

Baselbieter Metzger feiern Geburtstag

100
Jahre
1910-2010



Das Gewerbe passt seine Strukturen den neuen Gegebenheiten an

Aus der Vergangenheit in die Zukunft

7. November 2010

Inhalt

- 03 Interview – die Zukunft
- 07 Verbandsgeschichte
- 12 Die Volkswurst Klöpfer
- 12 Wandel in der Produktion
- 13 20 Gebote des Metzgerstolzes
- 14 100 Jahre Ausbildung
- 15 «Metzger mit Herz»
- 15 Agieren statt reagieren
- 16 Unsere Verbandsmitglieder
- 18 Eine Branche mit 20 000 Mitarbeitenden
- 19 Glückwünsche des Vorstands

Sponsoren

- AHV/PK/FAK Metzger, Bern
- Basellandschaftliche Kantonalbank, Liestal
- Brüderli Partyservice – Catering, Kaiseraugst
- Carnoglob, Basel
- frifag märwil ag, Wolhusen
- Hermann Herzer Stiftung, Basel
- Metzger-Stiftung Basel
- Orior Menu A – Le Patron, Bockten
- REBER – Ernst Sutter AG, Langnau i.E.

Impressum

«100 Jahre Metzgermeisterverband Baselland»

Konzept und Redaktion:
Felix Erbacher

Gestaltung:
Ateliers spillmann meister

Fotografie:
Archive Metzgermeister
Ateliers spillmann meister

Druck:
Kreis Druck AG

© 2010 – MMV Baselland


Ein wichtiger Partner

Peter Zwick, Regierungsrat, Vorsteher Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion Basel-Landschaft

Zu seinem 100. Geburtstag gratuliere ich dem Metzgermeisterverband Baselland und Umgebung herzlich. Das 100-Jahr-Jubiläum ist immer ein besonderer Anlass, gerade für eine Branche, die auf eine wechselvolle Geschichte zurückblicken kann. Erinnern wir uns an die Zeit, als wir in einer mittelgrossen Gemeinde unseres Kantons noch auf drei oder vier Metzgereien trafen, welche noch alle selber schlachteten. Ein Bild, das längst der Vergangenheit angehört; viele Betriebe haben den starken Strukturwandel im Metzgereigewerbe der letzten Jahrzehnte nicht überlebt.

Umso mehr freut es mich, dass heute die Fleischbranche trotz Margendruck und verändertem Konsumverhalten auf einem wirtschaftlich soliden Fundament steht. Die moderne und kundenfreundliche Metzgerei, die Qualitätsfleisch und interessante Spezialitäten anbietet, ist aus dem Lebensmittelhandel nicht wegzudenken.

Mit den Metzgermeistern verbindet mich nicht nur die Freude am Genuss eines feinen Schnitzels oder einer währschaften Bratwurst. Die Metzgerin und der Metzger sind auch wichtige Partner meiner Direktion, welcher das Lebensmittelinspektorat, das Veterinär-, Jagd- und Fischereiwesen sowie das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain in Sissach angegliedert sind. Wenn es um Tierschutz, Tiergesundheit oder Lebensmittelsicherheit geht, erfüllen die Metzgermeister wichtige Aufgaben an der Schnittstelle zwischen Produzent und Konsument. Nicht nur, aber auch für diese Leistung danke ich herzlich. Den Metzgermeistern und ihrem Verband wünsche ich für die nächsten 100 Jahre alles Gute und viel Erfolg.


Vergangenheit als Verpflichtung für die Zukunft
Ständerat Rolf Büttiker,
Präsident des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF

Ein jedes Jubiläum veranlasst uns, einen Blick in die Geschichte zu werfen, die Gründerzeit von etwas Bestehendem und die nachfolgende Entwicklung etwas genauer unter die Lupe zu nehmen. Dabei sind wir immer wieder erstaunt und überrascht, wie viel innerhalb einer gewissen Zeit geschehen ist, was sich grundlegend verändert hat – und was eben auch gleich geblieben ist. So geht es uns auch mit dem 100-Jahr-Jubiläum des Metzgermeisterverbandes Baselland. Wenn also beispielsweise von der Geschichte des Metzgermeisterverbandes Baselland die Rede ist, so sind gleichzeitig mehrere Themenbereiche tangiert: die gewerblichen Metzgereien im 20. Jahrhundert, die Entwicklung des Metzgermeisterverbandes in einem Kanton, die Politik und Wirtschaft der damaligen Zeit sowie die damit zusammenhängenden sozialen Verhältnisse. Diese historischen Zusammenhänge lassen sich eben erst aus einer gewissen zeitlichen Distanz richtig einordnen und gewichten. Ein 100-Jahr-Verbandsjubiläum ist in diesem Sinne eine ausgezeichnete Gelegenheit, die Vergangenheit richtig aufzuarbeiten und gleichzeitig die zukunftsweisenden Erkenntnisse zu gewinnen. Wichtig ist dabei, nicht im Vergangenen stecken zu bleiben, sondern den Bogen zu schlagen in die heutige moderne Zeit.

Wer 100 Jahre alt wird, kann stolz sein und hat allen Grund zum Feiern. Er hat bewiesen, immer wieder auch die «Arglist der Zeit» überwunden zu haben. In diesem Sinne bin ich überzeugt, dass der Metzgermeisterverband Baselland und seine treuen Mitglieder auch die Kurve in die Zukunft kriegen werden. Sie können dabei auf die loyale Unterstützung des SFF zählen, der dem Baselpol Metzgermeisterverband zu seinem 100-jährigen Bestehen von Herzen gratuliert!

Ihr Verbandspräsident und Ständerat
Rolf Büttiker

Metzgermeisterpräsident Martin Zimmermann und sein Vorgänger Theo Lang zu Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft

«Wir sind auf dem richtigen Weg»

Der Strukturwandel im Metzgereigewerbe setzt sich fort. Das Angebot passt sich rasant der sich ändernden Nachfrage an. Produktivität und Rentabilität müssen gesteigert werden. Vermehrt werden Nischen besetzt. Marketing und administrative Arbeiten nehmen mehr Zeit in Anspruch. Wir müssen den Zeitgeist spüren und die Wünsche unserer Kunden kennen.

Wie muss man sich den Metzgereibetrieb von einst vorstellen?

Theo Lang (TL): Früher galt das Motto: Alles aus einer Hand. Jeder Metzger besass sein eigenes Schlachtlokal. Ausser dem Zukauf von wenigen Spezialitäten wie Bündnerfleisch oder Salami war alles hausgemacht. Das Verkaufssortiment umfasste lediglich Fleisch und Wurst und war oft die Domäne der Meistersfrau.

