

Zeitschrift: Jahrbuch Oberaargau : Menschen, Orte, Geschichten im Berner Mittelland
Herausgeber: Jahrbuch Oberaargau
Band: 60 (2017)

Artikel: Kultur und Bier in alten Metzgeräumen : das Alte Schlachthaus Herzogenbuchsee
Autor: Rentsch, Herbert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071599>

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: 16.04.2026

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

Kultur und Bier in alten Metzgeräumen

Das Alte Schlachthaus Herzogenbuchsee

Herbert Rentsch

Silvester 2016. An der Fabrikstrasse in Herzogenbuchsee herrscht der Ausnahmezustand. Beim Gebäude Nr. 4 stauen sich haufenweise Leute. Im Erdgeschoss sitzen und stehen die Menschen eng gedrängt, und vor dem Eingang hat es immer noch solche, die hinein möchten. Es läuft die letzte Party im Alten Schlachthaus. Nach zehn Jahren schliesst der Betrieb mit Bar und Kulturraum endgültig die Tür. Ein letztes Mal wollen die Gäste die besondere Schlachthaus-Atmosphäre geniessen, wollen anstossen und Abschied nehmen von einem Lokal, das es so in Herzogenbuchsee zuvor noch nie gegeben hat und in Zukunft nicht mehr geben wird. Zehn Jahre lang waren die Räume des ehemaligen Schlachthaus der Metzgerei Schneider ein Treffpunkt für junge und ältere Besucher. An den Wochenenden, wenn der Bar- und Kulturraum geöffnet war, gehörte es für viele zur Tradition, dort etwas zu trinken, zu essen oder eines der Events mit bekannten Künstlern zu besuchen. Das Alte Schlachthaus, von einer Gruppe von vier jüngeren Buchsern auf die Beine gestellt und mit Freunden betrieben, war ein fester Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens von Herzogenbuchsee. Das Ende des Schlachthaus wird an jenem Silvesterabend zwar von vielen bedauert, ist nicht ganz so bitter, denn es wird eine Fortsetzung geben. Drei der Gründer und ein Teil der ganzen Crew sind ins Projekt «Neueröffnung Kreuz Herzogenbuchsee» eingestiegen und wollen die Ideen des Alten Schlachthaus im Haus an der Kirchgasse weiterführen.

Begonnen hatte alles an der Fasnacht 2006. «Es war eine Feierabend-Idee», erinnert sich Marc Guggenbühler. Er, seine damalige Freundin Claudine Bögli sowie die Kollegen Michael Schärer und Peter Herzig – alle zwischen 28- und 33-jährig – sassen beim Bier und sprachen über ihre Vision. «Wir hatten die fixe Idee, einen Treffpunkt ins Leben zu rufen. Es sollte eine Bar mit Bühne sein für Junge und Ältere, ein Ort, wo alle mit-

Im Erdgeschoss an der Fabrikstrasse 4, wo früher Fleisch verarbeitet wurde, befand sich zehn Jahre lang das Bar- und Eventlokal Altes Schlachthaus. Foto Hanspeter Jakob



einander eine gute Zeit haben können.» Alle vier hatten bereits Events organisiert: temporäre Partyveranstaltungen an verschiedenen Orten. Nun wollten sie einen festen Betrieb ins Leben rufen. Also gingen sie auf Lokalsuche, spähten nach freien Räumen im Dorf – und entdeckten ein kleines, leeres Waschhaus an der Fabrikstrasse. Fritz Steffen senior von der Besitzerfamilie zeigte ihnen den Raum, doch dieser schien zu klein und besass weder Möglichkeiten für eine kleine Küche noch WCs. «Da bemerkten wir plötzlich, dass direkt daneben das frühere Schlachthaus leer stand», erzählt Guggenbühler. «Das war genau was wir suchten.» Nur ein kleiner Teil im Erdgeschoss war noch durch ein Nähatelier belegt. Mit einem Umbau, das wurde ihnen bald klar, konnten die ehemaligen Schlachträume zur Kulturbar werden, die sie sich erträumten.

