

**Mühlhaupt**

**100 Jahre**

**Metzgerei  
Mühlhaupt**

01. August 1900

-

01. August 2000

**Jubiläums-  
schrift**

## Grußwort 100 Jahre Metzgerei Mülhaupt

Eine Metzgerei im Herzen von Waldshut feiert ihren 100. Geburtstag. Ein Familienbetrieb durchlebt über mehrere Generationen das Auf und Ab des 20. Jahrhunderts.



Die Firmengründung der Metzgerei Mülhaupt liegt in einer Zeit, in der die ländlichen Strukturen in Waldshut noch stark vorherrschten. Das Halten und Züchten von Schweinen und Rindern, die Schlachtung der Tiere und die Verarbeitung und der Verkauf der Erzeugnisse vollzog sich in zeitlicher und räumlicher Nähe. Landwirte, die Mitarbeiter in den Schlachthäusern und Metzger arbeiteten Hand in Hand.

In den letzten 20 - 30 Jahren hat sich Vieles geändert. Die Viehhaltung ist auch in unserer Raumschaft mehr und mehr zurückgegangen, die Schlachtung und Verarbeitung der Tiere findet in zentralen Großschlachthöfen statt und der Verkauf von Fleisch Wurst erfolgt mehr und mehr abgepackt in gläsernen Verkaufstheken von Supermärkten.

Erfreulicherweise gibt es da noch bodenständige Betriebe wie die Metzgerei Mülhaupt, die auch Anfang des 21. Jahrhunderts heimische Tiere verarbeiten und den Bürgern und Besuchern unserer Stadt frische und appetitliche Fleisch- und Wurstwaren servieren.

Ich freue mich mit der Familie Honegg-Mülhaupt über ein gelungenes Firmenjahrhundert und wünsche ihr, dass sie den Weg ins neue Jahrhundert erfolgreich weitergeht.

A handwritten signature in cursive script that reads "Martin Albers".

Martin Albers, Oberbürgermeister

## Wolfgang Dürr

Die Fleischerinnung Waldshut-Bad Säckingen gratuliert der Metzgerei Mülhaupt zu ihrem 100jährigem Firmenjubiläum.

Mit besonderer Dankbarkeit möchte ich an dieser Stelle auf die Metzgermeister der Familie Mülhaupt zu sprechen kommen, die sich in den Dienst der Innung gestellt haben. So war Metzgereigründer Karl Mülhaupt auch Mitbegründer unserer Fleischerinnung. Seniorchef und Metzgermeister Karl Honegg war lange Jahre unser Obermeister. Mit Alexander Honegg können wir nun einen weiteren Metzgermeister in unseren Reihen begrüßen.

Die Betriebe der Fleischerinnung Waldshut-Bad Säckingen garantieren heute wie vor hundert Jahren Frische, Qualität und gesicherte Herkunft des Grundnahrungsmittels Fleisch, zum Wohle des Verbrauchers. Mit Herrn Alexander Honegg-Mülhaupt ist nun ein weiterer Vertreter dieser Familie an der Reihe, die Tradition fortzuführen.

Dazu wünschen wir ihm und seiner Familie jetzt und in Zukunft viel Erfolg.

Für die Fleischerinnung Waldshut-Bad Säckingen

Wolfgang Dürr, Obermeister

## Traditionelle Qualität

Vor einhundert Jahren startete der Zeppelin zu seinem ersten Flug, in Paris gab es eine Weltausstellung, in Berlin wurde die Handwerkskammer eingerichtet und in Waldshut die Metzgerei Mülhaupt gegründet. Dies geschah in einer Zeit, die durch tiefgreifende Umstellungsprozesse in Wirtschaft und Gesellschaft gekennzeichnet war.



Mit Ausdauer und hohem Qualitätsanspruch stellte sich das Unternehmen den Anforderungen der Zeit und damit seinen Kunden. Es wuchs heraus aus dem Metzgerladen alter Zunftprägung in ein Fachgeschäft für Fleisch- und Wurstwaren und darüber hinaus zu einem modernen Serviceunternehmen.