Wann veränderte sich dies?

TL: Dies änderte sich nach dem Zweiten Weltkrieg schlagartig. Der technologische Fortschritt brachte neue Verfahren in der Wursthherstellung. Einzelne grosse Betriebe spezialisierten sich fortan in der Speck- oder Schinkenfabrikation, wieder andere spezialisierten sich auf Pasteten oder Terrinen.



Martin Zimmermann, Gelterkinden, Präsident des Metzgermeisterverbandes BL (links)
Theo Lang, Metzgermeister, Binningen, Ehrenpräsident (rechts)

Und das Sortiment im Laden wandelte sich grundlegend?

Martin Zimmermann (MZ): Das kann man schon sagen. Allmählich verwischten sich die Fronten zwischen Metzgerei und Comestible und das Angebot erweiterte sich. Poulets, zuerst gefroren, dann auch frisch oder gebraten, Roastbeef, Vitello Tonnato etc., um ein paar Stichworte zu nennen, ergänzten das Sortiment. Neben Senf, Ketchup und Pommes Chips verkauften unsere Metzgereien auch selbstgemachte Saucen und Fonds, ja sogar fixfertige Menüs. Fisch und Käse, Wein und Bier ergänzten neu das Sortiment.

Die Arbeit des Metzgers wurde entsprechend vielfältiger ...

TL: Die Tüchtigkeit des Meisterpaares alleine genügte nicht mehr.

«Es galt, den Zeitgeist zu erkennen. Metzgermeister wurden zu Unternehmern.» Theo Lang

Werbung und Marketing hiessen die neuen Schlagworte. Das handwerkliche Können wurde von unternehmerischem Denken abgelöst. Fortan galt es, seine Stärken zu kennen und sich darauf zu konzentrieren. Die Zeit war reif für eine neue Generation von Metzgermeistern, sie wurden zu Unternehmern. Es galt, den Zeitgeist zu erkennen. Die Stichworte dazu hiessen Label oder Bio. Überall war plötzlich Wertschöpfung möglich, wenn es professionell angegangen wurde.

Neue Kunden wurden gewonnen?

MZ: Einzelne Betriebe spezialisierten sich in der Belieferung der Gastronomie, andere in der Herstellung von Spezialitäten. Wieder andere fanden ihr Auskommen im Partyservice oder Catering usw.

Mussten sich die Fleischproduzenten und -händler anpassen?

TL: Heute gibt es grosse Fleischhändler und Fleischwarenfabrikanten, welche nur noch die Hälfte ihres Umsatzes mit Fleisch erzielen. Der andere Verkaufsanteil setzt sich aus Convenienceartikeln mit hoher Marge, zum Beispiel aus Salaten, Sandwiches oder Fertigménüs, zusammen.

Gibt es heute noch Metzger, die selber schlachten?

MZ: Ja. Zurzeit schlachten immerhin noch 15 Betriebe in unserem Kanton.

Gibt es beim Schlachten Kooperationen?

MZ: In diversen Schlachthäusern in der Region wird zusammen geschlachtet. Das ist rationeller, spart Zeit, Energie und ist auch für Arbeitsablösungen einfacher zu planen, weil das Schlachten personalintensiv ist.

TL: Schlachten ist aufwendig und erfordert hohe Investitionen. Früher wurde in einer Metzgerei vielleicht einen halben Tag lang geschlachtet oder auch nur eine, zwei Stunden. Heute kann man sich das finanziell nicht mehr leisten. Darum ist die Schlachtereie aus meiner Sicht eher ein Auslaufmodell. Ausser es gehört zum Betriebs- und Marketingkonzept: Voilà, das Föteli zeigt den Bauernhof, von dem ich meine Kälber oder meine Rinder beziehe. Ein solcher Mehraufwand kann Sinn machen.

«Der Fleischhandel funktioniert wie ein Ersatzteillager, das heute nicht mehr wegzudenken ist.»

Theo Lang

Woher beziehen die Metzgerbetriebe sonst noch ihre Ware?

MZ: Grundsätzlich kaufen wir beim Bauern ein. Was fehlt, beziehen wir über den Fleischhandel.

TL: In meiner Aktivzeit hing ich den ganzen Tag am Telefon wie ein Börsenhändler. Der eine Fleischhändler hatte dies, der andere das in verschiedenen Qualitäten vorrätig. Die Kälber habe ich zum Beispiel aus der Innerschweiz bezogen, weil mich die dortige Braunviehrasse von der Fleischigkeit her überzeugt hat. Der Fleischhandel funktioniert wie ein Ersatzteillager, das heute nicht mehr wegzudenken ist.

Wie funktioniert heute der Fleischimport?

TL: Das ist eine sehr gute Frage. Wir haben seit 2007 das Versteigerungsverfahren. Monatlich gibt die Proviande, eine halbstaatliche Organisation, die Importmengen bekannt. Jedermann, er muss noch nie ein Stück Vieh gesehen haben, kann ein Angebot machen. Der Meistbietende, zum Beispiel ein Fischhändler, bekommt den Zuschlag anstelle eines Fleischhändlers.

Ist ein Nierstück aus dem Ausland billiger als eines von einem Emmentaler Bauern?

MZ: Im Hochpreisland Schweiz sind unsere Produkte gegenüber dem Ausland teuer. Das Rohmaterial kostet in der Schweiz bis zu dreimal mehr als im benachbarten Ausland.

Das ergibt also eine Mischrechnung beim Einkauf?

MZ: Der Import ist früher als Mischrechnung gedacht gewesen. Heute ist nichts mehr davon übrig geblieben, weil die eingeführten Edelstücke zum Teil zum gleichen Preis wie das Schweizer Fleisch angeboten werden. Die Versteigerungsangebote belasten die Importwaren direkt, und die Erlöse daraus fließen direkt in die Bundeskas-

se. So bezahlt der Konsument auf jedes Entrecote eine Fleischsteuer.

TL: Wir brauchen das ausländische Fleisch, weil die Nachfrage das inländische Angebot übersteigt. Dem Kunden, zum Beispiel der Gastronomie, können wir so auch ein reichhaltigeres Sortiment anbieten.

Gibt es auch Arbeitsteilung bei den Produkten, der eine Metzger stellt Landjäger, der andere Klöpfer, der dritte Wienerli her ...

MZ: Das ist ein heikles Thema.

Weshalb?

MZ: In der Wursterei ist jeder ein Spezialist, der sich nichts vorschreiben lässt. Im Bedarfsfall bezieht der Meister die Wurst lieber vom Grosshandel statt vom Kollegen.

