

Metzgerei Jais

Metzgerpost

1. Ausgabe im Mai 2018

zum 80-jährigen
Jubiläum

VON GESTERN BIS HEUTE....



Seit der Gründung im Jahr 1938 steht hinter der Metzgerei Jais ein Name, der für Qualität bürgt.



Schon damals kannte unser Familienbetrieb seine zuliefernden Bauern persönlich.



1994 bauten wir eine komplett neue Produktionsanlage und 2013 modernisierten wir unser Ladengeschäft. So sind wir stets auf dem neuesten Stand.

FREUEN SIE SICH AUF DIE GELUNGENE VERBINDUNG VON TRADITIONELLER HANDWERKSKUNST MIT MODERNSTEN PRODUKTIONSANLAGEN



METZGEREI JAIS | Bajuwarenstr. 22 | 81825 München
Tel: (089) 42 19 00 oder (089) 45 42 99 89-0 | Fax: (089) 42 94 30
www.metzgerei-jais.de | jais@metzgerei-jais.de

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7.00 - 18.00
Sa 7.00 - 12.00

Metzgerei Jais

UNSERE BEIDEN GESCHÄFTSFÜHRER - SCHON IN JUNGEN JAHREN HANDWERKLICH ERFAHREN

BENEDIKT JAIS

geboren am 01.03.1987 in München. Bei ihm war schon früh klar, dass er das Metzgerhandwerk erlernen würde. Nach der Lehre 2005 in Vilsbiburg arbeitete er noch in verschiedenen Betrieben, um sein Wissen zu vertiefen: So arbeitete er u.a. ein halbes Jahr im Schwarzwald (Elzach) bei der Oberen Metzgerei Franz Winterhalter, von der wir unseren Schwarzwälder Schinken und unseren Kaiserspeck beziehen. 2008 absolvierte er die Meisterprüfung in Augsburg mit Bravur, anschließend legte er noch die Prüfung zum Betriebswirt (HWK) ab. 2013 rundete er seine Ausbildung mit dem Ernährungsberater ab.

Im Betrieb ist Benedikt Jais für die Bereiche Produktion, Einkauf und Verkauf verantwortlich. Und wenn er nicht „metzger“, fährt Benedikt leidenschaftlich gerne Ski.

MANUEL ENGLBERGER



geboren am 02.05.1990 in München als Sohn von Monika Englberger (geb. Jais). Bei ihm stand bereits im Kindergarten fest, dass er Metzger werden wollte. Er absolvierte die Lehre in der Metzgerei Reichlmayr in Lohhof und arbeitete danach in verschiedenen Metzgereien als Geselle. 2011 absolvierte er die Meisterprüfung

ebenfalls in Augsburg mit Bravur. Anschließend legte er noch die Prüfung zum Betriebswirt des Handwerks ab. Danach wurde Manuel Betriebsleiter in einer namhaften Metzgerei in der Münchner Innenstadt. Diese Tätigkeit übte er 3 Jahre lang aus, bis er 2014 in den Familienbetrieb mit einstieg.

Manuel Englberger ist im Betrieb für den Bereich Einkauf, Catering, Verkauf und die administrativen Aufgaben verantwortlich. In seiner Freizeit engagiert er sich ehrenamtlich in der Innung als Vorstand und spielt Faustball im Verein Turnerschaft 1905 München.

**ALLES AUS EINER HAND -
DAMALS WIE HEUTE GILT FÜR UNS:
QUALITÄT IST KEIN ZUFALL**

ROTES GOLD

Unser Bestreben war es schon immer, ausschließlich Tiere aus der Region zu beziehen. Durch u n s e r



Fachwissen beraten wir Kunden und Köche, welche Fleischsorten und -teile für welche Verwendung am besten geeignet sind. Wir haben die Liebe und die Wertschätzung zum

Rohstoff Fleisch, den man früher „rotes Gold“ nannte, nach wie vor in uns.

WURST HAUSGEMACHT

In unserer eigenen Wurstbude produzieren wir ca. 90% unserer ungefähr 130 Wurst- und Schinkenspezialitäten selbst. Da wir



alles unter einem Dach herstellen und verkaufen, können wir auf die meisten zugelassenen Zusatzstoffe verzichten. Gerade heutzutage ist das wichtig im Kampf

gegen Allergien. **Denn Fleisch macht die Wurst!**

WAS IST EIN BAUERNGIGGERL?