In funktionalem und damit zeitgemäßen Erscheinungsbild präsentiert sich das Unternehmen Mülhaupt seinen Kunden. Ein weitgefächertes Angebot deckt alle Ansprüche ab. Sachkundiges, bestens ausgebildetes Fachpersonal erfüllt anspruchsvolle Kundenwünsche und garantiert gleichbleibend hohe Qualität.

Im Namen des Werbe- und Förderungskreises Waldshut e.V. gratuliere ich dem Hause Mülhaupt mit der Familie Honegg wie auch den treuen Mitarbeitern sehr herzlich zum hundertjährigen Jubiläum. Ich verbinde damit den aufrichtigen Wunsch, dass die erfolgreiche Tätigkeit dieses Traditionsbetriebes im Wechsel der Generationen mit der gleichen zukunftsorientierten Dynamik fortgeführt werden kann.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Horst Seipp'. The signature is written in a cursive, slightly slanted style.

Horst Seipp

Vorsitzender des Werbe- & Förderungskreises Waldshut

# Die Chronik der Metzgerei Mülhaupt

Am 1. August 1900 erwarb Metzgermeister Karl Mülhaupt die *'Metzig mit Eiskeller'*.



01. August 1900, Karl Mülhaupt mit Familie

Aus seiner Ehe mit Anna, geb. Weißenberger gingen 4 Kinder hervor : Gustav, Emma, Karl und Eugen Mülhaupt.

Am 2. September 1939 übernahm Eugen Mülhaupt den elterlichen Betrieb. Der vorgenommene Komplettumbau schuf alle Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft des Familienunternehmens. Der im gleichen Jahr geschlossenen Ehe mit Amalie, geb. Breinlinger, wurden die Kinder Ria (geb. 1940) und Irene (geb. 1942) geschenkt.

1944 wurde Metzgermeister Eugen Mülhaupt aufgrund eines Wirtschaftsvergehens verhaftet und zum Tode verurteilt. Das Urteil wurde infolge des Hitlerattentats im September 1944 vollstreckt.



Eugen Mülhaupt

In den Jahren 1945 bis 1949 wurde das gesamte Gebäude von den Franzosen besetzt gehalten.



Emma Poser-Mülhaupt

Um den beiden Kindern Eugen Mülhaupts, Ria und Irene, das Elternhaus zu erhalten, übernahm Schwester Emma 1949 die wegen der Besetzung völlig heruntergekommene Metzgerei. Ihr Ehemann Kurt Poser, ein gelernter Elektroingenieur, hatte sich extra dazu entschlossen, den Metzgerberuf zu erlernen und den Metzgermeistertitel zu erlangen.

1960 erlag Metzgermeister Kurt Poser einem Herzschlag. Seine Frau Emma Poser geb. Mülhaupt führte das Geschäft bis zum 28. Februar 1969 weiter.

Am 1. März 1969 übernahmen Irene Honegg-Mülhaupt und ihr Mann Karl Gustav Honegg die Metzgerei. Wie einst Kurt Poser hatte sich der KFZ-Meister dazu entschlossen, das Metzgerhandwerk zu ergreifen und den Meistertitel zu erwerben. Noch im gleichen Jahr erfolgte ein umfangreicher Ladenumbau, um den modernsten hygienischen und wirtschaftlichen Anforderungen gerecht zu werden.

1973 und 1975 wurden die Eva-Maria und Alexander Dies gab zu der berechtigten Hoffnung Anlass, dass sich die Familientradition fortsetzen

So gerüstet wurde das 75jährige Firmenjubiläum anno 1975 mit und Trompeten gefeiert .



Kinder geboren.

ließe.

Pauken

Alexander Honegg, 8 Jahre



Meisterbriefübergabe durch Landeswirtschaftsminister Dr. R. Eberle

Nicht unerwähnt sollte bleiben, dass Irene Honegg-Mülhaupt 1978 als landesweit erste Frau die Meisterprüfung mit großem Erfolg ablegte.

Das Familienunternehmens sieht einer glänzenden Zukunft entgegen. Alexander Honegg hat am 2. März 2000 an der Frankfurter Fleischerfachschule als Lehrgangsbester (66 Teilnehmer) den Meistertitel im Fleischerhandwerk erworben. Er ist nun zusammen mit seiner Verlobten Françoise Prontera in den elterlichen Betrieb eingestiegen. A propos Françoise: Als Chefmetzgerin aus der Schweiz ist sie das Beste, was einem jungen Metzgermeister passieren kann.