TL: Jeder denkt, er mache die beste Wurst. Ich selbst habe nur so viel produziert, dass der Betrieb rund lief. Auch Spezialitäten. Alles andere habe ich zugekauft. Aber die Einsicht zur Zusammenarbeit in der Produktion muss noch reifen.

Wie erleben Sie die Grossverteiler?

MZ: Beziehungen zu Grossverteilern bestehen auf kantonaler Ebene keine. Als Mitbewerber sind Migros und Coop, was die Preise im Premium- und Offenverkauf anbelangt, kein Problem für uns.

TL: Die Grossverteiler beziehen das Rohmaterial zu den genau gleichen Preisen wie wir. Diese sind ja im Einkauf administriert. Viel mehr Sorgen bereitet uns die Grenznahe. Die dortige Konkurrenz



bezahlt für das Rohmaterial die Hälfte dessen, was wir berappen müssen. Hier haben wir ungleich lange Spiesse.

Was bietet die Metzgerei aus Kundensicht mehr als die Grossverteiler?

MZ: Dienstleistung, Beratung und regionale Produkte. Charcuterie zum Beispiel offerieren wir tranchenweise und frisch geschnitten. Das ist ein echter Mehrwert zum gleichen Preis.

Was können Sie der Konkurrenz im Elsass und in Südbaden entgegenhalten?

MZ: Wir sind zu Fuss erreichbar. Der Dienst am Kunden steht bei uns an erster Stelle.

Was bedeutet die Liberalisierung des Agrarfreihandels für den Metzgereibetrieb?

MZ: Die Preise könnten weiter erodieren. Welche Auswirkungen das auf die Lohn- und auf die anderen Fixkosten wie Miete, Handwerkerkosten etc. haben würde, können wir nicht abschätzen. Wie ich dann mit den verminderten Einnahmen meinen Betrieb aufrechterhalten kann, ist mir noch schleierhaft. Man redet von Preissenkungen von rund 20 Prozent.

TL: Aus meiner liberalen Haltung heraus bin ich klar für die Öffnung der Agrarmärkte. Aus Metzgersicht darf man durchaus skeptisch dazu sein. Der Strukturwandel wird hart werden. In Österreich aber haben die Betriebe die Liberalisierung bereits hinter sich, und die guten haben sich durchgesetzt.

«Die vielen Gesetze, Vorschriften und Regeln erfordern einen immensen Zeitaufwand im Büro.»

Martin Zimmermann

Wo brennt den Metzgern am meisten unter den Nägeln?

MZ: Die vielen Gesetze, Vorschriften und Regeln erfordern einen immensen Zeitaufwand im Büro. Zum Beispiel müssen das Lehrlingswesen, der Vieheinkauf, die Schlachtungen oder die Produktion dokumentiert werden. Wir müssen angeben, woher die Därme und das Gewürz für die Produktion der Würste stammen. Das bereitet vor allem bei den Kleinbetrieben enorm Mühe. Ich selbst sitze zwei Tage pro Woche nur im Büro. Vor 20 Jahren war es noch ein ganzer Tag.

Und wie sind die Schwierigkeiten zu meistern?

TL: Wir müssen einfach genug Ertrag erwirtschaften, auch damit wir in die Zukunft investieren können.

Wo können mehr Umsätze generiert werden?

TL: In den Marktnischen, die uns die Grossverteiler überlassen. Die Grossverteiler kommen auf einen Marktanteil von 85 Prozent im Detailverkauf. Uns bleiben lediglich 15 Prozent.



Welches sind die attraktiven Nischen?

MZ: Der Partyservice. Im Schnitt beträgt dessen Umsatz bei unseren Betrieben teilweise bis zu 50 Prozent. Auch Zusatzverkäufe wie Käse oder Fisch haben eine gewisse Bedeutung.

Haben Sie Nachfolgerprobleme?

MZ: Wer nicht seinem Sohn oder einem langjährigen Mitarbeiter den Betrieb übergeben kann, muss seinen Betrieb schliessen, vor allem, wenn keine Erneuerungen vorgenommen worden sind. In den letzten Jahren haben wir im Kanton 18 Betriebe verloren.

TL: Gesamtschweizerisch verlieren wir pro Woche einen Betrieb – ohne dass die Öffentlichkeit diesen Aderlass zur Kenntnis nimmt. Das ist bei den Bauern ganz anders. Dank deren ausgezeichnetem Lobbying erhalten diese stattliche Subventionen vom Bund. Immerhin bleibt der Kuchen für die Verbliebenen gleich gross. Damit werden diese stärker.

Wie sieht das Angebot im Dorfladen in 10 Jahren aus im Vergleich zu heute?

MZ: Der Trend geht Richtung genussfertige Produkte, zum Beispiel ganze Menüs aus Grossmutter's Küche.

Wie sind die Beziehungen zwischen Metzger und Bauer?

MZ: Gut. Unser Betrieb arbeitet seit drei Generationen mit den gleichen Lieferanten. Mit den jungen Bauern kommt man bei der

Preisfixierung viel besser zurecht als früher, als man viel mehr «märten» musste.

TL: Ich habe mein Geld ein Leben lang im Umfeld der Landwirtschaft verdient, darum sage ich auch kein schlechtes Wort über sie. Was mich aber ärgerte, ist, dass die Bauern aufgrund der Bundesver-

«Der moderne Metzger ist traditionsbewusst. Er ist Handwerker und Kaufmann zugleich.»

Martin Zimmermann

fassung viel besser geschützt sind als wir Metzger. Der Bund ist verantwortlich für den Bauernstand; dafür ist eigens ein Bundesamt für Landwirtschaft zuständig. Die Schützenhilfe des Staates hat die Unternehmermentalität im Kopf des Bauern nicht gerade gefördert, was dem Bauernstand das Überleben auch nicht einfacher macht.

Die Bauern haben im Parlament ja auch eine starke Lobby, im Gegensatz zu den Metzgern ...

TL: Das stimmt absolut. Deshalb habe ich immer dafür gekämpft, dass wir uns besser verkaufen. Die Situation hat sich etwas gebessert. Heute haben wir den Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF), in dem die gesamte Fleischbranche organisiert ist. Präsident und Ständerat Rolf Büttiker nimmt nun in Bundesbern unsere Interessen wahr.

Wie sieht das Profil des modernen Metzgers aus?

MZ: Der moderne Metzgermeister ist traditionsbewusst. Er ist Handwerker und Kaufmann zugleich. Er kennt die Wurzeln seines Berufes und schätzt die Arbeit, die in den zum Teil selbst gemachten Produkten steckt. Mehr als früher wird sich aber der Kaufmann durchsetzen und die Ausrichtung des Metzgermeisters bestimmen. Deshalb wurde schon vor Jahren die Meisterprüfung in Praxis und Theorie aufgeteilt.

