

Gastronomie Die Beschwerde eines Wirts wurde vom Obergericht abgewiesen – weil er Fristen verpasst hatte. **Region** Seite 19

Perlenspiel Keiner zu klein, Schmuckkreatur zu sein. Wie es geht, erfahren die Steiner FerienSpässler. **Stein** Seite 21

Die kleinen Metzgereien sind am Kämpfen

Grossverteiler und der Einkaufstourismus bedrängen die regionalen Metzgereien. Doch ihre Regionalität bringt auch Vorteile.

VON ULRICH SCHWEIZER

«Auf Ende September schliessen wir teilweise und orientieren uns neu», sagt Metzgermeister Franz Bühler in Thayngen. «Fleisch und Wurst wird es nicht mehr geben, aber alles rund ums Wildfleisch aus hiesiger Jagd – und auch das Käsesortiment wird beibehalten.» Nicht, weil das Alte nichts gewesen sei, wollen er und seine Frau Marlies ab dem kommenden Herbst kürzer treten.: Im Gegenteil: «Dank unserer Stammkundschaft hatten wir hier 30 schöne Jahre.» Den Gedanken an eine Umwandlung hatte der passionierte Jäger indes schon lang im Hinterkopf, nun habe er auch das richtige Alter dazu, findet Bühler.

Und wie steht es mit der Nachfolge? «Wir Metzger sind Exoten, finden kaum noch Lehrlinge, von Nachfolgern nicht zu reden», sagt Bühler, der selbst jahrelang Prüfungsexperte war. «In den Kantonen Zürich und Schaffhausen haben im letzten Jahr gerade noch sechs Lehrlinge die Abschlussprüfung gemacht.» Nachfolger in Metzgereibetrieben sind tatsächlich rar: Ende Juni hat Peter Alder nach zehn Jahren die Metzgerei an der Klettgauerstrasse in Neuhausen geschlossen – ein Nachfolger wurde nicht gesucht (die SN berichteten). Die Metzgerei von Rolf Wirth an der Webergasse in Schaffhausen schloss Ende September 2015, einen Nachfolger gibt es nicht. Die Metzgerei von Werner Pfister in Hallau schloss nach fast 70 Jahren im Januar 2014 – auch hier fand sich kein Nachfolger für das Ladengeschäft. Einzige die Metzgerei Suter in Thayngen wurde übernommen, von Sebastian Steinemann, der bei Emil Suter die Lehre gemacht hat (s. Kasten unten).

Kleinerer Anteil am Fleischhandel

Mitte der Sechzigerjahre gab es im Kanton Schaffhausen noch 48 Metzger, heute ist Schaffhausen als Unterverband dem Metzgermeisterverband Zürich angeschlossen. «Mit neun Mitgliedern wären wir für einen eigenen Verband ja kaum genug Leute, um den Vorstand zu besetzen», kommentiert Franz Bühler, der als amtsältestes Mitglied als Delegierter der Schaffhauser Metzgermeister in den Zürcher Vorstand gewählt worden ist.

Wo liegen denn die Schwierigkeiten für kleine Metzgereien? «Das Konsumverhalten hat sich stark verändert»,



«Wir geben gerne Auskunft! Die persönliche Beratung ist ein entscheidender Vorteil des kleinen Betriebs», sagt Franz Bühler, der mit seiner Ehefrau Marlies (l.) die Metzgerei an der Biberstrasse in Thayngen 30 Jahre führte. Bild Ulrich Schweizer

hält Bühler fest. «Zum einen verkaufen die Grossverteiler heute anteilmässig viel mehr Fleisch.» – Fleisch und Wurst kaufte man früher in der Metzgerei, heute legen viele im Supermarkt eine Packung Aktionsfleisch in den Einkaufswagen.