Ein Bauerngiggerl ist unserer Auffassung nach ein Hendl, das aussieht wie bei Max und Moritz: Eine saftige Brust, ein tolles Haxerl und mindestens 2 – 3 kg schwer. Da wird sicher eine ganze Familie satt. Unsere Giggerl werden extra von unserem Bio-Bauern Anton Meier in Landesberg ausschließlich für uns gefüttert und aufgezogen.



Die Tiere haben extrem viel Platz zum Bewegen, können ins Freie und leben mindestens 70 Tage (im Vergleich: „Normale“ Hähnchen 30 Tage). In der hauseigenen Hofschlachtereie werden sie behutsam geschlachtet und direkt dort von uns abgeholt. **Esst` s es, dann schmeckt` s es !**

HIRSCH - IM HERBST WIRD`S WILD!

Natürlich könnten wir auch bequem unsere Hirsche und Rehe vom Wildgroßhändler beziehen, aber dann könnten wir nicht nachvollziehen, wo sie herkommen. Auch hier möchten wir wissen, von wem und wo die Hirsche und Rehe erlegt wurden. Deswegen



haben wir schon jahrzehntelange Geschäftsbeziehungen zu der Jagdgenossenschaft in der Jachenau und zu unserem Jäger Rudi Hiermer in Niederbayern.

Ein waidgerecht erlegtes Tier schmeckt einfach besser!

LAMM

Lammfleisch ist ein Genuss! Die Gegend um Glonn mit ihren sanften und saftigen Hügeln ist ideales Weideland und genau von dort



beziehen wir schon seit Jahrzehnten unser Lammfleisch vom Schäfer Josef Maier in Lauterbach. Die Lämmer grasen tags auf den saftigen Wiesen und haben nachts oder bei

schlechtem Wetter einen mit Stroh ausgelegten Stall. **Bei uns ist es selbstverständlich, dass unsere Tiere aus Bayern kommen.**

UNSER BIOSCHWEIN

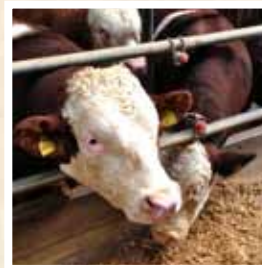
Es ist so schön, ein Schwein zu sein! Bei dem uns gut bekannten Landwirt Anton Meier bekommt man das hautnah mit. Die mit uns ins Leben gerufene Züchtung „Landesberger Weideschwein“ wächst in familiärer Umgebung auf. Die Bioschweine leben bis zur Mastgröße in ihrer Großfamilie. Danach dürfen sie bis zur Schlachtung, im eigenen Stall mit 2000 qm, ihren Auslauf genießen und fühlen sich „sauwohl“. Zum benachbarten Schlachthof (2 km) werden sie behutsam transportiert, geschlachtet und von uns dort wiederum direkt abgeholt.



Ein Muss zum Probieren! Schmeckt „sau-guad“!

STIER

Aus unserer tiefen Überzeugung bieten wir nur Rindfleisch aus Bayern an. Genauer gesagt aus Schirmreuth bei Buch am Erlbach (Landshut). Mit der Familie Nitzl haben wir ebenfalls schon jahrzehntelange Geschäftsverbindungen. Die Jungbullen werden in einem luftigen und großzügigen Stall mit genfreiem Futter aufgezogen. Der Großteil der Jungbullen stammt aus eigener Aufzucht unseres Bauern Franz Nitzl und das Futter ist zu 100 % eigener Anbau.



Wir sind froh, so etwas gefunden zu haben!

WAS IST DAS DENN FÜR EIN KÄSE?

Lassen Sie sich von unseren Käsesorten überraschen, denn wir bieten Spezialitäten von kleinen Käseereien an, die es zum Teil nur saisonbedingt gibt.



Natürlich haben wir auch bekannte Käsesorten im Angebot. Das Sortiment unserer Käseabteilung wird von Frischkäsevariationen und dem klassischen hausgemachten Obatzd`n hervorragend abgerundet.

Unser Angebot mit weit über 50 Käsesorten kann sich sehen lassen!

PARTYSERVICE - CATERING

Wo in den 70er Jahren ein Käseigel noch Begeisterungssprünge auslöste, werden heute immer ungewöhnlichere Genüsse erwartet.



