

Freude an der Knochen-Arbeit

Eigenständige Metzgereien werden zum Auslaufmodell. Seit Jahren lässt sich bei ihrer Zahl ein Rückgang beobachten, doch der Fleischkonsum bleibt konstant. Drei traditionelle Betriebe öffnen ihre Türen für uns

Der Metzgerberuf will nicht mehr so richtig in eine Gesellschaft passen, in der die Mehrheit offensichtlich nicht mehr weiss, dass das Fleisch im Hamburger von einem echten Lebewesen stammt, und in der eine Minderheit vegetarische oder gar vegane Ernährung mit teilweise religiösem Eifer verbreitet. Man will heute Musikstar, plastischer Chirurg oder TV-Moderator werden; aber bestimmt nicht Metzger, was der Metzgerbranche allmählich ernste Sorgen bereitet. Der Gedanke, ein Tier zu töten, stösst vielen Menschen in saturierten westlichen Gesellschaften übel auf - was allerdings nur wenige daran hindert, den Döner Kebab zum Supersparpreis zu kaufen. Denn trotz Fleischskandalen und der Aversion gegen Tiertötung isst der durchschnittliche Konsument in der Schweiz pro Jahr knapp über 50 Kilogramm Fleisch, die Schwankungen sind seit Jahren gering.

Spezialität Zungenwurst

Dass viele Metzgereien verschwunden sind, liegt also weder an einem Trend zur vegetarischen Ernährung, der stets von Neuem ausgerufen wird, noch an den Fleischskandalen, sondern einzig und allein an der Verdrängung durch die Grossverteiler. Hatte der Schweizer Fleischnachverband 1960 noch 3853 und 1990 noch 2211 Metzgereien als Mitglieder, so waren es im letzten Jahr noch 1123. Betroffen sind vor allem die Städte. Einer der verbliebenen Metzger ist René Wegmüller in Bern. Der 53-Jährige, der den 1935 eröffneten Betrieb in der dritten Generation führt, steht nun in seiner

Metzgerei «Au Cochon Rose» an der Länggassstrasse. Als er mit seiner Lehre angefangen habe, habe es im Telefonbuch noch zwei ganze Seiten mit Metzgern gegeben, heute nicht einmal mehr eine Spalte, murrte er. Von den 13 Metzgereien allein hier im Länggasseviertel seien fast alle verschwunden. Sein Betrieb existiert noch, weil Wegmüller als einer der Ersten den Bio-Trend erkannte. Er begann in den späteren achtziger Jahren mit der Produktion von Biofleisch, als man mit «Bio» noch Aussteiger in Wollsocken und Latzhosen assoziierte.

Das Wichtigste sei, dass die Tiere kurze Wege ins Schlachthaus hätten, «dies manifestiert sich in der Fleischqualität», weiss Wegmüller. Mit jedem Fleischskandal - Rinderwahnsinn, Antibiotika-Poulets oder Schweinepest - habe er Kunden hinzugewonnen. Als kleiner Metzger könne er Vertrauen vermitteln. Zudem berate er seine Kunden im Geschäft - zum Beispiel, wenn jemand frage, wie man ein Ragout mache. Als Spezialitäten nennt er Schweinswürste, Zungenwurst und Rohwurstwaren. Seine Eltern helfen dreimal in der Woche im kleinen Geschäft mit. Seinen zwei Söhnen jedoch hat er vom Metzgerberuf abgeraten. Sie entwickeln sich beruflich in andere Richtungen.

Hans Schulthess, eigentlich der einzige noch verbliebene unabhängige Metzger mit eigener Produktion in Basel-Stadt, kennt das Problem mit der Nachfolge. Der 65-Jährige möchte sich in zwei Jahren zurückziehen und sucht deshalb einen Geschäftsführer. Auch seine zwei Kinder haben studiert und andere Wege eingeschlagen. Es gebe schon

Leute mit Know-how, aber denen fehle das Geld für eine Betriebsübernahme. Schliesslich wird laufend in eine Metzgerei investiert: Schulthess hatte sein Geschäft in Grossbasel vor fast 20 Jahren mit vergoldeten Türgriffen, mit Granit- und Marmorböden eingerichtet. Im Jahr 2000 hatte er zwei Millionen Franken investiert und alles auf den Stand der neusten Vorschriften gebracht.

Ein Kilogramm für 230 Franken

Seine Filiale führt Hans Schulthess im Warenhaus Globus, wo er unter anderem Wagyu-Beef aus Australien verkauft. Die Rinder werden nach der japanischen Kobe-Methode mit Bier massiert und ernährt. Ein Kilo kostet 230 Franken.