Flaschenzug und Fleischhaken

Die vier begannen zu planen und organisieren. Dabei kamen ihnen ihre Berufe zugute: Schärer und Herzig kamen vom Bau, Guggenbühler als Banker betreute das Finanzielle und das Marketing und Claudine Bögli

war in der Ausbildung zur Liegenschaftsverwalterin. Das nötige Kapital brachten die vier zusammen. Sie setzten Eigenmittel ein, erhielten einen Bankkredit, und die Besitzer kamen ihnen mit den Mietkonditionen entgegen. Beim Umbau packten die vier selbst mit an, vieles entstand durch Eigenleistungen. Nach knapp viermonatiger Bauzeit war das Lokal zur Eröffnung bereit. Als Name wählte die Crew die Bezeichnung des früheren Verwendungszwecks: Altes Schlachthaus. «Wir liessen einiges aus der Schlachthauszeit bestehen, denn wir wollten den ehemaligen Betrieb sichtbar machen», sagt Marc Guggenbühler. So baumelte an der Decke noch der Flaschenzug, am Gestänge hingen Fleischhaken, und auch das einstige Gittertor zum Schlachtraum war noch da. Für den Flyer zur Eröffnung wurde ein Fototermin in der Metzgerei Marti organisiert. Dort

Die Gründer und Betreiber:
Peter Herzig, Marc Guggenbühler
und Michael Schärer (v.l.).
Foto Hanspeter Jakob



präsentierten sich die vier im Metzgerlook mit Messer und Schlachtbeil. Im Herbst 2006 startete der Betrieb mit Bar und kleiner Bühne. Zum Team waren Freunde gestossen, die mitarbeiteten. Geöffnet war das Lokal nur am Donnerstag- und Freitagabend, am Samstag von 9 bis 12 Uhr und abends. Später kamen auch mal Events am Sonntagmorgen hinzu.

Von Anfang an zeigte sich: Das Alte Schlachthaus war ein Erfolg. Durch die Kontakte der vier Barbesitzer und ihre Verankerung in mehreren Ver-

einen ergab sich rasch ein breiter, treuer Gästestamm. Das Lokal war von Anfang an rauchfrei. Dies werde nicht funktionieren, hörten die Schlachthäusler von überall her. Doch das Gegenteil war der Fall: Das Schlachthaus wurde gar zum Vorreiterbetrieb, denn kurze Zeit nach der Eröffnung führte der Kanton Bern in Restaurants das Rauchverbot ein. Zu den Schlachthaus-Stammgästen gehörten viele Ortsvereine, die nach Trainings oder Proben noch an die Fabrikstrasse pilgerten. Dort traf sich eine altersmässig völlig gemischte Gästeschar. Dieses breite Altersspektrum sei das Beste am Lokal gewesen, sagt Guggenbühler. Kein Wunder hörte er manchmal, wenn ein jugendlicher Gast in den hinteren Raum gehen wollte: «Dort gehe ich nicht hin, dort sitzt mein Vater.» Oft seien Jung und Alt aber am gleichen Tisch gesessen, und dann habe es spannende Gespräche gegeben.

Eine ganze Wand als Dekor
und Getränkekarte in einem.
Foto Hanspeter Jakob



Im Schlachthaus herrschte eine besondere Atmosphäre. Es war kein Restaurant, keine traditionelle Bar, eher ein Treffpunkt für Leute, die am Wochenende in den Ausgang gehen, aber nicht weit fahren wollten. Die Stimmung war locker, viele kannten sich, man machte Sprüche, trank sich zu und genoss das besondere Ambiente. Das Schlachthaus war keine Männerdomäne, auch Frauen fühlten sich dort wohl. Obwohl die ganze Palette alkoholhaltiger und alkoholfreier Getränke zur Verfügung stand, war Bier das weitaus meistverkaufte. Für den kleinen Hunger gab es

Sandwiches, Wurstplättli und die legendären Käseschnitten. Dazu waren kleine Desserts erhältlich, oft von den Müttern gebackene Kuchen. Am ersten Freitag im Monat gab es jeweils «Budis Füreopfanne». Peter Herzig kochte diesen Eintopf in einer riesigen Pfanne, manchmal wars ein indisches Curry, ein Nasi Goreng oder ein Bami Goreng. Meist wurden 40 bis 50 Portionen verkauft.

