

Zeitschrift: Badener Neujaarsblätter
Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden
Band: 97 (2022)

Artikel: Die letzte Metzgerei in Baden
Autor: Blangetti, Claudia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-965672>

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: 18.01.2026

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

Die letzte Metzgerei in Baden

Es war einmal eine Zeit, da gab es in Baden nur schon in der Altstadt zehn Metzgereien – heute ist es gerade mal eine in der ganzen Stadt. Und diese wird seit bald fünf Generationen von einer einzigen Familie betrieben.

Thomas Müller lehnt sich zurück und zieht an seinem Zigarillo. Er steht für einmal nicht hinter der Auslage seines Geschäfts. Und er sitzt auch nicht – mit Zigarillo oder einer «Krummen» im Mundwinkel – hinter dem Steuer seines Lieferwagens und holt sich Bussen, weil er mal wieder unter dem Stadtturm hindurchgefahren ist. Der 54-Jährige lehnt sich im Wintergarten seines Hauses auf einem Liegestuhl zurück – neben ihm Vater Kurt Müller, auf der anderen Seite Sibylle Müller, seine Frau. In einer Ecke stehen drei Grillgeräte: Gas, Beefer, Kohle. Hier lebt einer, der Fleisch fürs Leben gern hat – einer, dessen Leben durch Fleisch und Fleischprodukte geprägt wurde und wird.

Jean Müller: Vom Metzger zum Müller

Dabei waren Müllers, wie der Name es sagt, tatsächlich einmal Müller. Die Ahnen betrieben die Mittlere Mühle in der Kronengasse. Doch mit der Elektrifizierung Badens wurde die Mühle ausser Betrieb genommen. Urgrossvater Jean Müller liess sich im «Roten Turm» – damals Restaurant und Metzgerei – zum Metzger umschulen. 1909 machte er sich dann selbstständig und eröffnete ein Geschäft neben dem Restaurant Eintracht am Schulhausplatz. Damit legte er den Grundstein für den Familienbetrieb, in dem heute bereits die fünfte Generation mitarbeitet. 1910 übernahm Jean Müller die Metzgerei Mori an der Weiten Gasse 12, gegenüber dem damaligen Schlachthof. «Eine Toplage», sagt Kurt Müller – denn so konnte man die dortigen Kühlanlagen nutzen und nahm nur ein paar Stücke mit in den Laden. «Ich sehe die alte Metzger noch vor mir», erinnert er sich an seine Kindheitstage. «Auf einer Marmorplatte – dem Tresen – standen ein paar Plättli, auf denen das Fleisch lag. Mit einer Klatsche hielt man die Fliegen fern.» Kurt Müllers Vater – auch er hiess Jean – übernahm 1946 das Geschäft vom Vater.

98

Kurt Müller: Die Moderne zieht ein

Auch dessen Sohn wurde Metzger, wuchs in den Beruf hinein: «In einem Familienbetrieb, da muss man einfach schon früh mithelfen», sagt der heute 86-Jährige und ist immer noch überzeugt: «Es ist ein toller Beruf!» So war es denn auch selbstverständlich, dass das Geschäft in Müller-Händen blieb. Kurt Müller lernte in Winterthur das Handwerk, arbeitete auswärts. In den Ferien half er im elterlichen Betrieb mit. Klar gab es



manchmal «Lämpe» mit dem Vater. «Dann ging ich einfach wieder woanders arbeiten.» Doch der Vater verstarb früh, und der Sohn übernahm 1967 das Geschäft und baute es um. Im selben Jahr wurde Thomas Müller geboren. Mutter Alice Müller-Hof, eine Uradenerin, stand ihrem Mann im Laden zur Seite und zog die Kinder gross. «Ohne sie hätte ich das nicht geschafft», sagt Kurt Müller. Nach dem Umbau gab es in der Metzgerei Müller Fleisch in einer gekühlten Auslage. «Endlich konnte ich es schön anrichten, spezielle Stücke präsentieren.» Und die Metzgerei erhielt eigene Kühlräume. «Das war ein grosser Fortschritt.» Vor allem auch, weil der Schlachthof 1933 nach Wettingen verlegt worden war und man das frische Fleisch nicht mehr einfach aus der Kühlanlage gegenüber holen konnte.