Wie zeigt sich der Wandel in Ihrem Betrieb?

MZ: Auch unser Betrieb hat diese Entwicklung durchlaufen. Mein Vater ist zum Beispiel ein ausgesprochen exakt arbeitender Berufsmann mit einer Vorliebe für schönen Festtagsaufschnitt. Ich frage mich dagegen, wie kann das benötigte Produkt mit kleinstem Aufwand in bester Qualität hergestellt oder eingekauft werden. Obwohl manchmal auch der Metzgerstolz durchschlägt und nicht rationale Entscheide zulässt.

TL: Ich habe dafür ein Beispiel: An Rouladen, dem besten Aufschnitt, arbeitete bei mir der Wurster als teuerster Mitarbeiter den ganzen Nachmittag. Das rechnete sich nicht mehr, und ich habe die Roulade zugekauft. Effizienz ist gefragt. Entscheide müssen nach betriebswirtschaftlichen Kriterien gefällt werden.

MZ: Wir Metzger haben, davon bin ich überzeugt, die Zeichen der Zeit erkannt. •

Die Perspektiven sind intakt

Die Geschichte des Metzgermeisterverbandes Baselland

Das schweizerische Metzgergewerbe erlebte immer wieder schwierige Zeiten. Den Betrieben im Kanton Baselland ging es nicht anders. Wie ein roter Faden führten der Kampf um genügende Preise, Verordnungen und andere behindernde Regelungen sowie zunehmend auch Nachwuchssorgen durch die Geschichte. Der Strukturwandel dauert bis zum heutigen Tag an. Der Verdrängungswettbewerb hat die Zahl der Betriebe massiv schrumpfen lassen. Stattliche 28 Betriebe repräsentieren heute aber immer noch einen tollen Metzgerstand. Die Perspektiven sind intakt.



**Präsidentschaft von 1910–1929:
Hans JOURDAN**
«Fleischmangel während des Ersten Weltkrieges»

«Das Metzgergewerbe ist von allen Seiten bedroht, so dass man sich nur mit Aufbietung aller Kräfte über Wasser halten vermag. Auch die Landwirtschaft trägt ihr Möglichstes zur Erschwerung bei. Verwaltungsbehörden und Gesetzgeber helfen getreulich mit, den Beruf

zu bedrücken», sagte 1887 der Initiant des «Verbandes Schweizer Metzger», der Schaffhauser D. Schwarz. In der Folge wurden schweizweit kantonale Tochtersektionen ins Leben gerufen. Dem Aufruf zu einer Verbandsgründung in Baselland folgten am 6. November 1910 insgesamt 34 Metzgermeister, die Hans Jourdan in der «Schützenstube» in Liestal zu ihrem ersten Präsidenten kürten. Der Jahresbeitrag wurde auf 6 Franken veranschlagt. Angesichts der schlechten wirtschaftlichen Lage setzten die Metzger grosse Hoffnungen auf ein vereintes Vorgehen gegen die Erschwerungen von Seiten der Verwaltungsbehörden und Gesetzgeber. Berufsfragen sollten gemeinsam besprochen und nicht zuletzt sollte auch die Geselligkeit gepflegt werden.

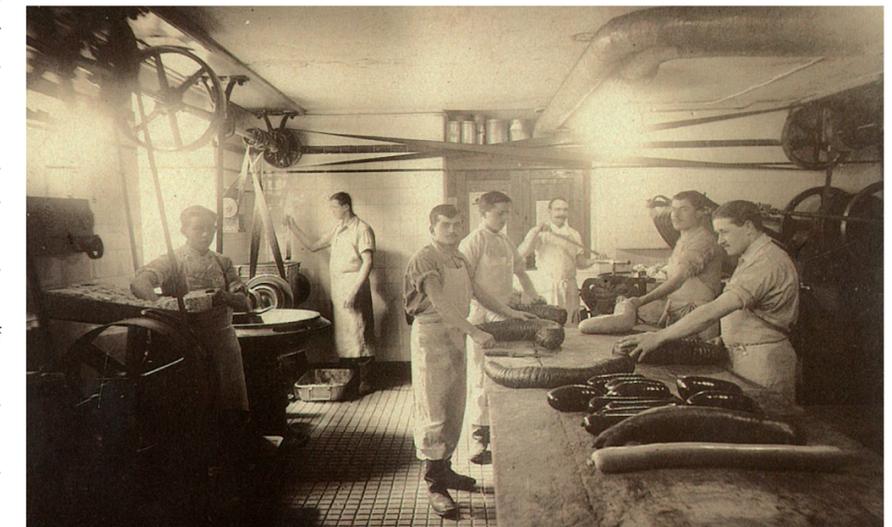
Bald schon rückte ein Problem in den Vordergrund, das künftig die Traktandenliste der Versamm-

lungen bestimmen sollte: die stets stark schwankenden Fleischpreise. Die Erkenntnis drängte sich zunehmend auf, dass die berufliche Tüchtigkeit allein noch keinen exzellenten Geschäftsgang garantiert. Kaufmännisches Können war zusätzlich gefragt. Also wurden Buchhalterkurse durchgeführt.

Der Erste Weltkrieg verursachte einen Fleischmangel. Vieh wurde importiert; die Würste verteuerten sich. 1915 kostete der Klöpfer 49 Rappen, die Wienerli 25 Rappen. Trotz der schwierigen Zeiten beschäftigten sich die Metzger mit dem Lehrlingswesen und rekrutierten 1916 eine Prüfungskommission. Auch wurde festgelegt, dass am Dienstag die Geschäfte während des ganzen Tages und am Freitag bis 18.00 Uhr geschlossen bleiben mussten.

Kein Fleisch am Dienstag und Freitag

Während des Krieges kämpften die Berufsleute um ihre Existenz; zuweilen mussten sie Militärdienst leisten. Der Fleischverbrauch pro Kopf schrumpfte von 42 Kilo im Jahr 1913 auf 25 Kilo im Jahr 1917. Eine Ausgleichskasse existierte noch nicht. Derweil stiegen die Viehpreise ständig an. Der Fleischmangel führte dazu, dass der Bundesrat den Genuss von Fleisch jeweils am Dienstag und Freitag verbot. Dieser Beschluss wurde 1917 schon nach einem halben Jahr wieder aufgehoben. Angesichts der steigenden Viehpreise (Einkauf) und der



Wurstereibetrieb einer Grossmetzgerei, Aufnahme um 1910

gleichzeitig amtlich festgelegten Fleischpreise (Laden) gerieten die Metzger immer mehr in Bedrängnis. Ihnen «riss der Faden» und 1918 beschlossen sie einstimmig, die Höchstpreise zu überschreiten.

