

Zeitschrift: Aarauer Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürgergemeinde Aarau
Band: 54 (1980)

Artikel: Das Metzgergewerbe in Aarau
Autor: Gantner, Jan
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558945>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Jan Gantner

Das Metzgergewerbe in Aarau

Bereits im August 1337 gab Herzog Albrecht von Österreich mit Brief und Siegel der Stadt Aarau das Recht, von der Almende der Brot- und Fleischbänken und von den Schaaen Gebühren zu verlangen. Wenn man weiss, wie die Behörden immer gleich von ihrem Recht Gebrauch machen, dann muss man annehmen, dass es damals schon Schaaen (Räume zum Schlachten) gab.

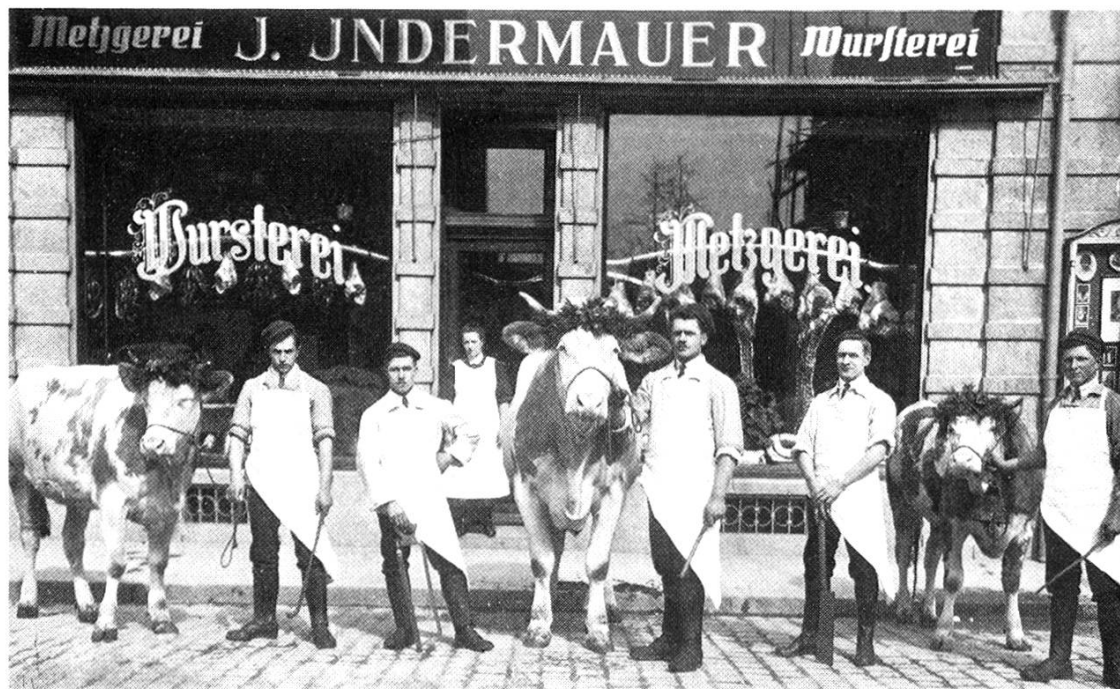
1546 kaufte der Rat «ein hous nechst an dem hof (Stadthöfli) ein metzger dorüs ze machen». Und auf dem zweiten Stadtprospect von 1671 von H. U. Fisch dem Jüngerem sieht man den noch heute bestehenden Bau an der Metzgergasse mit den zwei markanten gotischen Spitzbögen im Erdgeschoss. Noch heute fliesst durch den einen davon ein Arm des Stadtbaches, der so wichtig war für die Schlachtungen.



Dieses Haus war vielleicht das erste Mehrzweckgebäude von Aarau, diente es doch gleichzeitig als Schlachthaus für alle Metzgermeister, dann aber auch als Markthalle für Brot (Brotlaube) und Fleisch. Im ersten Stock über den schweren Eichenbalken legten die Tuchhändler an Markttagen ihre kostbaren Stoffe aus, woher auch der Name Tuchlaube stammt. Der gleiche grosse Holzboden wurde aber auch lange Zeit bei Versammlungen und von durchziehenden Wanderschauspielern als Theaterraum benützt.

Für gesellschaftliche Anlässe wurde später das Casino gebaut, worin sich jetzt das Bezirksgericht befindet, und später der Saalbau am Schlossplatz. Das alte Schlachthaus an der Metzgergasse aber wurde, seit dem Neubau an der Rohrerstrasse, zum Haus der Feuerwehr verwandelt, bis diese ein zweckmässiges Gebäude an der Erlinsbacherstrasse beziehen konnte. Und damit bestand die Möglichkeit wieder, ein Kleintheater, einen Treffpunkt für die Jugendlichen und eine Cafeteria in die alte «Tuchlaube» einzubauen.