«Als ich das Geschäft übernahm, gab es noch zehn Metzgereien in der Altstadt», sagt Kurt Müller. Diese hatten nicht nur Privatkunden, sie belieferten auch alle Restaurants und die Badehotels. Und als Ortsbürger konnten sie – als Privileg – die ortsbürgerlichen Betriebe, wie das Stadtcasino oder das Restaurant Baldeg, beliefern. Das geschah im Turnus von zwei Monaten, und so hatten die Metzgereien ein gesichertes Einkommen. «Es herrschte keine Konkurrenz, sondern man schaute einander sogar zum Laden, wenn einer in die Ferien ging.»

100

Doch die Stadt veränderte sich: Die Badstrasse wurde verkehrsfrei und der Metro Shop unter dem Bahnhof zum neuen Einkaufszentrum. Die Metzgereien verschwanden eine nach der anderen. Grund dafür sei auch das veränderte Einkaufsverhalten gewesen: Weil nun jeder einen Kühlschrank zu Hause hatte, ging man nicht mehr täglich die verderbliche Ware holen, sondern machte den Wocheneinkauf beim Grossverteiler. Und viele Metzger fanden schlicht keine Nachfolge.

Thomas Müller: Expansion über die Stadtgrenzen hinaus

Doch die Metzgerei Müller überlebte – auch weil es für Kurt Müllers Sohn seit Kindesbeinen an klar war, dass er Metzger werden wollte. Wie den Vater trieb es Thomas Müller für seine Lehr- und Wanderjahre in die Ferne. 1997 folgte dann die Rückkehr nach Baden, wo er den Familienbetrieb übernahm, weil den Vater gesundheitliche Probleme plagten. Dieser blieb weiter im Betrieb tätig. «Es sind zwei sture Köpfe aufeinandergeprallt», sagt Thomas Müller, «ich hatte neue Ideen.»

Und wie dreissig Jahre zuvor begleitete ein Umbau die Übernahme. Alles, was Ende der Sechziger als modern gegolten

hatte, wurde herausgerissen. «Wir hatten zu wenig Platz, um alle unsere Waren auszustellen.» Fleisch und Würste ergänzte nun ein Sortiment an Gemüse, Pasta, Fisch, Feinkostsalate, Antipasti. Eine Küche musste her für das erweiterte Angebot: Partyservice und Mittagsmenüs für Laufkunden und Schulen.

Noch mehr Platz gibt es, seit Thomas Müller 2007 eine Metzgerei in Schneisingen übernommen hat. Geringe Nachfrage und Personalmangel führten zur Schliessung des Ladens. Die Räumlichkeiten dagegen blieben und dienen nun als Produktionsstätte fürs Ausbeinen und Wursten. Auch das Team ist gewachsen: Der Familienbetrieb zählt heute rund 15 festangestellte Mitarbeitende und Lernende im Hintergrund und an der Front. Dort sind auch die Besitzer anzutreffen. «Es wird erwartet, dass wir hinter der Theke stehen», sagen Thomas und Sibylle Müller wie aus einem Mund. «Wir lieben den Kundenkontakt.» Auch der vierten Generation steht die Metzgersfrau tatkräftig zur Seite. Sie kennt den Betrieb seit 36 Jahren, als sie 1985 nach der Lehre zur Charcuterieverkäuferin in Brugg ihre erste Stelle dort antrat – und blieb.

Heute ist die Metzgerei Müller laut einer Studie ein «Magnet-Betrieb» in der Weiten Gasse. An einem Samstag besuchen rund 300 Kundinnen und Kunden das Geschäft. Man schwatzt, während man darauf wartet, bedient zu werden. Und dann lässt man sich beraten, wie der Braten am besten gelingt. Nicht umsonst heisst der Laden unter Einheimischen seit Jahrzehnten «Schnorrimetzg», weil man dort früher den neusten Stadtklatsch austauschte. «Wir haben eine tolle und treue Kundenschaft», schwärmt Thomas Müller. Darunter sei manch einer, der schon von Alice und Kurt Müller ein Wurstrugeli erhielt. Der Kreis der Kundinnen und Kunden ist stetig gewachsen, hat sich auf die Region ausgedehnt. So sei der Bezug zu jedem Einzelnen allerdings weniger gegeben. «Und es wird auch nicht mehr die ganze Stadt Baden <durchgenommen>», sagt er lachend.