Bühne für Schweizer Kleinkunst

Rund ein Jahr nach dem Start konnte der Erdgeschoss teil nebenan dazu gemietet werden. Er wurde zum Konzert- und Eventraum mit Bühne und 100 Zuschauerplätzen umgestaltet. Dort fanden fortan die unterschiedlichsten Veranstaltungen statt: Das Schlachthaus war auch zu einem Eventlokal geworden. Die ersten zwei Jahre seien «pickelhart» gewesen, erzählt Guggenbühler. Alle vier Gründer hatten einen 80- bis 100-Prozent-Job und schmissen daneben mit ihren Helfern die Bar und den Eventbetrieb. Trotzdem seien die langen Abende hinter dem Tresen cool gewesen. Und wenn morgens um 2 Uhr die Gäste gegangen waren und fertig geputzt war, trank die Crew meist noch eine Flasche Wein zusammen. Rund drei Jahre nach der Eröffnung zog sich Claudine Bögli zurück, die anderen drei führten den Betrieb weiter.

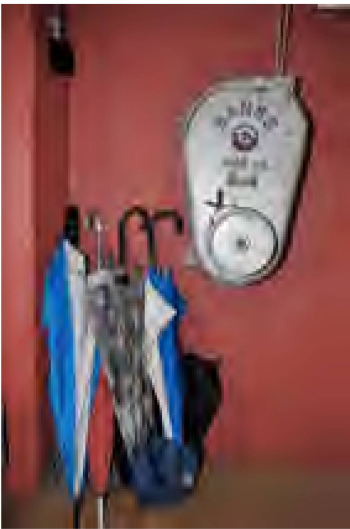
Mit seinen kulturellen Veranstaltungen machte sich das Alte Schlachthaus schon bald einen Namen weit über Herzogenbuchsee hinaus. Regelmässig fanden Abende mit Comedy, Literatur, Konzerten und Theater statt. Es gelang den Schlachthäuslern immer wieder, bekannte Namen nach Buchsi zu holen. Praktisch die ganze Schweizer Kleinkunstszene hatte an der Fabrikstrasse ihre Auftritte. Topshot war Emil, der schon ganz zu Beginn eine Lesung hielt – vor so viel Publikum, dass die Räume fast aus den Nähten platzten. Nebst vielen anderen traten Simon Enzler, Franz Hohler, Bänz Friedli, Michael Gammenthaler, Schertenleib/Jegerlehner, Pedro Lenz und Nils Althaus auf, etliche von ihnen gar mehrmals. Für die Konzerte konnten keine Schweizer Spitzenbands engagiert werden. Für Züri West, Sina oder Patent Ochsner war das Lokal denn doch zu klein, und die Gagen wären zu hoch gewesen. Andere, eher in der Region verankerte Musik-



Events im Alten Schlachthaus: Konzert der amerikanischen Rockgruppe Steepwater Band plus Budi Herzig (Mundharmonika); Pflotschhoger mit Hannes Hug, Büne Huber und Bänz Friedli (v.l.); Kindermorgen mit der Musikschule.
Fotos Hanspeter Jakob



gruppen traten jedoch im Schlachthaus auf, etwa die Blue Ties Bigband, die Pop-Jodlerin Christine Lauterburg, Favez, die Formation Pflanzbläz. Ein wiederkehrender Event hiess «Pflotschhoger». Das war eine Art Gesprächsforum mit einem Interviewpartner. Als Gastgeber fungierten jeweils Bänz Friedli und der aus Buchsi stammende Ex-Fernsehmann Hannes Hug. Gesprächsgäste waren bekannte Personen aus Politik, Sport, Showbusiness und weiteren Bereichen. Die Abende waren sehr beliebt, die meisten ausverkauft. Die Schlachthausequipe organisierte darüber hinaus auch Grillfeste im Gemeindepark, Sonntagsbrunches, Oktoberfeste im Festzelt, und machte als Beiz an der Buchser Fasnacht mit. Im Schlachthaus fanden zudem Familienfeiern, Hochzeitparties und andere private Feste statt.



