Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 76 (1998)
Heft: 6

Artikel: Abschied vom "Metzgerhüsi"
Autor: Vollenwyder, Usch
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-724347

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: 07.08.2025

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

Abschied vom «Metzgerhüsi»

Mit bedächtigen Worten und Gesten erzählt Werner Kühni von seiner 60jährigen Metzgertätigkeit.

Text und Bilder von Usch Vollenwyder

60 Jahre lang hat Werner Kühni seinen Beruf als Metzger ausgeübt, während 30 Jahren war das wenige Quadratmeter grosse «Metzgerhüsi» in einem kleinen Dorf im Berner Mittelland sein besonderer Stolz. Ende Juni muss er es schliessen: Es entspricht nicht mehr der neuen Fleischhygieneverordnung.

Eine tipptoppe Sache» sei das «Metzgerhüsi», habe der Kantonstierarzt vor dreissig Jahren gesagt. Doch jetzt genügt es den neuen Vorschriften bei weitem nicht mehr: Das Schlachten der Tiere und das anschliessende Zerlegen des Fleisches müsste in getrennten Räumen stattfinden, die Keramikplatten an den Wänden rundum dreissig Zentimeter höher gezogen werden, die Türen und Fensterrahmen aus Metall und der Tisch statt aus massivem Holz aus Kunststoff sein.

Unterwegs auf der Stör...

«Mit achtzgi metzget nümme mänge», sagt Werner Kühni bedächtig und nimmt den Stumpen aus dem Mund. In der nächsten Zeit hätte er diesen Beruf, dem er 60 Jahre lang nachgegangen ist, ohnehin aufgegeben. Die ersten drei Jahrzehnte ging er noch als Störmetzger zu seiner Kundschaft auf die Bauernhöfe. Hart war die Arbeit damals gewesen: War irgendwo auf einem Bauernhof «Metzgete», wurde das heisse Wasser in den Waschkesseln gekocht, die schweren Säue in den Bottichen gebrüht und wieder herausgezogen, die Borsten mit einer «Schelle», einem schellenförmigen Stück Metall, von Hand abgeschabt. Auch zu Notschlachtungen wurde er bei Tag und Nacht und jeder Witterung auf die Höfe gerufen. Dann mussten die toten Tiere im Schopf oder auf der Bühne aufgehängt und das Fleisch ausgewogen werden. Manche Träne habe er da bei währschaften Bauern gesehen. «Denn damals bedeutete der Verlust eines einzelnen Tieres noch einen Eingriff ins Vermögen, doch heute...» Werner Kühni zuckt die Schulter. Beim «strübschte» Wetter musste er draussen arbeiten. Aber er sei eben eine starke Natur gewesen, hätte die Kälte gut ertragen.

...und dann das eigene «Hüsi»

Trotzdem weiss er noch, wie glücklich er war, als er vor dreissig Jahren sein «Hüsi» in Betrieb nehmen konnte. «Halb im Himmel» habe er sich damals gefühlt, mit einem Dach über dem Kopf und mit den Aufzügen, an welchen die toten, schweren Tiere zur Weiterverarbeitung aufgehängt werden konnten. Doch seine schönsten Erlebnisse bleiben die Einsätze, bei denen er ein noch lebendes Kalb aus einer toten Kuh bergen konnte. Dreissig Kälber konnte er

Im wenigen Quadratmetergrossen «Metzgerhüsi» hat Werner Kühni alles, was er für seine Arbeit braucht.

so am Leben erhalten, und jedes einzelne war für ihn eine besondere Freude gewesen. Heute allerdings, mit der künstlichen Besamung, sei das kaum mehr ein Problem: Durch die richtige Wahl der Samen werde die Grösse der zukünftigen Kälber einfach den jungen Rindern angepasst. Wie sich doch alles verändert habe...