Von den 51 Kilogramm Fleisch, die 2016 gemäss dem Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) pro Kopf in der Schweiz konsumiert wurden, wird «etwa die Hälfte in der Gastronomie, die andere Hälfte im Detailhandel verkauft», sagt Christine Gaillet, Projektleiterin Externe Kommunikation bei Migros. «Von dem Anteil, der im Detailhandel verkauft wird, hat die Migros noch einen Anteil von gut 40 Prozent» – das heisst rund zehn Kilogramm. Die Medienstelle von Coop gibt sich zugeknöpft: «Aus Konkurrenzgründen kommunizieren wir generell keine detaillierten Umsatzzahlen zu einzelnen Produktbereichen.» Nimmt man nun an, dass der Fleischverkauf bei Coop etwa in der gleichen Grössenordnung liegt wie bei Migros, dann bleiben für Aldi, Lidl, Volg und die kleinen Metzgereien zusammen im Direktverkauf lediglich rund fünf Kilo Fleisch pro Kopf und pro Jahr.

Weiter spielt, so Franz Bühler, besonders in Grenznähe der Einkaufstourismus eine bedeutende Rolle. Rolf Büttiker, Präsident des Schweizer Fleisch-Fachverbands, schätzt auf Anfrage der SN, dass «die private Fleischkaufschwelle heute viel mehr Fleisch als früher, und in Grenznähe spielt der Einkaufstourismus eine bedeutende Rolle.»

Franz Bühler

Delegierter der Schaffhauser Metzgermeister

einfuhr aus dem grenznahen Ausland zusammen mit dem explosionsartig zunehmenden Schmuggel» einen Pro-Kopf-Konsum von 13 Kilogramm pro Jahr ausmacht. «Das schmerzt unsere Branche insbesondere im Grenzgebiet sehr», fügt Büttiker hinzu.

Vorteile für regionale Metzgereien

«Wir kleineren Metzgereien können Fleisch so lange einlagern, bis es den richtigen Reifegrad hat», sagt Büh-

ler, das sei ein Vorteil gegenüber den Grossverteilern. «Und wir geben gerne Auskunft, die persönliche Beratung ist ein weiteres Plus.» Einen guten Ruf verdienen kann man sich zudem mit eigener Wursterei wie Ernst Auer in Hallau, der für Hallauer Schinkenwurst und seine Wiischüblinge bekannt ist.

Jung, arbeitsam und innovativ müsse man sein, um als Metzger Erfolg zu haben, sagt Franz Bühler. Eine Lage in der Randregion sieht er nicht per se als Nachteil: «Wer sich einen guten Namen gemacht hat, zu dem kommen die Kunden auch von weiter her.»

Das klingt wie die Beschreibung der Müller Fleisch GmbH in Schleithelm, eines Betriebs mit neun Vollzeitstellen. «Es ist ökologisch ein Unsinn, ein Tier in die Stadt zu transportieren, um es dort zu schlachten. Darum sind wir vor elf Jahren aus Zürich aufs Land gezogen», sagt Robert Müller. «Wir machen hier alles selbst, betrieben das Schlachthaus der Gemeinde Schleithelm und haben in zehn Jahren fünf Lehrlinge ausgebildet. Von hier aus liefern wir bis in die Stadt Zürich.»

Vor acht Jahren haben Urs und Manuela Schüpbach die Metzgerei Niedermann in Laufen-Uhwiesen gekauft, im

Fleisch aus der Region Noch 13 Metzgereien

Schaffhausen

- Robert und Nicole Herren, Vordergasse 35
- Peter & Co., Unterstadt 41
- Gourmetdoradoro, Hansruedi Bächtold, Hohlenbaumstrasse 71

Thayngen

- Franz und Marlies Bühler, Biberstrasse 33
- Sebastian und Alexandra Steinemann, Dorfstrasse 10

Schleithelm

- Peter Alder, Adlerstrasse 18
- Müller Fleisch GmbH, Hallauerstrasse 26

Neunkirch

- Philipp Brey, Wettigraben 16

Hallau

- Ernst Auer GmbH, Hauptstrasse 62

Wilchingen

- Metzgerei zum Schwanen, Ernst Baumann, Hauptstrasse 32

Stein am Rhein

- Villiger Delikatessen GmbH, Rathausplatz 23

Diessenhofen

- Partyservice Del Grosso, Oberhofgasse 3

Laufen-Uhwiesen

- Metzgerei Niedermann, Urs und Manuela Schüpbach, Wassergasse 6

April 2015 den Neubau eröffnet. «Uns läuft's gut», sagt Schüpbach. «Auch nach unserer Expansion sind wir noch eine regionale Metzgerei, ich bin selber in Uhwiesen aufgewachsen. In den acht Jahren sind wir stets ein bisschen gewachsen, wir haben immer drei Lehrlinge in Ausbildung.» Konkurrenz sieht Schüpbach als Chance: «Die Kunden suchen das Individuelle, das Regionale – wer ist denn authentischer als der regionale Metzger?» Heute werde weniger Fleisch gegessen, dafür bewusster – nicht der Preis stehe im Vordergrund, sondern Regionalität und Qualität.

