

1. GENERATION

Sontag, Philipp (1811-1867) & Ehefrau Elisabetha (1810-1887) geborene Schobloch
Anzahl Kinder: unbekannt

Hier an diesem Standort war wohl eine Schnapswirtschaft „zur Krone“ ansässig. Es war damals nicht unüblich, dass in Gasthäusern auch Landwirtschaft betrieben wurde, wie hier auch.

1848 kaufte der Metzger Philipp Sontag im Alter von 37 Jahren das Gebäude und begann hier im Haus sein Handwerk auszuüben. Dies war der Grundstein der Metzgerei Sontag

1867 starb Philipp Sontag im Alter von 56 Jahren. Sein Sohn Josef war 18 Jahre alt und wohl noch nicht alt genug um die Nachfolge anzutreten. Somit führte seine Witwe Elisabetha (57 Jahre alt) den Betrieb weiter. Früher war es Voraussetzung, dass ein Handwerker 3-5 Gesellenjahre Arbeitserfahrung vorweisen musste, um überhaupt zum Meister ausgebildet werden zu können.



2. GENERATION

Sontag, Josef (1849-1917) & Ehefrau Agatha (1848-1936) geborene Reischmann
Kinder: Albert, Fridolin, Philipp, Anton (ob es noch mehr Kinder gab, ist unbekannt)

1874 übernahm Sohn Josef Sontag im Alter von 25 Jahren den Betrieb von seiner inzwischen 64-jährigen Mutter. Dieser bestand zu dieser Zeit aus Landwirtschaft, Gasthaus und Metzgerei.
Baujahr unbekannt, es gab im Gasthaus „zur Krone“ einen großen Saal im 1. OG, sowie eine Kegelbahn in einem Nebengebäude auf dem Grundstück.



3. GENERATION

Sontag, Albert (1874-1925) &
Ehefrau Pauline (1883-1941) geborene Kehrmiller

Anzahl Kinder: 6

Albert (1906-1965), Josefine, Agathe, Paul, Maria, Helene

ca.1900 übernahm Albert Sontag im Alter von 26 Jahren das Geschäft. Es ist uns nicht bekannt ob überhaupt und wenn ja, wann, Albert Sontag im 1. Weltkrieg (1914 bis 1918) dienen musste.
Im Gebäude befanden sich damals vermutlich: Eiskeller, Kühlraum, Metzgerei (Schlachthaus/Wurstküche), Gasthaus mit Küche und großem Saal im 1.OG, Landwirtschaft (4-5 Tiere).

Albert Sontag starb 1925 im Alter von 51 Jahren. Sein Sohn Albert jun. war 19 Jahre alt und wohl auch noch nicht alt genug, um die Nachfolge anzutreten. Somit führte wieder die Witwe, Pauline Sontag (42 Jahre alt) den Betrieb weiter.



4. GENERATION

Sontag, Albert (1906-1965) & Ehefrau Maria (1915-1984) geborene Sauter

Anzahl Kinder: 3

Pauline Viktoria *1948

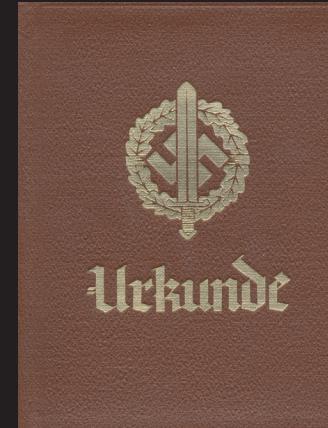
Margarethe *1950 bis +2000

Karl Philipp *1952

Zwei Jahre später **1927**, übernahm Albert Sontag, jun., im Alter von 21 Jahren, mit erreichen seines Meistertitels, den elterlichen Betrieb, von seiner inzwischen 44 Jahre alten Mutter Pauline. Er war damals noch Junggeselle.

1940 wurde Albert zum Kriegsdienst eingezogen (2. Weltkrieg Sept. 1939 bis Sept. 1945).

1947; 2 Jahre nach Kriegsende kam er erst aus der Gefangenschaft, aus Frankreich, wieder nach Hause zurück. In diesem Jahr heiratete Albert Sontag, Maria Sauter. Sie bekamen drei Kinder. Maria's Vater, Rupert Sauter aus Herlazhofen/Viehweide, war ebenfalls gelernter Metzger. Er ging als Hausmetzger von Hof zu Hof.



