

Seon: Aus der Metzgerei Burkart wird die Seetal-Metzg.

Seetal-Metzg – neuer Name, bewährte Qualität

Autorin: Franziska Dubach

Die Metzgerei Burkart an der Unterdorfstrasse in Seon ist seit über sechzig Jahren Inbegriff für frische, regionale Fleisch- und Wurstwaren. Just fünf Jahre nach der Übernahme haben die heutigen Inhaber Martina und Samuel Keller den Firmennamen am 1. Juli 2024 in Seetal-Metzg geändert.

In den letzten Jahren sind einige Dorfmetzgereien in der Region verschwunden. Dadurch hat sich das Einzugsgebiet der Dorfmetzgerei in Seon vergrössert, es reicht heute von Lenzburg bis Mosen. «Mit dem neuen Namen «Seetal-Metzg» wollen wir die ganze Region ansprechen», nennt Geschäftsführer Samuel Keller den Hauptbeweggrund für die Namensänderung.

Eine Metzgerei für eine ganze Region

Der Name «Seetal-Metzg» habe schon rund drei Jahre in ihren Köpfen herumgegeistert. Trotzdem habe es noch den Rat eines guten Freundes gebraucht, um diesen Schritt zu wagen, verrät seine Frau Martina Keller. Wäre «Metzgerei Keller» nicht auch passend gewesen? «Es muss nicht Keller angeschrieben sein, um zu wissen, dass wir für frische und hausgemachte Fleischspezialitäten aus der



Samuel und Martina Keller taufen ihr Geschäft zum 5-jährigen Jubiläum in Seetal-Metzg um.

Region stehen», winkt die Geschäftsführerin lachend ab.

Doch gibt sie zu: «Vor fünf Jahren hat uns der Mut gefehlt, den Namen Burkart nach sechzig Jahren abzustossen. In der Zwischenzeit haben wir unser Geschäft und unsere Produkte erfolgreich mit unserer eigenen Handschrift versehen und uns auch mit dem Partyservice, z. B. mit unserem Kanal-Grillangebot, einen Namen gemacht.»

verschiedene Gemüse, ergänzt durch beliebte hausgemachte Wurstspezialitäten wie Cervelat, Halb-Halb, Fүүrwehrwurst – der Bestseller, Pizza, Bella Italia und Currywurst.

Speziell für Vegetarier kann die Grillplatte mit hausgemachtem Grillkäse in den Variationen nature, Kräuter, Chili und saisonal mit Bärlauch ergänzt werden. Auf Wunsch sind auch Lamm, Speck und Crevetten erhältlich. Der mit Holzkohle beheizte Kanal-Grill lässt also keine Wünsche offen!

Falls Ihnen bereits das Wasser im Mund zusammenläuft, zögern Sie nicht und bestellen Sie noch heute!

Das kompetente Team der Seetal-Metzg freut sich, Sie persönlich und individuell zu beraten.



Seetal-Metzg GmbH
Martina und Samuel Keller
Unterdorfstrasse 5, 5703 Seon
Telefon 062 775 11 24
info@seetal-metzg.ch
www.seetal-metzg.ch
instagram.com/seetal_metzg
facebook.com/seetal.metzg



Der Kanal-Grill ist ein heisser Tipp für genussvolle Sommerpartys!

Heisser Sommertipp: Spiesse vom Kanal-Grill

Warum den Sommer nicht beim gemütlichen Grillieren verlängern? Das Kanal-Grillangebot der Seetal-Metzg eignet sich gleichermassen für Vegetarier wie Fleischfans und macht aus jedem Anlass eine grossartige Grillparty! Die Gäste – 25 bis 200 Personen sind möglich – stellen sich ihren eigenen Spieß zusammen. Die Standard-Grillplatte enthält Stücke vom Rind, Schwein, Kalb und Poulet sowie