Wer aber erwartete, dass sich nach dem Ersten Weltkrieg die Verhältnisse normalisieren würden, täuschte sich gewaltig. Arbeitslosigkeit machte sich breit. Die Preise gingen zurück, bis der Bundesrat das Vieheinfuhrverbot wieder aussetzte. Als dann erneut Fleisch aus dem Ausland bezogen werden konnte, brachen die Preise ein. Das Verhältnis zwischen den Metzgern und Bauern war in dieser Phase durch Spannungen geprägt. Im Interesse einer verbesserten Geschlossenheit innerhalb des Gewerbes traten die Baselbieter Metzger 1919 dem kantonalen Gewerbeverband bei.

1921 zählt der Verband stattliche 60 Mitglieder. Ein Markstein war das Jahr 1926, als der Verband Schweizer Metzgermeister und der Metzgereipersonalverband erstmals einen Arbeitsvertrag abschlossen.

Nach seiner 19-jährigen Präsidentschaft wurde Hans Jourdan als Präsident des MMV Baselland von Alfred Heinemann abgelöst.



**Präsidentschaft von 1929–1956:
Alfred HEINEMANN**
«Fleischverbrauch verdoppelt sich»

Die Fleischpreise bewegten sich auch unter der 27-jährigen «Regentschaft» von Alfred Heinemann auf der Achterbahn. Immer wieder erhitzen die Begriffe «Abschlag», «Stabilisierung» und «Aufschlag» die Gemüter. 1932 etwa führte eine Überproduktion auf dem Schweinemarkt sowohl bei den Schweinepreisen als auch bei den übrigen Viehpreisen zu einer Baisse.

Und erneut wendete sich das Blatt. 1936 machte sich ein Mangel an Schlachtvieh bemerkbar. Trotz Einfuhrmöglichkeiten tendierten die Viehpreise nach oben. Die Wirtschaftskrise reduzierte jedoch die Kaufkraft der Konsumenten und verhinderte eine Anpassung der Preise. Die Abwertung des Schweizer Frankens verteuerte zusätzlich die Einfuhr. Immerhin konnten 1936 mindestens die Kalbs- und Schweinepreise, soweit sie die Wurstansätze betrafen, von den Preisvorschriften befreit werden. In diesem Jahr zählt der MMV Baselland stattliche 110 Mitglieder und stand damit an 9. Stelle der kantonalen Tochtersektionen.

Frauen an der GV

Mit dem Ausbruch des Zweiten Weltkrieges setzte der Bundesrat kriegswirtschaftliche Vorschriften in Kraft. Sie umfassten etwa ein Verbot von Preiserhöhungen, Ausfuhrverbot, Fettrationierungen, Höchstpreise und sogar die Rationierung des Fleisches. Die Mobilmachung verursachte Lücken im Personal. An der Generalversammlung von 1942 nahmen sogar die Frauen teil, weil sie während der Kriegswirtschaft in den Betrieben mithalfen und schon aus diesem Grunde

in allen Fragen ins Bild gesetzt werden mussten. 1944 gehörten bereits 122 Mitglieder dem Verband an.

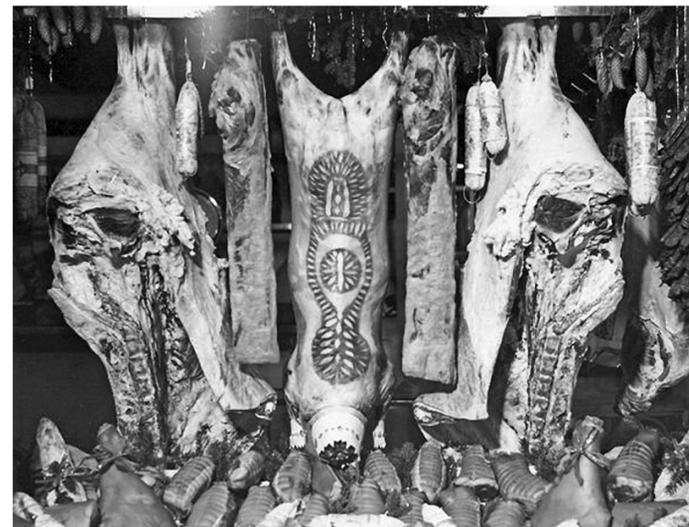
Im Gegensatz zum Ersten Weltkrieg gestaltete sich der Übergang von der Kriegs- zur Friedenswirtschaft ohne grosse Probleme. Die Nachfrage nach Lebensgütern führte zu einer Hochkonjunktur und kurbelte die Wirtschaft auf ungeahnt hohe Touren an. Der Fleischverbrauch verdoppelte sich fast von 23,18 Kilo (1945) auf 45,93 Kilo (1957) pro Kopf. Die scharfe Konkurrenz der Grossbetriebe wie Coop und Migros sowie die gestiegenen Kosten wirkten sich aber nivellierend auf die Gewinne aus.

1956 brachte die Wachtablösung im Präsidium. Nach 45 Jahren im Vorstand wurde Alfred Heinemann von Fritz Leuenberger abgelöst.

**Präsidentschaft von 1956–1965:
Fritz LEUENBERGER**
«Kochkurs für den Chef»

Neue Aspekte beschäftigten fortan die Metzger. Sie setzten sich mit technischen Erfindungen auseinander oder organisierten Kochdemonstrationen. Immer mehr Schwierigkeiten bereitete ihnen die Rekrutierung des Nachwuchses. Die wirtschaftliche Entwicklung begünstigte andere Branchen und führte zu Abwanderungen. Eine Fünferkommission nahm sich der Lehrlingsmiserie an. Eine Aktion bestand 1957 auch darin, die Metzgerfrauen zur aktiven Teilnahme an einem Weiterbildungskurs an der «Metzgeruniversität» zu bewegen. Die Metzger unterzogen sich dort einem Kochkurs, um die Kundschaft in Kochfragen beraten zu können.

Auch das Thema «Reklame» beschäftigte den Verband. Er rief zur Vorsicht auf und empfahl Kollektivinserate; hemmungslose Preiskampagnen unter den Mitgliedern sollten verhindert werden.



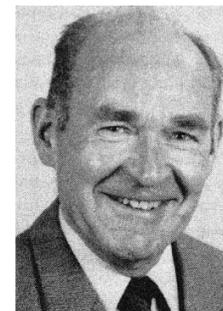
Schaufenster der Metzgerei Jenzer in Arlesheim um 1949

Unter den Würsten nahm der «Klöpfer» eine Sonderstellung ein. An zwei Versammlungen während eines Jahres votierten 16 Redner, bevor dem Antrag des Vorstandes, den Preis von 85 Rappen für das Paar zu erhöhen, beige-pflichtet wurde.