4. GENERATION

Saal 1.OG wurde zur Wohnung umgebaut. (genauer Zeitpunkt unbekannt).

1956 Neubau separates Stallgebäude auf dem Grundstück mit Milchviehstall, Heustock, Pferdestall und Unterstand Fuhrwerke

1960/61 Brand Dachstuhl über Schlachthaus/Wurstküche und Eiskeller.

Schaden: kompletter Dachstuhl bis zur Brandmauer (Gebäudemitte), Produktion und Schlachträume wurden in Mitleidenschaft gezogen (Löschwasser). Das zerstörte wurde wieder aufgebaut.

1963 wurde die Landwirtschaft aufgelöst.

1965 starb Albert Sontag im Alter von 59 Jahren. Damals trat üblicherweise der älteste Sohn die Betriebsnachfolge an. Karl Philipp, das jüngste Kind, mit zwei älteren Schwestern (17 & 15), war gerade erst 13 Jahre alt. Somit wurde der Betrieb wieder von der hinterbliebenen Witwe, Maria Sontag übernommen. Die 50-jährige führte das Geschäft 12 Jahre weiter, bis ihr Sohn die Ausbildung zum Metzger und den Meisterbrief erreicht hatte.

1974 Abbruch Nebengebäude mit Kegelbahn, Kartoffelkeller (unter ehm.Kegelbahn) ist noch erhalten. Bau Garagen und Werkstatt.



5. GENERATION

Sontag, Karl Philipp (*1952) & Ehefrau Ursula Maria (*1950) geborene Hausmann

Anzahl Kinder: 3

Günther *1979

Philipp Max *1979

Anja Ursula *1983

1977, mit 25 Jahren übernimmt Karl Philipp Sontag den Betrieb von seiner 62 jährigen Mutter. Im gleichen Jahr schließt das Gasthaus „zur Krone“ seine Pforten. Der Fokus liegt auf der Metzgerei (Schlachtung / Produktion / Verkauf). In diesem Jahr heiratet er auch seine Frau Ursula Maria Hausmann und hat mit ihr drei Kinder.

1979 wurde der Verkaufsraum renoviert (von weiß auf braun).

ca. 1980 Start Plattenservice / Kalte Buffets / Partyservice / außer Haus essen mit Beilagen und Geschirr

nach und nach wurde das Schlachthaus, die Produktions- und Kühlräume im laufenden Betrieb renoviert und den aktuellen Hygienevorschriften angepasst.

1985 Umbau neue Wohnung im Dach über dem Schlachthaus/Produktion

1986 zwei Lagerkellerräume (Lichtkumpel)

1988 wurde der komplette untere Stock neu angeordnet. Die Räumlichkeiten der ehemaligen Gastwirtschaft, haben einen größeren Verkaufsraum und Büro Platz gemacht. (zweiter Umbau Laden)

1989 legendärer Hausfrauenabend in der Turn- und Festhalle Kißlegg

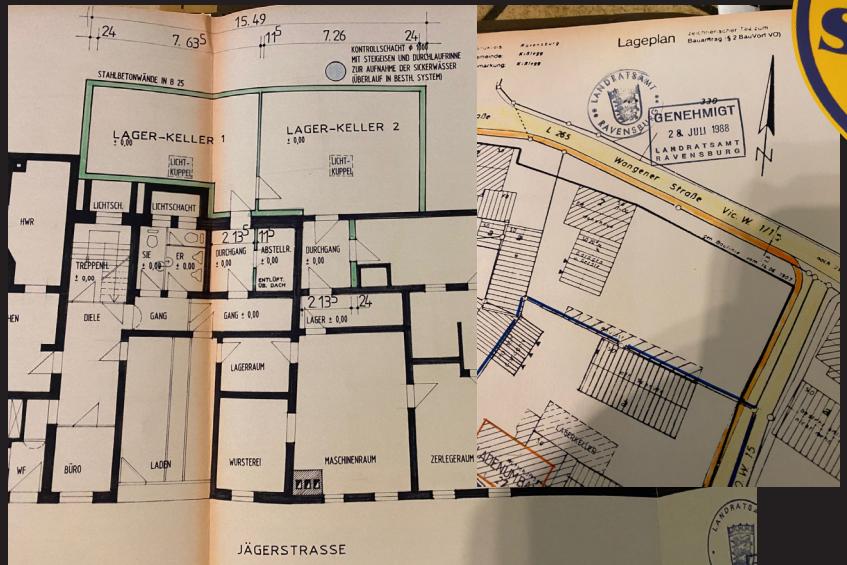
1995 Erneuerung Dachstuhl (über Verkaufsraum/Küche)

1998 150-jähriges Firmenjubiläum - Tag der offenen Tür / Festzelt vor dem Haus

2000 BSE Krise



5. GENERATION



DER UMBAU IST GELUNGEN!