«Uns geht es im Allgemeinen gut», sagt auch Stefan Peter von Peter und Co. in der Unterstadt Schaffhausen. «Aber man muss bereit sein, etwas zu tun dafür. Früher kaufte man Fleisch und Wurst, heute ginge es ohne unsere treue Kundschaft, ohne Partyservice und den Einsatz im Mosergarten nicht.» So komme sofort eine Sechstagswoche mit 60 Arbeitsstunden zusammen. «Erika, unsere Mutter, hält das seit Jahren durch!» Die Nachfolgeregelung sei aber ein Problem: «Weder meine Kinder noch die meines Bruders Thomas werden die Metzgerei übernehmen», weiss Stefan Peter.

Wer Fleisch verkauft Eine Metzgerei mit Nachfolger, ein Metzger ohne Ladenlokal, Fleisch ab Hof und drei Quereinsteiger

Im Jahr 2015, am 10. 10. um 10 Uhr 10, haben der in Bibern aufgewachsene Sebastian Steinemann und seine Ehefrau Alexandra die Metzgerei an der Dorfstrasse 10 in Thayngen wiedereröffnet, die sie von Emil und Vroni Suter käuflich erworben haben – als einzige Nachfolger einer bestehenden Metzgerei im Kanton Schaffhausen. «Das Ladenlokal war nicht lange davor neu eingerichtet worden, wir konnten sofort loslegen und mussten kein Geld für einen Umbau in die Hand nehmen», sagt Steinemann. Im Grossen und Ganzen habe man Suters Sortiment übernommen, ja, auch die Winzerwürste. «Uns geht es gut. Bei der grenznahen Lage probieren wir natürlich, mit unseren Stärken zu punkten», sagt Steinemann. «Wir arbeiten mit grossem Einsatz, mein Team und ich –



Einzige Nachfolge im Kanton: Im Oktober 2015 haben Sebastian Steinemann und seine Ehefrau Alexandra die Metzgerei Suter in Thayngen übernommen. Bild Ulrich Schweizer

freundlich und zuvorkommend, wir lesen den Kunden die Wünsche von den Augen ab und geben fachmännischen Rat.» Das Fleisch kommt nach Möglichkeit aus der Region, Steinemann schlachtet selbst im Schlachthaus der IG Reiat in Bibern.

Dass es heute auch ohne Ladengeschäft geht, zeigt der gelernte Metzger Felix Neidhart in Ramsen, der seine Lehre bei Franz Bühler in Thayngen gemacht hat und heute für Privatkunden auf Bestellung arbeitet.

Fleisch kann man in und um Schaffhausen auch bei einem Dutzend Bauernhöfen beziehen. «Das Fleisch ab Hof stammt von einem Tier, das auf diesem Hof gelebt hat, das in einer bewilligten Schlachthanlage geschlachtet und durch einen amtlichen Tierarzt freigegeben wurde», erklärt der Stell-

vertretende Kantonstierarzt Christof Haab. «Dabei handelt es sich nicht um Stichproben, sondern um eine hundertprozentige Kontrolle eines jeden einzelnen Tieres. Zudem muss es nach Lebensmittelrecht richtig und korrekt gelagert und beschriftet sein.»

Ein Quereinsteiger ist der Wurstmacher Markus Bühler, der als gelernter Chemielaborant und Physiotherapeut heute in der Metzgerei von Werner Pfister in Hallau wurstet und seine Würste bei den Quereinsteigern Lucas Oechslin und Marco Tessaro von der Online-Metzgerei Luma vermarktet. Der weisse Edelschimmelpilz entzieht den Edelstücken von Luma Wasser – und schützt sie so auch vor einem direkten Preisvergleich. Sie spielen in einer eigenen Liga, wo Geld keine grosse Rolle spielen dürfte. (us)