Gleich unterhalb des alten Schlachthauses an der Felswand im Hammer steht das berühmte «Gsundbrünneli». Es hat eine eigene Quelle, hiess es. Wer ein Leberleiden oder sonst einen Bresten hatte, trank öfters von seinem stark mineralhaltigen Wasser und fühlte sich meist besser. Diese Kuren dauerten allerdings nur solange, bis einmal ein Brunnenmeister feststellte, dass das kühle, gesunde Nass nur nach den Schlachttagen gar «eisenhaltig» zum Fels herausfloss. In den alten Ratsprotokollen kommen aber noch das alte Waschhaus im Schachen zum Schlachten der Schweine und die alte «Schaal» beim Pulverturm am Bach am Ziegelrain vor. Auch hatte jeder Metzger bis 1932 das Recht, die Schweine bei sich zu Hause zu schlachten,



sofern dies die Nachbarschaft duldete. Da es damals eher kleinere Familienbetriebe gab, war dies auch ohne grosse Kläranlagen und maschinelle Einrichtungen möglich. Die Verarbeitung der Kutteln besorgte aber ein Kuttler am unteren Ziegelrain, wo er die weissen Blätze mit Naht und Vielfalt auch verkaufte.

Seit alters her, wenn Schultheiss, Rat und Bürger an den Maitagen im Rathaus die Jahresrechnung und die Wahlen durchgenommen hatten, mussten auch die Metzger antreten. Meister und Gesellen wurden gelobt und getadelt für das Verhalten im verflossenen Jahr. Der Stadtschryber las die Fleischordnung und die verbindlichen Preise vor, und barhäuptig und mit erhobener Hand mussten die Zünfter schwören.

«Ohne murmeln, widerred und nachlaufen ouch dem Fleischschätzern zue gehorchen. Item sie söllent ouch kein Stück Fleisch bhalten, bey ein Pfund ze Buess, und wenn sie ein halb Lamb oder Kalb ein Wirt gend, so söllent sie das andere halb keim Wirt gen, sonders under die Gmeind teilen, ouch bey ein Pfund Buess.»

Übrigens waren es schon am 23. November 1394 vierundzwanzig Brot- und Fleischbänke in der kleinen Stadt Aarau, und jeder zahlte acht Schilling Stäbler (Baslerstab) Zins.

Die Schlachthausgebühren waren mit auch ein Grund, dass sich die Metzger wehrten gegen einen Neubau. Denn ein neues Gebäude brachte nicht nur Erleichterungen bei der Arbeit sondern auch höhere Gebühren und längere Fleischtransportwege ins Geschäft.

Den eigentlichen Impuls in der Schlachthausfrage von Aarau gaben einige Mitglieder der Kaufmännischen Gesellschaft mit dem Ankauf eines Bauareals an der unteren Rohrerstrasse. 1897 kauften die Herren Rudolf Zurlinden, Zementfabrikant, A. Jenny-Kunz, von der Textilfärberei in der Telli, Franz Eberle, Stadtmüller, und andere mutige Männer auf eigenes Risiko 9500 m³ Land, und traten es ohne Gewinn an die Einwohnergemeinde ab. Durch den Abtausch mit der SBB und Grenzregulierungen mit der Gemeinde Buchs erhielt das Grundstück 1930 seine endgültige Form und Lage.

Es wurde ein Projektwettbewerb unter aargauischen Architekten durchgeführt, der gute Lösungen brachte. Den ersten Preis gewann der damals noch junge Architekt Richner, der sich noch während den Bauarbeiten mit Hektor Anliker zur Firma Richner und Anliker zusammenschloss.

Die Gemeinde bewilligte einen Kredit von 820000 Franken, davon waren bereits 145000 Franken durch Gebühren dem Baufonds zugeflossen. Die alte Karbidfabrik auf dem Areal konnte abgebrochen werden, und bereits nach sieben Monaten konnten die Schlachthallen und das Kühlhaus in Betrieb genommen werden. Denn im Juni 1932 fand das Eidgenössische Turn-



fest in Aarau statt, weshalb der Bezug des Neubaus so eilte.

Herr Dr. med. vet. H. Bertschi wurde als erster vollamtlicher Fleischschauer und Verwalter gewählt.

Seither wurde dieser Schlachthof stets modernisiert, um den heutigen Arbeitsmethoden zu genügen. Er dient nicht nur den Metzgereibetrieben der Stadt, sondern der ganzen näheren Region, sogar über die Kantonsgrenzen hinweg. Während er früher vorwiegend nur an den ersten beiden Wochentagen benutzt wurde, wird jetzt dort die ganze Woche gearbeitet.

Herr Dr. med. vet. Werner Schib überwacht seit über zwanzig Jahren die Schlachtungen und gilt als strenger Fleischschauer. Ihm und seinen zwei Mitarbeitern ist es zu verdanken, dass nur frisches, gesundes und einwandfreies Fleisch den Schlachthof verlässt.

Im Interesse einer Arbeitsteilung gründeten die Metzgereien von Aarau eine «Schlachthausgenossenschaft»! Diese beschäftigt gelernte Metzger zur Ausführung sämtlicher Schlachtungen und zur Verarbeitung der anfallenden Nebenprodukte wie Kutteln, Därme, Fette und gewisser Drüsen für die pharmazeutische Industrie.

Im Areal des Schlachthofes befindet sich auch eine Verbrennungsanlage für Konfiskate (Kleintierkadaver, Schweineborsten, Darmabfälle etc), eine Tiefkühlanlage für Fleisch und Wild, sowie ein regionales Metzger-Center zum gemeinsamen Einkauf von Gewürzen, Salz, Därmen zur Wurstfabrikation, Arbeitsgeräten, Verpackungs- und Putzmaterial und vielem mehr.

Es liegt nun an den freundlichen Charcuterie-Verkäuferinnen und fachmännischen Bankmetzgern, Ihnen das richtige Stück Fleisch oder eine gute Wurst für Ihr tägliches Festmahl zu empfehlen.