Daher bieten wir als ausgebildete Fachkräfte unseren Kunden eine verführerische Auswahl von Fingerfood, Appetithäppchen, Schinken-Wurst- und Käseplatten

sowie Feinkostsalate und Dessertvariationen an. Auch unsere warmen und kalten Buffets finden großen Anklang.

MITTAGSGERICHTE - ZUM JAIS ZUM ESSEN?

Das ist das Motto vieler Kunden, seit dem Umbau unseres Ladens 2013. Unser sehr beliebter Kochlöffel-fahrplan, der wöchentlich bei uns ausliegt und im Internet auf unserer Homepage verfügbar ist, informiert über unsere täglich wechselnden Mittagsmenüs. In unserer hauseigenen Küche werden alle Gerichte frisch zubereitet und das schmeckt



man. Jeden Tag bieten wir zwei Gerichte und eine Tagessuppe an. Der klassische Metzgerimbiss rundet unseren Mittagstisch ab.

EIN ALTEINGESESSENER BETRIEB - CHRONIK DER METZGEREI JAIS

Im Mai 1938 wagte der Metzgermeister Dionys Jais den Sprung in die Selbstständigkeit. In der Jahnstraße gründet er mit seiner Frau Amalie die Metzgerei Jais. Da es sich um ein reines Ladengeschäft in Miete handelte, das keine eigene Produktion hatte, entschied er sich, in Trudering (Michaeliburg) nach dem Krieg ein Eigentum zu schaffen.

1945 wurde die Baugrube ausgehoben (ein Teil war schon ausgehoben durch einen „Bombentrichter“). Mit unheimlichem Fleiß stellte die Familie dann 1948 das Wohnhaus mit Produktion und Ladengeschäft fertig.

1970 übernahm der Sohn Anton Jais mit seiner Frau Elisabeth das Geschäft und gestaltete es in ein gemütliches Fachgeschäft mit damals schon modernster Elektronik um. 1979 bezog die Metzgerei Jais ihren neuen Laden, der sich noch heute in denselben Räumen befindet.

1991 wurde die GmbH gegründet. In dieser Zeit stiegen Sohn Werner und seine Frau Rita mit in das Geschäft ein.

1994 entschieden wir uns, am bisherigen Standort eine neue Produktion zu bauen. Der wichtigste Grund war damals wie heute, alles unter einem Dach zu produzieren. Der Vorteil ist, dass durch kurze Wege alles im Haus ist und somit der Kunde fast alles sofort bekommt und wir alles produzieren und liefern können.

2013 wurde die dann schon in die Jahre gekommene Ladeneinrichtung grundsaniert. Wir beschlossen, einen „neuen Laden“ in jeder Hinsicht zu bauen, Im Hinblick auf Hygiene und einer einfacheren Zahlungsabwicklung installierten wir schon damals Zahlautomaten.

2015 übernahmen schließlich die Urenkel des Firmengründers, Benedikt Jais und Manuel Englberger, die Geschäftsleitung.

Jetzt wird die Metzgerei Jais in der 4. Generation geführt - eine der letzten familiengeführten Metzgereien in München!

Metzgerei Jais

1938

Hochzeit von Dionys und Amalie Jais und Grundsteinlegung für die Metzgerei Jais in der Jahnstraße



1948

Bau der neuen Metzgerei im Stadtteil Michaeliburg



1968

Ladenrenovierung und Hausvergrößerung



1979

Ladenrenovierung und Einführung des neuen Waagensystems



1988

50. Jubiläum



1994

Neubau der Produktionsanlage



2013

75-jähriges Firmenjubiläum und Umbau des Verkaufsraumes



ZURÜCK ZU DEN URSPRÜNGEN: VOM VERBRAUCHER ZUM BAUERN

Im Herbst 2016 fuhren wir mit unseren interessierten Kunden und Mitarbeitern, unter dem Motto „vom Verbraucher zum Bauern“, vor unserer Metzgerei mit einem Bus los.

Ziel des Ausflugs war es, dem Verbraucher zu zeigen, woher wir unsere Tiere und damit unsere Rohstoffe beziehen.



Unsere Reise ging als erstes nach Waltendorf (bei Au in der Hallertau), dann über Schirmreuth (bei Buch am Erlbach) nach Landesberg (bei Vilsbiburg) und schließlich nach Eglharting (bei Ebersberg)

Der **Landwirt Erhart Raab (Waltendorf)** liefert uns wöchentlich am Montag unsere legefischen Eier und das schon seit über 40 Jahren zuverlässig Woche für Woche.

