

25 Jahre Nahversorger Walser

Ein Geschäft mit Lebensmitteln des täglichen Bedarfs im Dorf zu haben, ist längst nicht mehr selbstverständlich. Bürgermeister kleiner Gemeinden sind landauf landab mit dem Verschwinden der Nahversorger konfrontiert. „Aber für eine lebenswerte und vitale Gemeinde ist die Schaffung und Erhaltung von Lebensmittelpunkten wichtig. Zu diesem „Wir-Gefühl“ gehört die Nahversorgung, die ein wichtiger Bestandteil von leben und wohnen auf dem Lande ist“, sagt Bürgermeister Thomas Pinter. „Daher schätzen wir die Anwesenheit des Nahversorgers Walser ganz besonders und gratulieren zum 25-jährigen Jubiläum“.

Seit 25 Jahren gibt es jetzt das Geschäft mit dem Angebot an Produkten des täglichen Bedarfs und dem integrierten Fleischerfachgeschäft an der Schweizerstraße 50. Die Fleischverarbeitung ist der Schwerpunkt des Walser'schen Unternehmens, daher wird auf eigene Schlachtung und Produktion besonderer Wert gelegt. Die Geschäftsführung obliegt den Brüdern Herbert und Anton; der Firmengründer und gelernte Metzgermeister Ludwig ist 2007 in den verdienten Ruhestand gegangen.

Die Fleischverarbeitung hat Tradition bei Walsers. Schon Vater Paul war Lohnmetzger und später Hausmetzger bei den Jesuiten in Feldkirch. Hier kam ihm auch die Idee, einen eigenen Betrieb in der Heimatgemeinde Meiningen aufzubauen. Er erwarb Maschinen, die im Elternhaus untergebracht wurden und das Grundstück an der Schweizerstraße 56. „Beim Aushub mit Pickel, Schaufel und Schubkarren, hat ihm der damalige Pfarrer geholfen“, erzählt Anton Walser. Dann kam der Krieg. 1944 hat ein Brand das Elternhaus und mit ihm auch die Metzgereimaschinen vernichtet. Also hat Paul Walser den Aushub für den Bau der Metzgerei wieder zugeschüttet – der Aufbau des Elternhauses war wichtiger. 1961 verwirklichte Paul Walser seinen Plan von der eigenen Metzgerei und errichtete gemeinsam mit seiner Gattin Antonia einen gewerblichen Metzgereibetrieb an der Schweizerstraße 56. Wegen einer Erkrankung und der Arbeit auf dem Bauernhof war es ihm aber nicht möglich, den Betrieb selbst zu führen; die Metzgerei wurde zuerst an Heidegger dann an Schuschou verpachtet.

1973 gründete Sohn Ludwig gemeinsam mit seiner Schwester Paula eine Einzelfirma, Sohn Anton kümmerte sich nebenberuflich um die kaufmännischen Belange. 1978 stieg auch der jüngste Sohn Herbert als Kaufmann in die Firma ein. 1984 schließlich wurde mit dem Neubau an der Schweizerstraße 50 aus der Metzgerei ein Nahversorger.

„Es ist unser Bestreben, die Produkte direkt zu vermarkten“, sagt Anton Walser. Dies geschieht in den vier eigenen Geschäften in Tosters, Sulz, Dornbirn und Meiningen. „Gut die Hälfte des Umsatzes werden allerdings mit der Hotellerie, Gastronomie und mit Großhandelsketten erwirtschaftet“, sagt Walser. Auch wenn es derzeit keinen „Metzgermeister Walser“ gibt, so werden doch im Produktionsbetrieb an der Industriestraße derzeit vier Lehrlinge als Fleisch-Verarbeiter und Fleisch-Verkäufer von Meistern ausgebildet und weiteren 50 Mitarbeitern bietet die Walser KG einen sicheren Arbeitsplatz.