AN ALLE HAUSHALTUNGEN:

M-E-T-Z-G-E-R-E-I
SONTAG
Seit 1848

**Sie sind herzlich eingeladen
zur Neueröffnung!
Vom 1.-3. Juni 1989 - Jägerstraße 27 - Kisslegg**

**EIN SONTAG FÜR
GANZ KISSLEGG UND UMGEBUNG
Drei Tage lang! Nichts wie hin!**

Donnerstag, 1. Juni '89
Ab 9.30 Uhr ■ Kesselfrische SONTAGS-Weißwurst mit Brezeln
Paar nur DM 2,-- inklusive Senf

Freitag, 2. Juni '89
Ab 11.00 Uhr ■ SONTAGS-Käsgriller frisch vom Rost
Paar nur DM 1,--

AKTION:
"7. Würstchenhimmel FRISCH UND KNACKIG" Alle SONTAGS-Würstchen frisch produziert!

Samstag, 3. Juni '89
Von 8.00-13.00 Uhr ■ Frisch aus der Riesenpfanne: GYROS-FLADI Das Brot mit Tasche - fleisch-prall gefüllt mit würzigem Schweinefleisch nach Gyros-Art schmeckt!

Schätzen Sie „Miss Piggy“
Von Donnerstag bis Samstag steigt sich „Miss Piggy“, eine lebende „Spanse“, vor unserem Laden den Schaukasten an. Sie sollen schätzen, was sie wiegt (Gewicht)! Teilnehmerkarten vor dem Laden - Sie machen mit ohne jeden Kaufzwang. Nur der Spaß zählt - auch Kinder

1. Preis: ★ 1 Partybuffet für 10 Personen
2. Preis: ★ 1 Spanferkel, fertig gebraten und geteilt, freie Lieferung
3. Preis: ★ 1 Riesen-Geschenkbox

6. GENERATION

Sontag, Philipp Max (*1979) & Ehefrau Sibylle (*1981) geborene Hengge

Anzahl Kinder: 2

Paul Philipp *2012

Klara Maria Luise *2014

Jan. 2004 Ausbildung zum Meister in Augsburg

2007 musste Karl Philipp aus gesundheitlichen Gründen im Alter von 55 Jahren, den Betrieb vorzeitig übergeben. Sein zweitgeborener Sohn Philipp Max Sontag, übernahm diesen im Alter von 27 Jahren.

2009 EU-Zertifizierung Schlachtbetrieb Umbau Küchele

Philipp Max heiratet 2011, Sibylle Hengge und hat mit ihr zwei Kinder.

ca. 2014 erste Versuche Dry Aged Beef (2014 Eröffnung sonstag's Schloßparkrestaurant von Bruder Günther Sontag)

Frühjahr 2015 Einzug in die „neuen“ Medien,
Okt. 2015 Erstes Seminar „Zerlegung und Garmethoden“ in der Metzgerei Sontag

Febr. 2017 Philipp Max wird zum Fleischsommelier (2. Kurs in Augsburg) ausgebildet. Danach wurde er als Dozent zu dieser Ausbildung, zum Thema „Anatomie, internationale special cuts & BBQ“, engagiert.

2018 Smoker Partyservice

Febr. 2018 Idee zur Fleischbühne – erste Veranstaltung

Juli 2021

März 2018 Teilnehmer beim ersten deutschen Team der Metzger WM `(Word Butchers Challenge WBC) in Belfast Nordirland (Butcher Wolfpack)

Jan. 2019 erste Schlachtung Metzgerei Joos 22 Schwei-



6. GENERATION

ne pro Woche, aufgrund dessen, Bau zusätzlicher Zugang
Produktion mit Überdachung (Verladung Schweine in Kühl-
anhänger)

01.01.2020 Änderung Ladenöffnungszeiten: – Laden facelift

Erklärung Corona Pandemie 11.03.2020 Ende: April 2023

2023 175 jähriges Firmenjubiläum (Festakt mit den Ange-
stellten)