In den 60er Jahren installierten die ersten Betriebe die Kühlbuffets. Vorher wurde die Ware meist auf Marmorplatten präsentiert. Die technische Erneuerung verbesserte die Haltbarkeit der Ware vor allem im Sommer, wenn zuweilen die Sonne in die Läden brannte.

Das Sortiment wurde durch pfannenfertige Artikel, zum Beispiel durch panierte Plätzli oder Cordon Bleus, ergänzt.

Was zu wünschen übrig liess, war der Besuch der Versammlungen. Das Interesse für die Tragweite der zu behandelnden Fragen musste aktiviert werden. Für Nichterscheinen veranschlagte die Verbandsspitze eine Busse von 15 Franken.



**Präsidentschaft von 1965–1982:
Walter BRAND**
«Gewerbeverband verteilt Importkontingente»

Während der Präsidentschaft des Berners Walter Brand, der 1957 mit seiner Frau von Urtenbach nach Pratteln zog und sich dort eine Metzgerei existenz aufbaute, herrschte «Hochbetrieb». 118 Mitglieder zählte der Verband. In Pratteln zum Beispiel konkurrierten sich sieben Betriebe. Im 100. Jubiläumsjahr sind es neben Migros und Coop noch zwei. In Grossgemeinden wie etwa Birsfelden oder Binningen kann man nur noch bei den Grossverteilern Fleisch kaufen.

Zu intensiven Diskussionen führte immer wieder die Verteilung der Importkontingente (Verteilerstelle). Damals administrierte die Birsfelder Grossmetzgerei Leuenberger die kantonale Verteilerstelle, also die Zuteilung der Einfuhranteile. Mit dieser Zuteilung der zum Teil bis zu 50 Prozent billigeren ausländischen Nierstücke waren nicht immer alle zufrieden. So kam es, dass die Administration dem Kantonalen Gewerbeverband übertragen wurde. Als Sekretär übernahm Hans Rudolf Gysin, der spätere Gewerbeverbandspräsident und Baselbieter Nationalrat, die Verwaltung. Die damalige Basler Speditionsfirma Danzas verteilte das Fleisch ab Rampe Badischer Bahnhof.

Wenn sich in früheren Zeiten die Fachgeschäfte vor allem mit der Qualität von den Grossverteilern absetzen konnten, holten Coop und Migros bei der Frischware Terrain auf. Der Personalnachwuchs wurde immer dünner, weil Migros und Coop mit grosszügigeren Sozialleistungen lockten. Auch die chemische Industrie absorbierte zunehmend mehr Junge und Ausgebildete, weil sie materiell mehr zahlen konnte. Die Konkurrenz verschärfte sich auch unter den eigenständigen Betrieben. Im Engrosgeschäft z.B. konnten sie sich bei der Bedienung von Betriebskantinen nicht mehr wochenweise abwechseln; die Grossabnehmer nutzten die Konkurrenz und liessen den Preismechanismus spielen. Fortan konnte nur noch der Günstigste liefern.

Als Walter Brand das Präsidium nach 17 Jahren an Willy Imhof übergab, gehörten noch rund 75 Betriebe dem Verband an.

**Präsidentschaft von 1982–1992:
Willy IMHOF**
«Einkaufsgewohnheiten ändern»

In die Präsidentschaft des Röschenzers Willy Imhof fiel das 75-Jahre-Jubiläum des Metzgermeisterverbandes Baselland. In der Mittenza in Muttens fand am 26. Oktober 1985 eine glanzvolle Feier mit dem Orchester Beny Rehmann statt. Eine Jubiläums-Wurst wurde kreiert. Und ein Verbandsausflug führte am 8. September auf die Rigi.

Auch die Damen hatten Grund zum Feiern. Die Metzgerfrauen-Vereinigung Baselland feierte 1985 das 20-Jahre-Jubiläum. Der ehemalige Präsident Fritz Leuenberger initiierte diesen «Club», der zuweilen gegen 70 Mitglieder zählte. Ausfahrten, Besichtigungen und St.-Niklaus-Feiern, sogar Maskenbälle wurden veranstaltet. Im Jubiläumsjahr reisten die Frauen nach Florenz.

Die Metzger hatten in diesen Jahren nicht nur zu feiern. Genügend Lehrlinge zu rekrutieren fiel ihnen schwer. In den Schulabschlussklassen präsentierten sie den vielseitigen Beruf. Metzgermeister zeigten eine Berufsbildschau und standen den Schülern Red und Antwort. Ein spontaner Erfolg stellte sich jedoch nicht ein.

Im Lehrlingswesen wurden Anfang der 80er Jahre Einführungskurse eingeführt. Das schweizerische Berufsbildungswesen verlangt dies; den Metzgereiverbänden oblag die Organisation. Als sich die Konjunktur abschwächte, stagnierten auch die Verkäufe der Metzger. Die jungen Meister versuchten, mit Partyservice über die Runden zu kommen. Oft waren Sieben-Tage-Wochen die Regel. Und dies hatte wiederum



In den 70er und 80er Jahren herrschte «Hochbetrieb». Fachgeschäfte setzten sich vor allem mit der Qualität von den Grossverteilern ab.



zur Folge, dass Metzgersöhne und -töchter statt in den elterlichen Betrieb einzutreten, in die Grossbetriebe zogen. Dort wurde ihnen die Fünf-Tage-Woche und vier Wochen Ferien garantiert. Zuhause beobachteten sie die Eltern Tag und Nacht an der Arbeit. Für Willy Imhof gab es einen zusätzlichen Grund für die schrumpfende Zahl der Betriebe: Weil vermehrt Ehepaare im Berufsleben standen, verlagerte sich der Einkauf ein- oder zweimal pro Woche auf die grossen Center.



**Präsidentschaft von 1992–2001:
Theo LANG**
«Seuchen und Kontingente»

Zu Beginn der Präsidentschaft von Theo Lang herrschte in der Schweiz ein gutes Konsumklima. Das Wichtigste: die Kaufkraft war intakt. Aber nach dem rasanten Anstieg des Fleischverbrauches in den sechziger Jahren stagnierte der Fleischkonsum in den achtzigern auf hohem Niveau. Zu Beginn der neunziger Jahre erfolgte dann ein eigentlicher Rückgang als Folge negativer Meldungen, z.B. Kritik an der Tierhaltung und Fütterung, Ablehnung des EWR-Beitritts im Jahre 1992.