Montags ist Ruhetag – doch auch dann sieht man Thomas Müller manchmal mit dem Lieferwagen in Baden herumkurven. Ausgiebige Ferien haben Müllers schon lange nicht mehr gemacht – es gibt ja auch keine anderen Metzger mehr in Baden, die sie vertreten könnten. Und die Lieferungen an die Betriebe müssten schliesslich weiterlaufen. Auf diese ist die Metzgerei angewiesen. «Filets und Plätzli verkaufe ich genug im Laden, ich brauche aber auch jemanden, der das Voressen oder Siedfleisch nimmt», erklärt Thomas Müller. Nicht nur kleine, sondern eben auch grössere Mengen an Fleisch. Er ist täglich von 5.30 bis 18.30 Uhr im Geschäft, kontrolliert frühmorgens die Bestellungen, die bis neun Uhr für die Auslieferung parat sein

müssen. Um sechs Uhr startet die Produktion, und die Auslage wird bereit gemacht. Vier Personen sind dafür verantwortlich – bis der Laden offiziell um 7.30 Uhr öffnet. Wer aber schon um sieben Uhr vor dem Laden steht, wird eingelassen. «Es kann auch schon jemand um sechs Uhr kommen, wir lassen niemanden vor der Türe stehen», sagt Sibylle Müller.

«Es braucht dieses Engagement zum Überleben», sagt Thomas Müller. Er habe Glück, dass er mit Sibylle jemanden gefunden habe, der den Karren mitziehe. Früher machten beide auch die Caterings noch selbst – freitags manchmal bis ein Uhr morgens, um am nächsten Tag wieder um fünf Uhr in der Früh aufzustehen. Als dann die Kinder zur Welt kamen, blieb Sibylle Müller abends zu Hause – ihr Mann Thomas führte den Party-service aber weiter. «Das möchte ich jetzt nicht mehr.» Darum hat er Freelancer angestellt fürs Catering, zusätzlich zum Personal im Laden. Manche im Kernteam arbeiteten bereits für Kurt Müller und bilden die erweiterte Familie im Familienbetrieb. Dienstags bis donnerstags von 12.45 bis 13.45 Uhr, wenn Besitzer und Angestellte eine Mittagspause einlegen, essen sie alle zusammen in der Küche des Hauses an der Badstrasse 12 Zmittag. «Es ist ein familiärer Tisch», sagt Thomas Müller. Und am Samstagabend nach Ladenschluss gibt's dort noch ein Feierabendbier. Das ersetze die Teamsitzungen.

102

Und die fünfte Generation?

Auch Sohn Marco (*1996) und Tochter Sina (*1999) sassen zu Schulzeiten jeweils mit Eltern und Angestellten am Mittagstisch. Und sie halfen tatkräftig mit – wie Generationen zuvor. Marco sah man oft hinter dem Steuer des Lieferwagens. Er hat sich im vergangenen Jahr jedoch dafür entschieden, in einer anderen Branche zu arbeiten.

Bleibt Sina, die ihre Lehre als Fleischfachfrau vor Kurzem erfolgreich abgeschlossen hat. Macht man die Rechnung, $1967 + 30 \text{ Jahre} = 1997$, $1997 + 30 \text{ Jahre} = 2027$, dann wäre sie in fünf Jahren an der Reihe, die Metzgerei zu übernehmen. Doch der Vater will seine Tochter nicht unter Druck setzen: «Sina ist noch sehr jung. Und die nächsten zehn Jahre machen wir das sicher noch selbst, wenn es die Gesundheit zulässt.» Dazu kommt: «Sie muss noch in die Welt hinaus.» So wie Vater und Grossvater in jungen Jahren. «Wenn sie dann den Laden übernehmen will, dann unterstützen wir sie sehr gern. Aber es muss ihr freier Entscheid sein. Meiner war es damals auch.» Sagt's, und zündet sich einen weiteren Zigarillo an.