Relikte aus der Metzgerzeit:
Fleischerhaken und Flaschenzug.
Fotos Hanspeter Jakob

In den ersten sieben Jahren wuchsen die Gästezahlen stetig, dann blieben sie konstant. Nur im ersten Betriebsjahr schrieb das Alte Schlachthaus rote Zahlen, danach lagen die Abschlüsse immer im positiven Bereich. Allerdings arbeiteten die Gründer drei Jahre lang ohne Bezahlung, erst nach dieser «Durststrecke» zahlten sie sich einen Lohn aus. Was war das Erfolgsrezept? Guggenbühler: «Wir hatten nur Lohnkosten, wenn die Bude voll war. Deshalb erwiesen sich die kurzen Öffnungszeiten an den Wochenenden als geniales Konzept.» Zudem habe man alle Abläufe und Kosten optimiert. Ein zweiter Erfolgsgrund war die breite Verankerung des Lokals in der Buchser Bevölkerung und der Umgebung. Die Gäste stammten aus unterschiedlichen Gruppierungen und aus Leuten zwischen 16 und über 60 Jahren. Als weiterer Pluspunkt erwies sich, dass die Werbung grösstenteils über die sozialen Netzwerke lief. Es wurden zwar auch Inserate geschaltet und Flyer verteilt, aber in kleinerem Ausmass. Wichtiger waren die Hinweise und Vorschauen über Anlässe auf der Webseite, auf Facebook und per Whatsapp. Der digitale Schlachthaus-Newsletter zum Beispiel hatte über 800 Abonnenten.

Ende und Neuanfang

Seit Ende 2016 ist das Alte Schlachthaus Geschichte. Der Mietvertrag lief damals aus. Die drei Freunde waren zur Überzeugung gelangt, ihn nicht zu verlängern. Nach zehn Jahren sei es nun genug. «Wir hatten eine Superzeit», schwärmt Guggenbühler noch heute. «Es gelang uns, ein Bijou zu schaffen, das war genial.» Das Alte Schlachthaus sei das Beste gewesen, was sie hätten machen können. Aber: Sie mussten in all den Jahren auch auf vieles verzichten. Bei Guggenbühler und Schärer kam dazu, dass sie inzwischen eine Familie hatten.

In die Räume an der Fabrikstrasse ist der Mittagstisch der Kindertagesstätte Kinderhut gezogen. Doch der Schlachthaus-Geist soll weiterleben: im Gasthof Kreuz. Der grösste Teil der Crew-Mitglieder ist in der einen oder anderen Funktion im neuen Betrieb des altehrwürdigen Hauses beteiligt. Als die Frage im Raum stand, ob die Gemeinde das Kreuz verkaufen oder in einer neuen Form weiterleben lassen sollte, wurden die

Helfer und Zugewandte beim Abschiedsfest Ende Dezember 2016.
Foto Hanspeter Jakob



Schlachthaus-Leute angefragt, ob sie bereit wären, das Kreuz zu führen. Gleich das Haus zu übernehmen, erschien ihnen aber nicht möglich. Nun ist aus dem Kreuz eine Aktiengesellschaft geworden, die von einer breiten Bevölkerungsschicht getragen wird. Peter Herzig, Michael Schärer und Marc Guggenbühler sind in der Führungsgruppe dabei: Herzig ist Mitinhaber und Angestellter, Schärer Verwaltungsrat der AG und Guggenbühler Verwaltungsratspräsident. Die drei freuen sich auf ihre neue Aufgabe und auch darauf, dass ein Teil des Alten Schlachthauses weiterlebt. Zusammen mit anderen Buchsern schreiben sie nun die Kreuz-Geschichte weiter. Das Kreuz wurde ab Herbst 2016 umgebaut und umfassend saniert. Im Dachgeschoss ist ein grosser Saal entstanden, wo Konzerte, Ausstellungen und Bankette durchgeführt werden können. Das frühere Schlachthaus-Ambiente findet man in den beiden Gewölbekellern wieder. Einer ist eine Bar, der andere ein Raum für kleinere Konzerte und Veranstaltungen. Die Eröffnung des neuen Gastro- und Kulturhauses Kreuz erfolgte am 1./2. September 2017.

Ein Beitrag über die Geschichte und den Neuanfang des Kreuz Herzogenbuchsee erscheint im Jahrbuch des Oberaargaus 2018.