

Zeitschrift: Aarauer Neujahrsblätter

Herausgeber: Ortsbürgergemeinde Aarau

Band: 93 (2019)

Artikel: Ich liebe Tiere über alles

Autor: Speck, Christine / Oehler, Felicitas

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-813561>

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: 13.01.2026

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



Ich liebe Tiere über alles

Christine Speck, Mitinhaberin Metzgerei Speck, Rohr
Aufgezeichnet von Felicitas Oehler, Bild: Ruedi Weiss

Fast alle Mädchen schwärmen von Pferden, aber bei mir war es intensiver. Ich habe mir sogar überlegt, Berufsreiterin zu werden. Für einen Jockey hatte ich die richtige Grösse, das richtige Gewicht, aber beim Schnuppern merkte ich, dass der Traum schöner ist als die Wirklichkeit. Man reitet fremde Pferde, jeden Tag drei, vier, fünf, und immer wieder andere. So kann man keine Beziehung zum Tier aufbauen. Vor jedem Rennen schickt man ein Stossgebet zum Himmel, und im Ziel ist man glücklich, zusammen mit dem Pferd angekommen zu sein. Also schaute ich mich anderweitig um und lernte Charcuterieverkäuferin. Meinen perfekten Lehrbetrieb fand ich in Nebikon. Meine Lehrmeister hatten Pferde, die ich ausserhalb der Arbeitszeiten pflegen und reiten durfte. Einige Jahre später kaufte ich mein erstes Pferd, absolvierte Springturniere und ritt auch andere Pferde zu. Pferde wurden zu einem so wichtigen Bestandteil meines Lebens, dass ich meine Auslandaufenthalte auf Gestüten in Irland und in Kanada verbrachte. Mein gelebter Traum fand ein abruptes Ende, als ich von einem Auto angefahren wurde – mit dem Reiten war es vorbei. Dies setzte mir schwer zu, erst mein neuer Mischlingshund «Socke» hat mich aus dem Loch geholt.

Die Leute fragen mich immer wieder, wie ich meine Tierliebe mit der Arbeit in der Metzgerei vereinbaren kann. Eine gute Frage! Ich kann kein Blut sehen, ein totes Tier mit Kopf und Fell beeindruckt mich, aber wenn das Fleisch auf dem Tisch liegt, habe ich kein Problem. Es wird zu einer Sache. Und dann beginnt meine kreative Arbeit. Schon in meiner Lehre liebte ich es, schöne Platten zu legen, und noch heute ist es eine meiner liebsten Arbeiten, fürs Catering ein perfektes Buffet zu kreieren.

Überhaupt gefällt mir der Partyservice ausserordentlich gut! Mein Vater hatte schon damit angefangen. Als mein Zwillingsbruder und ich dann vor zehn Jahren den Familienbetrieb übernommen hatten, bauten wir dieses Standbein aus. An Geburtstagen und Hochzeiten zu arbeiten, ist herrlich. Alle haben immer gute Laune, sind fröhlich, geniessen das Fest – und wir dürfen mit dabei sein. Wenn nachher noch ein schöner Dankesbrief kommt, bin ich total glücklich.

Selbstverständlich gibt es in meinem Beruf nicht nur Sonnenseiten. Zum Beispiel werden die Vorschriften immer strenger. Im Moment sind wir daran, eine neue Waage zu kaufen, obwohl die alte noch bestens funktioniert. Aber die Etiketten, die unsere alte Waage ausdrückt, sind zu klein geworden für die vielen obligatorischen Informationen. Dies bedeutet nicht nur eine grosse finanzielle Investition, sondern auch einen riesigen Aufwand zum Programmieren.

In Aarau gibt es noch zwei Metzgereien, eine in der Altstadt und unsere. Die erste Metzgerei Speck eröffnete mein Grossvater 1944 in Aarau, 1980 startete mein Vater mit dem Geschäft in Rohr. Rohr ist ein idealer Standort. Wir sind schnell bei den Bauern, von denen wir die Tiere beziehen, in den Restaurants und Läden, die wir beliefern, und bei unseren Catering-Kunden. Dass immer mehr Leute nach Rohr ziehen, ist uns natürlich recht. Unser Vater hatte grosszügig gebaut, sodass wir heute alles selber machen können: ausbeinen, trocknen, wursten, sieden, schneiden, schnetzen ... alles. Auch fürs Catering.

Die Metzgerei Speck ist bis heute ein Familienbetrieb. Wir werden von allen Seiten unterstützt; die Eltern und der Onkel wirken im Hintergrund, unsere Tante arbeitet schon seit über 45 Jahren bei uns. Vor Weihnachten und in der Grillaison bekommen wir Hilfe von unserer Schwester, von unserer Cousine und von vielen guten Freunden. Anders kann ich mir das gar nicht vorstellen. Solch umfassende Unterstützung ist aber nicht selbstverständlich – das macht mich stolz.