fachkräfte verstehen ihr Handwerk und garantieren Genuss vom Feinsten. Das ganze Jahr über.

Unsere Fachgeschäfte finden Sie heute an unseren Standorten in Oerlikon, Neerach und am Albisriederplatz. Da jede Filiale weitgehend eigenständig arbeitet, kann natürlich immer auch regionalen Besonderheiten und Wünschen entsprochen werden.

So schmeckt Vielfalt

Unsere Ladengeschäfte sind echte Delikatessen-Treffpunkte. Sie finden hier das passende Produkt für jeden Anlass. Unsere Wurst-, Schinken- und Aufschnittspezialitäten werden täglich frisch zubereitet. Mit magerem Fleisch und eigenen Gewürzkompositionen sind unsere Charcuterieprodukte ein wahrer Genuss. Auch unsere Traiteur-Abteilung wird Sie begeistern. Hier erwarten Sie ausgesuchte Spezialitäten, wie z. B. hausgemachte Saucen und Pasteten. In unserem Chäsegge in Zürich-Oerlikon stehen Ihnen mehr als 200 Käsesorten zur Auswahl. Eine grosse Vielfalt an Salaten, Ölen, Weinen, Obstbränden und vielen weiteren Spezialitäten rundet unser Angebot ab! Am besten kommen Sie selbst vorbei und entdecken die Vielfalt unseres Sortiments.



Betriebsleiter Filialen Philipp Baumann und unsere kompetente Verkaufsberaterin richten das Buffet in der Filiale Oerlikon aus.



Stephan Scheidegger ist
Instruktor der Erlebnis-Sparte.

Hier wird Ihr Event zum Erlebnis

Kochen ist Liebe zum Detail. Sie möchten gern aus erster Hand von einem Profi Tipps rund um die Zubereitung von Fleisch erhalten? Dann sind unsere Erlebnisevents mit Sicherheit die richtige Entscheidung.

Know-how vom Profi

Der Vielfalt sind bei uns keine Grenzen gesetzt. Anlässe, Kochen zu einem besonderen Event zu machen, gibt es jedenfalls viele. Das weiss niemand besser als Stephan Scheidegger, unser Instruktor und Tätschmeister in Sachen Erlebnis. Seine Begeisterung für gutes Essen und Fleisch ist ansteckend und er versteht es, Know-how so zu vermitteln, dass es ganz einfach selbst angewendet werden kann. Und für gute Erlebnis-Events hat er immer die besten Ideen und Locations parat.

Unsere Erlebniskurse

In unseren abwechslungsreichen Erlebniskursen können Sie die Welt von Schinken, Wurst & Wein, Steaks & Burger hautnah erleben. Unsere beliebten Grillkurse haben sich zum Treffpunkt für Genuss-



begeisterte entwickelt. Die Kurse bieten den perfekten Mix aus Fachwissen, Genuss und bester Stimmung und garantieren damit einen angenehmen Abend in geselliger Runde.

Auf der Suche nach dem perfekten Event?

Mit einer Kombination aus Aktivität und Genusserlebnis kreieren wir gemeinsam mit Ihnen ein einmaliges Erlebnis, das Ihnen und Ihrem Team noch lange positiv in Erinnerung bleiben wird. Stellen Sie sich auf ein ereignisreiches kulinarisches Erlebnis an einer Location Ihrer Wahl ein. Freude, Spass und gute Laune sind dabei inklusive, denn eins ist klar: Interessante Aktivitäten, gutes Essen und Trinken bringen alle zusammen!

ZUTATEN VOM GEWÜRZPROFI

Wir liefern hochwertige Zutaten für die hausgemachten Spezialitäten der Ziegler-Metzg in erstklassiger Qualität. Unser umfangreiches Sortiment bietet intensive, authentische Würzmischungen, verlässliche Wirkstoffe und sichere Lebensmittelkulturen.

www.frutarom.ch



Gewürzmüller

WIBERG

**GEWÜRZMÜHLE
NESSE**

Wir sagen Danke

An dieser Stelle möchten wir uns bei allen Partnern bedanken, die uns bei der erfolgreichen Realisierung dieser Broschüre unterstützt haben.

ernst eberle elektro gmbh

haslistrasse 2 - 8187 weiach - telefon 044 858 10 58
info@eberleelektro.ch - www.eberleelektro.ch

20 jahre
für sie auf draht

RAUSSER

**PROFESSIONELL
AUSGERÜSTET
SICHER
HYGIENISCH
ARBEITEN**

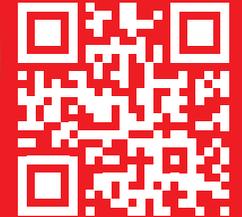
6'000 Artikel zu sensationellen
Konditionen sofort lieferbar!

Jetzt anfordern
**Gesamt-
Katalog**

Lohwisstrasse 50
CH-8123 Ebmatingen
Telefon 044 823 60 60
Fax 044 823 60 66

www.rausser.ch
info@rausser.ch

www.rausser.ch



S U L S E R
W A A G E N



Waagen und Waagensysteme jeder Art von klein bis gross, für mehr Effizienz und Nachhaltigkeit.

Kompetente Beratung und Top Service

.....Ihr Begleiter für die Zukunft!

Industriestrasse 29, 9100 Herisau, 071 351 71 61, www.sulser-waagen.ch



**36 Spotlights.
45 Charaktere.
X Jahre Erfahrung.**



bitte scannen

**Labor
Veritas**
www.laborveritas.ch

Mit der Ziegler delikat essen AG verbindet uns seit Jahren eine Partnerschaft, die auf gleichen Werten basiert – Vertrauen, Leidenschaft für beste Qualität und das Bestreben, dem Kunden immer ein erstklassiges Produkt bieten zu können.



frifag

Feinstes Geflügel
aus Ihrer Nähe

frifag.ch

MD Broker AG – Ihre erfahrenen
Versicherungsspezialisten in der
Nahrungsmittelbranche.

Für eine
Spezialanalyse jetzt
unverbindlich
anrufen:
044 512 96 10



MD BROKER AG

mdbrokerag.ch, info@mdbrokerag.ch

Tanken in Zürich Nord bei AVIA!

Bequem bezahlen mit der
AVIA Karte für Private und Firmen.

Wir beraten Sie gerne!

Osterwalder Zürich AG
Telefon: 044 307 88 18



OSTERWALDER



NADINE SAXER

Weingut Nadine Saxer
Neftenbach
nadinesaxer.ch

Degustation und Weinverkauf:
Samstag von 11 bis 16 Uhr



Fritz Gonzalez GmbH
Metzgereimaschinen
& Zubehör

Witnauerstraße 153
4468 Kienberg
Schweiz



www.fritzgmbh.ch



info@fritzgmbh.ch

Tel: +41 62 844 54 54



Gonzo-Press®

SPEZIALITÄDS DAL GRISCHUN SVIZRA

www.vivaSurselva.ch



F
SURSELVA



Ihre Genussmanufaktur:



Ziegler delikat essen AG

Welchogasse 5
8050 Zürich
Telefon: 043 288 40 80

Ziegler delikat essen AG

Im Riedpark
8173 Neerach
Telefon: 044 858 26 84

Unsere Produktion

Aspstrasse 12
8154 Oberglatt

Ziegler's Chäsegge

Welchogasse 5
8050 Zürich
Telefon: 044 312 32 48

Metzgerei Hornecker AG

Albisriederplatz 1
8003 Zürich
Telefon: 044 492 18 44



zieglermetzg.ch | hornecker.ch