Last but not least : Der Überblick über unsere 100jährige Metzgermeistertradition :

- Karl Mülhaupt senior
- Eugen Mülhaupt
- Karl Mülhaupt junior
- Kurt Poser Mülhaupt
- Karl Honegg
- Irene Honegg-Mülhaupt
- Alexander Honegg



Alexander Honegg &  
Françoise Prontera



**M**iteinander

**E**inen

**T**ag

**Z**um

**G**eniessen

**E**rleben.

**R**elaxed

**E**inkaufen

**I**n der

**M**arienstrasse

**U**nter

**E**rstklassiger

**L**eitung.

**H**oneggs

**A**ngebote :

**U**nerreichbar,

**P**opulär

**T**raditionsbewusst.

## IRENE & CHARLES

Was macht ein Kfz-Meister, wenn er sich in ein Metzgerskind verliebt ? - Er geht nach Erzingen, um dort eine Metzgerlehre zu absolvieren. Danach heiratet er das Metzgerskind und übernimmt als Metzgermeister den traditionsreichen Betrieb am Oberen Tor in Waldshut.

So klingt die Lebensgeschichte von Karl-Gustav Honegg, dem gebürtigen Schwaben aus Deufringen. Fiel es ihm anfänglich auch schwer, sich im Badischen einzugewöhnen, so war er schon bald aus der Waldstadt am Rhein nicht mehr wegzudenken. Dennoch zieht es ihn des öfteren in seine alte Heimat zurück, sei es um den VfB verlieren zu sehen oder um eines seiner 10 Geschwister zu besuchen.

Sein Engagement, mit dem er den Familienbetrieb führt, und die Art und Weise wie er sein Handwerk beherrscht, legen den Schluss nahe, dass er schon immer Metzger werden wollte. So leitet er zusammen mit seiner Frau Irene -besagtem Metzgerskind- seit 30 Jahren erfolgreich die Metzgerei.

A propos Irene - die landesweit erste Metzgermeisterin , ist das Herzstück des Handwerksbetriebes. Mit ihrer unverwechselbaren Art Familie und Geschäft unter einen Hut zu bringen und jeden Kunden frei nach dem Motto : „Geht es Ihnen gut, geht es auch uns gut“ zu verwöhnen, ist sie eine weithin bekannte und beliebte Persönlichkeit geworden.

Auf die Frage, was sie nach der Geschäftsübergabe im Januar mit Ihrer vielen Freizeit anfangen wollen, antworten beide vielsagend und wie aus einem Mund : „Noch ist es lange nicht so weit ...“

## FRANÇOISE & ALEXANDER

Dass die Mülhaupts bei ihrer Partnerwahl das richtige Händchen haben, bewahrheitet sich immer wieder: Alexanders zukünftige Frau Françoise ist als Chefmetzgerin das Beste, was einem jungen Metzgermeister mit eigenem Betrieb passieren kann. Kennengelernt haben sich die beiden bei der gemeinsamen Arbeit bei Migros in der Schweiz, wo Françoise Alexanders Chefin war. Den nicht leichten Umzug aus der Schweiz nach Waldshut hat die sympathische junge Frau „gut weggesteckt“. Die passionierte Pferdebesitzerin hat neben ihrem Pferd auch zwei Katzen und eine Schildkröte mitgebracht.

Zusammen mit Waldshuts jüngstem Metzgermeister Alexander Honegg wird sie ab Januar 2001 den Familienbetrieb übernehmen. Alexander hat vor kurzem die Meisterschule in Frankfurt als Lehrgangsbester mit Bravour bestanden. Nach vielfältigen Erfahrungen in der Schweiz, wo er unter anderem zwischenzeitlich auch die Fischabteilung im Manor Baden leitete, erhält er derzeit im elterlichen Geschäft den letzten Schliff, um die Familientradition fortzusetzen.

Um das mit dem Jubiläum begonnene Festen nicht zu verlernen, steht schon das nächste Highlight bevor: am 11. September 2000 werden die beiden Jungunternehmer den Bund der Ehe schließen.

