

Anziehungspunkt in den Oberen Meraner Lauben: So macht Lebensmittel kaufen Einheimischen und Touristen Spaß.



Foto Bernhard Schweitzer AG

# Mit Speck ...

... fängt man nicht nur Mäuse, sondern auch Kunden. Das zeigt das Feinkosthaus Siebenföcher in Meran.

**E**in Jahr geplant, aber in weniger als einem halben Jahr umgebaut: Seit April erstrahlt das Feinkostgeschäft Siebenföcher – gegründet 1930 – aus Meran völlig neu, mit deutlich vergrößerter Ladenfläche und neuem Look für seine traditionellen Wurst- und Fleischwaren aus der Region. Aus eigener Produktion stammen die Spezialitäten, die sich seit Jahrzehnten großer Beliebtheit bei den Meraner Kunden sowie bei Touristen erfreuen. Allen voran der berühmte Südtiroler Speck, der kein Speck ist, sondern ein geräucherter Schinken. Seit 1992 liegen die Geschäftsräume von Siebenföcher in den Oberen Lauben im Herzen der Meraner Altstadt. Zur selben Zeit verlegte das Unterneh-

men seine Produktionsstätte ins Gewerbegebiet Mais außerhalb Merians. Die circa 60 qm große Ladenfläche diente weiterhin als Verkaufsfläche für die hauseigenen Fleischprodukte, Käsespezialitäten und Delikatessen.

Doch diese Fläche reichte nicht mehr aus. Außerdem wollte sich das Familienunternehmen zum Delikatessen- und Feinkostgeschäft wandeln. Das Erdgeschoss sollte dabei weiterhin der Hauptanziehungspunkt sein – ein Frische-Center für Wurst und Schinken. Ladenbauer Bernhard Schweitzer sah sich vor der großen Herausforderung, die bestehende Ladenfläche in den Oberen Meraner Lauben mit einem Untergeschoss zu verbinden. Zunächst musste dazu

das Erdgeschoss komplett entkernt werden. Ober- und Kellergeschoss wurden durch Aufzug und Treppe im bestehenden Lichthof neu erschlossen. Das Obergeschoss wurde zusätzlich durch Produktions- und Personalräume erweitert. Im Untergeschoss befindet sich ebenfalls ein Frischebereich mit einer großzügigen Käsetheke sowie Feinkost, Delikatessen und Wein. Nach den Baumaßnahmen präsentiert sich der gesamte Ladenbereich auf 250 qm.

**Im Kellergeschoss** umgeben die Kellergewölbe die Kunden mit ihren unverputzten Wänden. Stahltreppen und Strahlträger schlagen eine Brücke zum modernen Design. Ein Holzboden aus Natureiche fügt sich optimal in die Gesamtatmosphäre ein. Spotstrahler heben einzelne Warenthemen hervor. Warenträger und Wandmodule wurden aus Holz und Schwarzstrahl konzipiert. Einen deutlichen Kontrast zum Keller bietet das terrakotta-geflieste Erdgeschoss, in dem das gesamte Fleisch-, Wurst- und Specksortiment präsentiert wird. **(ak)**

<http://www.siebenfoercher.it>

## Bernhard Schweitzer: Konzepte und Realisierung aus einer Hand anbieten



**Siebenföcher arbeitet wegen des lokalen Bezugs mit Ihnen. Ein Trend?**

Nicht direkt, denn wir sind mit Handelsketten wie Carrefour oder Waitrose ebenso

international unterwegs wie wir es regional in Deutschland oder eben in Südtirol sind. Aber wir wissen, dass wir uns mit der jeweiligen

Region auseinandersetzen müssen; dass der Kunde ein feines Gespür für ladenbauliche Fremdkörper hat und vor allen Dingen Stimmung und Wohlfühl-Ambiente sucht.

**Was fasziniert Sie an der Arbeit in Meran?**

Zum einen die Unterstützung eines alteingesessenen Familienunternehmens bei seinem Gang in die neue Zeit. Aus der kleinen, nur 50 qm großen Metzgerei, wurde in Rekordumbauzeit von fünf Monaten bei laufendem

Geschäft ein gut sortiertes Lebensmittelgeschäft von 300 qm, das für den One-Stop-Shopper ein ausgefallenes, dennoch preislich attraktives Vollsortiment bietet. Zum anderen das Gesamtkonzept. Wir haben die Familie nicht nur beim Umbau beraten, sondern auch gemeinsam Konzepte angeschaut und entschieden, wie wir den künftigen Meraner „General Store“ ausgestalten wollen.

**Interview: Andrea Kurtz**