Dies führte zu strukturellen Problemen sowohl im Fleischgrosshandel wie auch bei den Metzgereien. So musste im Baselbiet ein grosser Schlachthof, die Firma Anderegg in Buckten, seine Tore schliessen. Auf nationaler Ebene verschwand der grösste Metzger der Schweiz, die Fa. Kunz in Bilten. Auf dem Land spürten die Metzgermeister noch stärker die Konkurrenz der Grossverteilern.

Ungeachtet der Bedürfnisse des Marktes produzierte die Landwirtschaft, was die Natur hergab und – weit mehr. Hunderttausende von Tonnen importierter Futtermittel, Sojaschrot und Fischmehl sorgten für Fleischüberschüsse noch und noch. Dazu gab es Heu und Stroh aus dem Ausland, damit die Tierschutzvorschriften eingehalten werden konnten. Die Landwirtschaft avancierte auf leisen Sohlen zum grössten Fleischimporteur des Landes. Mit Einlagerungsaktionen hielt die halbstaatliche GSF (heute Proviande) die Preise hoch, sodass die Kunden nicht von den Überschüssen in Form von günstigen Preisen profitieren konnten. Der Schweizer Konsument revanchierte sich auf seine Weise und kaufte für jährlich 500 bis 600 Millionen Franken Fleisch im preiswerten Ausland.

Neben den höchsten Fleischpreisen hatte die Schweiz auch den höchsten Milchpreis von Europa. Dies mit fatalen Folgen für die Schweizer Fleischwirtschaft. Um die Milchleistung und vor allem die Fruchtbarkeit der Milchkühe noch mehr zu erhöhen, importierte die Landwirtschaft Tiermehl aus ganz Europa. Kritische Stimmen dazu blieben lange ungehört, obwohl bereits 1993 in England die ersten BSE-Fälle bekannt wurden. Am 20. März 1996 schlug die Nachricht aus England wie eine Bombe ein, wonach nicht mehr auszuschliessen sei, dass BSE auch auf den Menschen übertragbar sein könnte.

Obschon die BSE-Tiere wohl kaum beim Metzger oder im Schlachthof krank geworden sind, erlitt der Berufsstand enormen Schaden. Der Markt brach zusammen, die kranken BSE-Milchkühe und die jungen Banktiere (bei denen nie ein einziger BSE-Fall registriert wurde), wurden in den gleichen Topf geworfen. Neben dramatischen Umsatzrückgängen hatten die Betriebe auch erhöhte Kosten bei der Schlachtung (Vorsichtsmassnahmen, Verbrennung der Risikoteile etc.) zu tragen. Es dauerte Jahre, bis das Vertrauen der Konsumenten wieder hergestellt werden konnte. BIO und die verschiedensten Labelprogramme feierten Hochkonjunktur.

Die Basis für ein Importkontingent bildete bisher – vereinfacht dargestellt – eine Inlandleistung: die Schlachtmenge des Vorjahres bildete die Grundlage für die Importberechtigung des laufenden Jahres. Dies galt für sämtliche Schlachttiere inklusive Nierstücke. Für die meisten Metzgereien waren dabei Filet, Entrecote und Huft (Nierstücke) am interessantesten. Die Bewertung erfolgte auf der Basis von

- 60% Schlachtung (ganze Tiere) A-Kontingent
- 40% Zukauf (Teilstücke) B-Kontingent.

Nur durch das B-Kontingent gelangten die Spezialstücke direkt und ohne Verteuerung an die Verkaufsfrente. 1997 besaßen 714 Metzgereien in der Schweiz ein B-Kontingent. Für viele bedeutete dies eine willkommene Entschädigung für ihre Inlandleistung, für manche Betriebe war es gar das finanzielle Rückgrat.

Ab dem 1. Januar 2001 wurde das B-Kontingent aufgehoben, ohne dass sich unsere Verbandsleitung in Zürich gross dagegen gewehrt hätte. Im Nachhinein scheint nicht sicher, ob die Verbandsspitze sich der Tragweite bewusst war.

Die verbandseigenen Institutionen, wie Metzger-Versicherung, Metzger-Treuhand und vor allem die Viehbörse sollten in der Folge schwer unter dem damit eingeleiteten Strukturwandel innerhalb der schweizerischen Metzgerschaft zu leiden haben.

Und das Unheil nahm seinen Lauf, denn mit den Stimmen der Landwirtschaft sollte das Parlament beschliessen, ab dem Jahre 2007



Zufriedene Tiere in der Natur sorgen für gutes Fleisch.

das Versteigerungsverfahren einzuführen. Damit wurden auch Fischhändler und weitere Kreise importberechtigt. 200 Millionen Franken Versteigerungserlös flossen neu jährlich in die Bundeskasse. Eine eigentliche Fleisch-Import-Steuer notabene, ein Aderlass für die Fleischbranche und eine Planungsunsicherheit obendrein. Zur Zeit der Drucklegung dieser Festschrift ist im Parlament eine Motion (unter Federführung von SFF-Präsident Ständerat Rolf Büttiker) zur Abschaffung des Versteigerungsverfahrens hängig. Die Zukunft wird es weisen.



**Präsidentschaft von 2001–2009:
Jean ALT**
«Importkontingente werden versteigert»

Als Jean Alt seine Präsidentschaft antrat, beunruhigten Horrormeldungen über den Einsatz von Antibiotika bei den Schweinen und Kälbern und sogar im Geflügelsektor die Konsumenten und drückten Verkäufe und Margen.

Die Diskussionen über das 1999 revidierte Landwirtschaftsgesetz rissen nicht ab. Die kleinen Metzgereibetriebe werden abermals geschwächt; sie verlieren die durch jahrzehntelange Aufbauarbeit erarbeiteten Kontingentsanteile. Die im Bericht des Vorgängers erwähnten 200 Millionen Franken Versteigerungserlös fehlten und beschnitten fortan die Marge der Metzgerschaft.

Nicht nur im Kanton Baselland, auch in Europa haben es die Metzger nicht einfach. Die Margenprobleme führen zu Dumpingpreisen der Grossen und sogar zu «Gammelfleischskandalen» – vor allem in Deutschland und Polen. 2006 kommt die Vogelgrippe hinzu, BSE (schwammartige Gehirnkrankheit der Rinder = Rinderwahn) und die Maul- und Klauenseuche erschweren oder stoppen weiterhin wegen der Übernahme der EU-Bestimmungen die Beschaffung von Rohmaterial im Ausland. Rindfleisch, auch Därme für die Cervelas können zum Beispiel nicht mehr aus Brasilien eingeführt werden.

Durch die Versteigerung der Zollkontingente gehen der Fleischbranche 2008 rund 200 Millionen Franken verloren. Die massive Erhöhung beim Import von Verarbeitungsfleisch in Vierteln oder Hälften bringt den beteiligten Schlacht- und Zerlegebetrieben dafür die nötige Auslastung.

