

kaum Laufkundschaft. Unsere Kunden suchen Qualität. In einem guten Haushalt kam früher täglich Fleisch auf den Tisch. Heute essen die Leute bewusster Fleisch. Und dafür reisen sie auch weiter, zum Metzger ihres Vertrauens.

#### Was macht denn Ihr Fleisch so gut?

Wir machen die ganze Produktion selber im Haus. Wir schlachten zwar nicht, nehmen aber schon beim Einkauf des Fleisches Einfluss auf die Qualität. Wie das Tier gehalten, transportiert und geschlachtet wird: Das alles spielt eine grosse Rolle. In der Produktion dann kommt es vor allem darauf an, dass das Fleisch gut abgehungen wird. Das macht den Unterschied zur Grossindustrie. Der Grossverteiler will ein möglichst langes Verkaufsdatum erzielen: Das Tier wird geschlachtet, vier Tage später kommt das Plätzli ins Verkaufsregal mit einem Datum von 20 Tagen. Bei uns hingegen wird es ordentlich abgehungen und kommt erst nach 14 Tagen in die Theke, wenn es den richtigen Reifegrad erreicht hat. Dafür kann man es nicht mehr eine Woche im Kühlschrank lagern.

#### Wie erkennt man als Kundin die Qualität in der Theke?

Das ist für Kunden grundsätzlich sehr schwierig zu erkennen. Deshalb ist Vertrauen so wichtig. Die Grossindustrie betreibt einen Riesen-Aufwand, damit das abgepackte Fleisch auch nach Tagen noch haltbar ist und frisch aussieht. Um die gesunde Farbe zu erhalten, werden die Verpackungen beim Grossverteiler

## Urs Schübach und der «Niedermann»

Seit 2009 führen der Uhwieser Metzgermeister Urs Schübach und seine Frau Manuela Schübach die Traditionsmetzgerei «Niedermann», die sie von Peter und Manuela Niedermann gekauft haben. 2015 zogen sie mit dem Geschäft in das neue Betriebsgebäude, ebenfalls in Uhwiesen um, wo sie heute mit 40 Angestellten in der Fleischproduktion tätig sind. Im Juli übernehmen sie das Geschäft der Metzgerei *Herren* als zweiten Standort. Die Eröffnung ist für August geplant. Man darf sich auf das gleiche Angebot wie in der Uhwieser Filiale freuen.

mit einem Luft-Gas-Gemisch versetzt. Aber Aufschnitt aus der Verpackung riecht einfach nicht so gut wie ein Rugeli hier von der Theke.

#### Und was ist das Geheimnis Ihrer Würste?

Die Rezepturen, die wir schon von Peter Niedermann übernommen haben. Wir haben keine Einheitswürste, sondern wiegen alle Gewürze selbst ab.

#### Diese Rezepturen geben Sie nicht leichtfertig heraus, nehme ich an.

Nei, nei (*lacht*). Übrigens hat bei uns auch die Fleischqualität oberste Priorität in der Wurstproduktion. Ganz im Gegensatz zur verbreiteten Meinung über die Wurst, die ja eher als minderwertig gilt.

#### Wird bei uns die Wurst zu Unrecht geringgeschätzt?

Ja, für die Metzger ist die Wurst eigentlich eine Königsdisziplin. In der Grossindustrie hingegen werden Würste verramscht, es wird ihnen ein Hochteil an Schwarte als Füllstoff beigegeben. Was will man auch Vernünftiges reinton in einen Cervelat, der einen Kampfpfeis von einem Franken kostet? In Deutschland ist es anders, da ist der Kilopreis der Wurst höher als beim Fleisch.

#### Die Wurst hat in Deutschland einen höheren Stellenwert als bei uns?

Definitiv. Die Schweiz holt aber auf, wir haben gerade einen Boom im Bereich Wurst. Es gibt viele Leute, die hobbymässig Würste herstellen. Das ist toll. Die Wurst gewinnt an Wert.

#### Während Sie mit Ihrer Wurstproduktion Auszeichnungen gewinnen, machen andere Metzgereien dicht. Der Branche geht es nicht gut.

Ja, die Branche schrumpft und es gibt jährlich weniger Betriebe. Das liegt meiner Meinung nach aber oft nicht daran, dass man Betriebe nicht mehr rentabel führen kann. Sondern daran, dass zahlreiche kleine Geschäfte keine Nachfolger finden. Wir können aktuell unsere Lehrstellen immer besetzen, aber das gilt nicht für die gesamte Branche. Der Nachwuchs fehlt.

#### Ist der Beruf unbeliebt bei jungen Leuten?

Er ist punkto Arbeitszeiten nicht so attraktiv. Auch gibt es nicht allzu viele Lehrbetriebe. Die Branche kann jedoch nicht immer über mangelnden Nachwuchs jammern und selbst nichts dafür tun. Beim «Niedermann» haben wir immer drei Lehrstellen und ich gehe auch in die Schulen, stelle den Beruf vor, beteilige mich an Berufsinformationen.



Alles andere als eine Berliner Currywurst.

#### Haben die Metzger einen grossen Berufsstolz?

Heute definitiv. Als ich die Metzgerlehre machte, traute man sich teilweise kaum, zu dem Beruf zu stehen. Heute wird das Handwerk höher geschätzt. Der Metzger hat zwar immer noch ein blutiges Image. Und in der Tat: Es ist auch ein blutiges Handwerk, wenn man mit Schlachttieren zu tun hat. Aber es erfüllt uns mit Stolz, wenn wir ein sehr hochwertiges Lebensmittel herstellen können.

#### Kennen Sie persönlich eigentlich keinen Ekel?

Nicht in Zusammenhang mit meinem Beruf. Da habe ich noch eher ein Problem mit menschlichem Blut. Ich falle nicht gleich in Ohnmacht, wenn ich mein eigenes Blut sehe ... aber ich kenne viele Leute, die auf dem Schlachthof arbeiten – und wenn sie ihr Blut sehen, wird ihnen schwarz vor Augen. Die grössten Männer klappen einfach zusammen. Das habe ich schon selber miterlebt.

#### Gibt es für Sie Fleisch-Sünden? Dinge, die Sie als Metzger nie machen würden?

Wovon ich absolut kein Fan bin, ist billige Import-Fleischware. Wir beziehen 95 Prozent unseres Fleisches aus der Schweiz. Importiertes Poulet oder Schwein will ich nicht im Haus haben. Für mich ist es tatsächlich eine Sünde, wenn man gerade im Geflügelbereich Fleisch nur einkauft, weil es günstig ist. Und keine Verantwortung übernimmt, wie die Tiere gehalten wurden.

#### Was haben Sie selber für einen Bezug zu Tieren?

Ich habe einen sehr engen Bezug: Ich bin auf dem Bauernhof aufgewachsen und habe ursprünglich Schlachter gelernt. Das war eine