



Metzgerei Stettler

Marktgasse 15, 4900 Langenthal, 062 922 18 13

Innovativer als Ernst Stettler kann man als Metzger wohl kaum sein. Biologischer auch nicht. In seiner Metzgerei werden nur Bio-Tiere verarbeitet und die Wurst- und Fleischwaren werden ohne E-Stoffzugabe ausser Nitritpökelsalz hergestellt. Farblich ist daher sein Cervelat gewöhnungsbedürftig, geschmacklich eine reine Aromabombe. So kann also Wurst schmecken. Sein neuester Coup ist die Militärwurst 1822, anlässlich des in Langenthal im vergangenen August stattgefundenen Gedenkanlasses. Über den Sinn solcher Veranstaltungen kann man geteilter Meinung sein, über die Spitzenqualität der Wurst nicht. Tatsächlich. Unser Biomacher im Mittelland.