Vom **Bauern Franz Nitzl (Schirmreuth)** beziehen wir wöchentlich unseren Jungbullen, der extra für uns nach München transportiert wird und das wiederum schon seit über 20 Jahren. Da wir in München die einzige Metzgerei sind, die noch selber schlachtet (Lohnschlachtung), können wir auf die Fleischqualität erheblichen Einfluß nehmen.



Mit der **Familie Anton Meier (Landesberg)** haben wir einen Partner gefunden, mit dem man auch ungewöhnliche Projekte verwirklichen kann: So sind nach langen Gesprächen vor 6 Jahren die Bauerngiggerl ins Leben gerufen worden. Und unser jüngstes gemeinsames Projekt ist das „Landesberger Weideschwein“, eine Kreuzung von schwäbisch-hällischem Mutterschwein und einem Pietrain-Eber. Durch die enge Zusammenarbeit mit dem Bauernhof können wir die Entwicklung der Tiere verfolgen und darauf Einfluss nehmen.



Der **Schäfer Josef Maier (Lauterbach)** liefert uns wöchentlich die Lämmer, die auf seiner Weide grasen, direkt an.



Diese Reise hat uns einen Einblick in drei verschiedenartige Zulieferbetriebe gegeben:

- Konventionelle Landwirtschaft (Raab/Nitzl)
- zertifizierte Biolandwirtschaft (Biohof Meier)
- und einen Nebenerwerbsbetrieb (Josef Maier)

Es war ein sehr interessanter und abwechslungsreicher Ausflug, der unsere Kunden, unsere zuliefernden Bauern und uns noch näher zusammenbrachte und uns abermals bestätigte, dass wir das Richtige tun.

DAS BERUFSBILD DES METZGERS

Auf den ersten Blick sieht es so aus, als habe sich das Berufsbild des Metzgers bis heute nicht



gewandelt oder nur unwesentlich verändert. Wie schon vor Jahrhunderten kaufen Metzger ihr Vieh auf dem Land beim Bauern und schlachten es entweder selbst oder in kommunalen Schlachthöfen. Sie zerlegen das Fleisch,

produzieren daraus Wurst und all die Köstlichkeiten, welche Augen und Gaumen erfreuen, und verkaufen dies in ihren Läden.

Allein diese Aufzählung beweist, dass die Metzger auch heute noch zu den wenigen vielseitigen und umfassenden Berufen gehören. Der Metzgermeister ist Produzent und Kaufmann zugleich. Einkauf, Verarbeitung, Verkauf und Beratung liegen in einer Hand.

Denn Fleischkauf ist Vertrauenssache!

Um dies aber auch über die Ladentheke hinweg den Kunden vermitteln zu können, gehört eine fach- und sachgerechte Ausbildung dazu. So gehörte es von Anfang an zu den wichtigsten Aufgaben der ab den 1880 Jahren wieder neu gegründeten Innungen, dass sie sich gerade um die Ausbildung des Nachwuchses kümmerten.

Eine Folge davon war, dass sich das Metzgerhandwerk schon früher als viele andere Berufe um eine duale Ausbildung bemühte. Viel älter jedoch ist der durch die Handwerksordnung vorgeschriebene Dreiklang von Lehrling, Geselle und Meister: Diese Differenzierung kann auf eine fast 600 jährige Geschichte zurückblicken.

Die fortschreitende Verwissenschaftlichung und die gewachsenen Erkenntnisse der oft sehr komplexen und schwierigen Zusammenhänge haben dazu geführt, dass sich ausserhalb der „Klassischen“ Meisterprüfung zusätzliche Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten zu hochspezialisierten Berufszweigen eröffnen. So kann man sich an speziellen Fachschulen als Betriebswirt des Handwerks, Fleischtechniker oder Fleischtechnologe qualifizieren.

Die 3-jährige Ausbildung zur Fleischerfachverkäuferin ermöglicht jungen Frauen eine abwechslungsreiche berufliche Tätigkeit. Im Mittelpunkt der Ausbildung steht neben der Warenkenntnis und der Behandlung der Fleisch- und Wurstwaren vor allem die fachgerechte Kundenbedienung. Dazu gehört auch, dass die Fachverkäuferin all die Köstlichkeiten auf Platten zaubern und komplette Buffets für das Catering vorbereiten kann.



UNSER TEAM - VOLL UND GANZ FÜR SIE DA!