# „Uesi Metzger“



Metzgermeister Karl Honegg

Handwerkliche Tradition, fachliches Können und ein hohes Maß an Hygiene-bewusstsein sind die tragenden Leit-gedanken unserer Arbeit. Dies fängt bei der sorgfältigen Auswahl der Schlachttiere an. Diese werden von Bauernhöfen aus der Region bezogen. Die Landwirte aus Unteralpfen, Bannholz, Schmitzingen, Remetschwil und Brunnadern garantieren für die artgerechte Aufzucht der Tiere.

Der fachmännische Transport zum EG-zugelassenen Schlachthaus in Waldshut findet am Montag in aller Früh statt. Entsprechend den strengen Vorschriften erfolgt die Schlachtung der Tiere. Die Hälften und Viertel werden gekühlt zur Chefmetzgerin Françoise und dem Seniorchef Karl transportiert, die diese sorgfältig ausbeinen, zerlegen und zuschneiden.

Täglich werden nach alten Hausrezepten in handwerklicher Tradition frische Wienerle, Fleischkäse, Fleischwurst und viele weitere Wurstwaren hergestellt. Urgroßvater Karls Rezept für den Chämitteufel begründete unsere lange Rauchwarentradition: Schwarzwälder Speck und Schinken, Rauchwürstle, Landjäger, Schwarzwurst und eben der legendäre Chämitteufel - Schwarzwaldrauch und die streng gehütete Rezeptur sorgen für ihr unverwechselbares Aroma.



Unsere Rauchspezialitäten, allen voran der legendäre „Chämitteufel“

Dieses Aroma hat man schon beim Betreten des Ladens in der Nase. Dort erwartet den Kunden neben dem qualitativ hochwertigen Sortiment auch die besondere Mülhauptsche Art, mit der Irene und Alexander Honegg-Mülhaupt auf ihre Gäste eingehen. Fachliche Kompetenz bei der Beratung und die Zeit für ein persönliches Wort ergeben den speziellen Service, der in Waldshuts Kaiserstrasse einmalig ist.

Heißgeliebt ist das Sandwich-Angebot, das stets frisch im Angesicht des Kunden zubereitet wird. Abwechslungsreiche und raffinierte Menüs sorgen für den perfekten kulinarischen Rundum-Service. Selbstverständlich können die Menüs auch komplett mit nach Hause genommen werden.



Ihr Metzgermeisterteam vom Oberen Tor

Ob Geburtstagsparty, Familienfeier oder Betriebsfest - unser Party-Service verwöhnt Sie 365 Tage im Jahr rund um die Uhr mit allem was das Herz begehrt.

Dass der Sinn für handwerkliche Tradition nicht den Blick für die Zukunft verstellt, zeigt sich auf unserer Homepage im Internet, die sie unter [www.muelhaupt.de](http://www.muelhaupt.de) erreichen.



# DANK!!!

Die Erfolgsgeschichte der vergangenen 100 Jahre und damit auch unser Jubiläum wäre unmöglich gewesen ohne die vielfältige Unterstützung, die uns zu Teil wurde.

Ein herzliches Dankeschön gilt vor allem unserer verehrten Kundschaft, für die jahrelange Treue.

Bedanken wollen wir uns auch bei unseren Familien und unseren Freunden, die uns immer und auf jede Weise geholfen haben.

Irene und Karl Honegg-Mülhaupt  
Alexander Honegg und Françoise Prontera





## Programm

Am Dienstag, dem 01. August 2000  
haben wir ab 10<sup>00</sup> Uhr für Sie folgendes  
Festprogramm zusammengestellt:

- Unsere „Familienstars“
  - Die Pferdekutsche
  - Musik mit Wolfgang und Heinz
  - Malwettbewerb für die Kids

Dazu gibts Freibier und Limo.

Wir würden uns freuen, Sie am 01.  
August in der Marienstrasse begrüßen  
zu können.

Ihr Metzgermeisterteam

**Metzgerei Mülhaupt  
Familie Karl Honegg  
Marienstrasse 2  
79761 Waldshut**

**Tel. 07751 / 4711  
Fax 07751 / 91 99 829**

**E-Mail [metzgerei@muelhaupt.de](mailto:metzgerei@muelhaupt.de)  
Internet [www.muelhaupt.de](http://www.muelhaupt.de)**