Dass der Metzgerberuf heute nicht mehr attraktiv ist, führt Schulthess auf die Urbanisierung zurück. Als er in Flawil seine Lehre machte, schauten die Kinder noch begeistert ins Schlachthaus. Assoziationen mit Blut seien heute nicht mehr erwünscht. So gibt es ja längst Metzgerausbildungen ohne Schlachten, in denen man nur die Fleischveredlung und den Verkauf lernt. Auch habe sich der Fleischkonsum verändert: Sehr fetthaltige Mettwürste werden kaum mehr gegessen, Schwartenmagen werde heute dünn geschnitten mit einer Vinaigrette und Kräutern und nicht mehr bodenständig wie früher serviert. Kutteln verkauft er nur noch vereinzelt in Restaurants, etwa dem italienischen «Mägd» oder dem legendären «Chez Donati».

Der Beruf sei aber anspruchsvoller, als viele dächten. Man müsse richtig einkaufen. Wenn er zu ▶



Bei René Wegmüllers Metzgerei an der Berner Länggassstrasse handelt es sich um einen Familienbetrieb. Die Verarbeitung passiert zu weiten Teilen in einem Zweitgeschäft im Rossfeld.

FOTO: PETER HAUSER



Die Metzgerei Bär, heute geführt von Felix Bär, befindet sich seit 1874 am Zürcher Rennweg.



Zu Hans Schulthess' Spezialitäten gehört am Knochen gelagertes Fleisch («dry-aged»).

◀ viel von einem Produkt eingekauft habe, dann müsse er das aktiv verkaufen, die Ware sei ja verderblich. Zudem sei jedes Tier einmalig und Fleisch ein organisches Produkt. Deshalb sucht er einen Geschäftsführer, der den Beruf von der Pike auf kennt - also einen wie er.

Das Imageproblem des Berufs ist auch Felix Bär, 47, bekannt, der sein Geschäft am Zürcher Rennweg in der fünften Generation führt. Bär sitzt im Büro im ersten Stock, oberhalb der Metzgerei. Der Beruf hiess früher einfach Metzger, heute hingegen Fleischfachmann oder Fleischfachfrau. Man könnte ihn auch «Meat Manager» nennen, sagt Bär, aber ob dieser moderne Titel die Tätigkeit ändere, das sei eine andere Frage. Viele jüngere Menschen fühlten sich heute für Höheres berufen. Die Arbeit am «Blitz», wo das Brät hergestellt wird, erfordere hohe Aufmerksamkeit. Die Reinigung der Maschinen sei anstrengend und nicht interessant, aber

das gehöre halt dazu. Dies sei körperliche Arbeit und erfordere daher eine gute Gesundheit.

Die Lage in der Zürcher Altstadt sei für Bär ein enormer Vorteil. Wenn das Haus nicht der Familie gehören würde, dann wäre vieles nicht denkbar. Das Wichtigste sei die Spezialisierung auf bestimmte Produkte; bei ihm sind das Brätwurst, Weisswürste und der bekannte Fleischkäse. Auch wenn er spanische und italienische Schinken

“ Dass viele Metzgereien verschwunden sind, liegt einzig und allein an der Verdrängung durch die Grossverteiler. ”

sehr schätze, ergebe es keinen Sinn, sie ins Sortiment aufzunehmen. Die Konkurrenz sei gross - Bär geht hie und da in den Coop und kauft dort Produkte, um Vergleiche herzustellen. «Da muss man ehrlich sein mit sich selbst.»

Der Metzger mag nicht mehr so richtig in unsere moderne Welt passen, in der «Fleisch ohne Fett» und «Bier ohne Alkohol» konsumiert werden, wie es der slowenische Philosoph Slavoj Zizek einmal treffend formulierte. Wer Tiertötung ablehnt und Fleisch konsumiert, verwickelt sich in Widersprüche. Wer radikal auf Fleisch verzichtet, verpasst etwas sehr Schönes und erschwert sich sein Leben; eine Reise durch Spanien oder Mexiko kann zur Tortur werden. Der Metzger gleicht in westlichen Gesellschaften einem Anachronismus; obsolet wird er allerdings erst dann, wenn sich die Fleischproduktion aus dem Labor durchgesetzt haben wird. *Francis Müller*

Gute Metzgereien

BE: Metzgerei Au Cochon Rose
Länggassstrasse 36, 3012 Bern;
Tel. 031 301 19 16; www.cochonrose.ch

BS: Metzgerei Hans Schulthess
St.-Galler-Ring 174, 4054 Basel;
Tel. 061 301 85 55

ZH: Metzgerei Bär
Rennweg 50, 8001 Zürich;
Tel. 044 211 40 30;
www.metzgerei-zuerich.ch

BS: Metzgerei Kuhn
St.-Jakob-Strasse 48, St. Gallen;
Tel. 061 261 33 45

LU: Metzgerei Doggwiler
Zürichstrasse 61, 6004 Luzern;
Tel. 041 410 43 60; www.doggwiler.ch
SG: Metzgerei Schmid
St.-Jakob-Strasse 48, St. Gallen; Tel. 071 244 81 32; www.metzgereischmid.ch

ZH: Metzgerei Hans Wagner
Lärchenstrasse 42, 8400 Winterthur;
Tel. 052 212 13 55

ZH: Metzgerei Hornecker
Albisriederplatz 1, 8003 Zürich;
Tel. 044 492 18 44; www.hornecker.ch