Werner Kühni hat über seinen Schlachtbetrieb, den er immer neben seinem Landwirtschafts- und Restaurantbetrieb geführt hat, genau Buch geführt. 450 Notschlachtungen hat er an Kühen vorgenommen; 4500 Schweine und 200 Kälber, unzählige Schafe, «e Räblete Geisse», drei Wildschweine und sogar ein dressiertes Schwein aus dem Zirkus Knie geschlachtet. Mit einer langsamen Handbewegung deutet Werner Kühni in die Runde: «Ja, da waren Tiere drin, potz cheib.»

Abhangen und zerlegen: Dafür braucht es in Zukunft zwei verschiedene Räume. Das «Metzgerhüsi» muss geschlossen werden.

Die legendäre Schlossdame

Erinnerungen tauchen auf und legen sein Gesicht beim Lachen noch mehr in Falten: Die «Metzgeten» bei der legendären Madame de Meuron kommen ihm in den Sinn, die ihre Ferkel nicht kastrieren wollte und sich dann aber über den beissenden Geschmack der Bratwürste beklagte – von da an hätte es «im Schloss» nur noch Bratwürste aus der Metzgerei gegeben. Oder sein grösster Lohn: 40 Franken bekam er von einer Städterin dafür bezahlt, dass er das Zwergkaninchen, auf welches ihr Sohn allergisch war, erschoss. Die Einladung zum Kaninchenbegräbnis hätte er allerdings ausgeschlagen... Erschossen hat Werner Kühni aber auch viele kranke Katzen und alte Hunde aus dem «Dörfli» oder von Bekannten. Darunter auch seine eigenen Jagdhunde – 59 Jagdpatente hat Werner Kühni im Laufe seines Lebens gelöst – doch diese habe er nie zur Kadaversammelstelle gebracht, sondern auf seinem eigenen Stück Waldboden begraben...

Verletzende Amtssprache

Werner Kühni hat beim Kantonalen Veterinärdienst keine Pläne für eine bauliche Anpassung seines Kleinbetriebs eingereicht. Deshalb muss er Ende Juni sein «Metzgerhüsi» schliessen. Nicht damit hat er Mühe, sondern mit der Art und Weise, mit der er in einer eingeschriebenen Verfügung dazu aufgefordert wurde: «Bei Missachtung dieses Datums kann mit Haft oder Busse bestraft werden...» Als er von diesem Brief erzählt, verliert Werner Kühni seine Gelassenheit: «Das plagt mich – immer noch.»

Doch wie Werner Kühni geht es noch anderen, vor allem kleineren Schlachtbetrieben: Rund ein Drittel der 350 Metzgereien und Notschlachtanlagen im Kanton Bern müssen ihren Betrieb einstellen. Viele von ihnen, weil ihre Nachfolge nicht gewährleistet ist, andere, die nun bewilligungspflichtig würden, verzichten auf einen Antrag. Darunter sind aber auch solche wie Werner Kühni: Ihre Betriebe sind so klein, dass die Investition für eine Anpassung der Räumlichkeiten nicht mehr aufgebracht werden kann. ◆

Neue Verordnung für Schlachtbetriebe

Am 1. Juli 1995 löste die neue Fleischhygieneverordnung die aus dem Jahr 1957 stammende Eidgenössische Fleischschauverordnung ab. Als wichtigste Neuerung gilt die Regelung, dass das Schlachten und Abhangen der Tiere und die Weiterverarbeitung des Fleisches in getrennten Räumen stattfinden muss. Komplizierend wirkt sich aus, dass zwei verschiedene Verordnungen und Kompetenzen die Räumlichkeiten für einen Arbeitsablauf bestimmen: Das Schlachten der Tiere fällt weiterhin in den Bereich des Kantonstierarztes, in Kleinbetrieben wird das Zerlegen und Verkaufen aber dem Kantonschemiker unterstellt.

Neu werden sämtliche Schlachtbetriebe in Gross- und Kleinbetriebe eingeteilt, müssen den gleichen hygienischen Anforderungen entsprechen und alle zehn Jahre wieder bewilligt werden. Nach einer Übergangszeit von einem Jahr, in dem die nötigen Anpassungen vorgenommen werden konnten, treten die neuen Bestimmungen Ende Juni dieses Jahres in Kraft.