Während der Amtszeit von Jean Alt setzte sich der Strukturwandel im Baselbieter Metzgereigewerbe fort. Die Grossverteilern bauten ihre Produktion und damit ihre Marktmacht weiter aus. Kleinere Metzgereien, die ihren Betrieb modernisierten und dafür beträchtliche finanzielle Mittel investierten, mussten ihre Segel streichen. Parallel dazu verschärften die Behörden mit Blick auf die Bestimmungen der EU und die bilateralen Verhandlungen die Kontroll- und Auszeichnungsbestimmungen sowie die Deklarationsvorschriften. Dazu gehörte die Etikettierung der Ware. Grössere Betriebe mussten ihr Personal von einem Betriebsarzt kontrollieren lassen. «Die Metzger gerieten finanziell noch stärker unter Druck», sagte der gelernte

Kaufmann und Fleischhändler Jean Alt. Und dennoch habe man immer auf den Metzgern herumgehakt und ihnen «Apothekerpreise» vorgeworfen. 2003 stellte dann allerdings die von Migros beauftragte «Agrarplattform» in einer unter Mitwirkung sämtlicher betroffener Instanzen entstandenen Studie fest, dass «Fleisch verkaufen ein Verlustgeschäft» sei.

Die Baselbieter Metzger versuchten, ihre Lage durch Produktionszusammenschlüsse zu verbessern. Das hat nicht immer geklappt. «Die Metzger sind eben sehr konservativ und individuell ausgerichtet», meinte Jean Alt.

Wie unter seinen Vorgängern fehlte den Betrieben im ersten Jahrzehnt des dritten Jahrtausends der Nachwuchs.

Zum Erfreulichen von Jean Alts Präsidentschaft gehörte die verstärkte Präsenz der Metzger an der alle zwei Jahre stattfindenden Berufsschau des Gewerbeverbandes Baselland, der grössten in der Schweiz, in Pratteln.

**Präsidentschaft ab 2009:
Martin ZIMMERMANN**
«Was einen nicht umbringt, macht stark»



Der Gelterkinder Metzgermeister ist erst seit einem Jahr im Amt und darf schon ein grosses Jubiläum feiern: den 100. Geburtstag des Metzgermeisterverbandes Baselland (MMV). Zwar wurde er etwas vom grossen Arbeitsaufwand seines Amtes überrascht, aber die Anstrengungen haben sich gelohnt. Aufgrund von Auflagen des Kantonalen Amtes für Bau und Umweltschutz (BUD) wollte das Veterinäramt Baselland neu ein kostenaufwendiges Konzept bei der Entsorgung von Schlachtabfällen einführen. Daraufhin hat Martin Zimmermann in Liestal interveniert und ist mit den Behörden unbürokratisch übereingekommen, dass Kleinschlachthöfe und Kleinmetzgereien wie bis anhin Blut über die Kanalisation in die Kläranlagen entsorgen dürfen.

Dem obersten Baselbieter Metzger stehen aber noch weitere Herausforderungen bevor. Dabei ist der Zusammenschluss mit dem Metzgermeisterverband Basel-Stadt ein wegbegleitendes Thema, welches sicher nicht nur einmal auf den nächsten Traktandenlisten stehen wird. Eine Vereinigung könnte schon 2012 zustande kommen.

Die grösste Herausforderung aber wird die Liberalisierung des Agrarfreihandels sein, die den Präsidenten und die Verbandsmitglieder in stürmische Gewässer bringen wird. Mit Weitsicht und Aufmerksamkeit versuchen er und seine Vorstandskollegen die Verbandsmitglieder auf die kommende Entwicklung vorzubereiten. Er ist optimistisch und denkt an die österreichischen Kollegen. Der östliche Nachbar hat die Grenzöffnung innerhalb der EU hinter sich. Die starken Betriebe haben auch überlebt. Martin Zimmermann: «Was einen nicht umbringt, macht stark.» •

Die Volkswurst Klöpfer

Der Cervelas ist die Schweizer Volkswurst per se. In der Basler Region heisst er Klöpfer. In der Schweiz werden jährlich 160 Millionen Stück hergestellt, der Schweizer verschlingt also im Durchschnitt 21 Cervelas pro Jahr. In den Krisen- und Kriegsjahren galt sein Verzehr als ein Zeichen des Wohlstandes. Im Zweiten Weltkrieg setzte der Staat sogar seinen Preis fest.

Jeder Produzent hat sein eigenes Erfolgsrezept. Das Rezept aus dem Fachbuch Schweizer Metzgergewerbe aus dem Jahr 1935 sei aber verraten:

- 15 kg Kuh- oder Muniffleisch warm mit 80–100 % «ausgeblitzt» (Grundmasse vor der Zugabe von weiteren Zutaten)
- 10 kg Rindfleischabschnitte
- 5 kg Schweinefleischabschnitte
- 10 kg gekochte Schwarten mit gleich viel Brühe geblitzt
- 5 kg Speck mitblitzen
- 5 kg Speck am Schluss
- sowie Salz, Salpeter, Pfeffer, Koriander und Knoblauch.

Im Jahr 1890 lagen Bevölkerung und Basler Metzger im Streit. Letztere wollten wegen der gestiegenen Viehpreise den Preis um happige 30 Prozent erhöhen. Im folgenden «Wurstkrieg» rief die Bevölkerung zum Boykott auf. Mit Erfolg, die Metzger blieben auf ihren Würsten sitzen. Sie verzichteten auf die geplante Preiserhöhung. Der Cervelas ist wahrlich ein Kulturgut! •



Schweizerinnen und Schweizer führen sich jährlich 16 Millionen Klöpfer zu Gemüte.

Der Wandel in der Produktion

Das Schlachten war früher in den Dorfmetzgereien bis in die 80er Jahre eine Selbstverständlichkeit. «Die Kühe brüllten, die Kälber schrien nach ihren Müttern und manchmal meckerten nicht nur die Nachbarn, sondern auch die Schafe», schreibt Altmetzgermeister Rudolf Jenzer aus Arlesheim in seiner Firmenchronik. Solche Zustände waren je länger, desto weniger haltbar. Entscheidend waren jedoch wirtschaftliche Gründe dafür, dass die Metzgereien heute das Fleisch von spezialisierten Schlachtbetrieben beziehen. Bei den Schlachtarbeiten gab es aber auch die meisten Unfälle.

In der Wurstproduktion löste der Wurst-Blitz in den 20er Jahren das Wiegemesser ab. Die Hackmaschine wurde Fleischwolf genannt. Grössere Fleischstücke verschwanden im Schlund, und eine Förder-schnecke drückte diese als kleine Würstchen heraus. In der Klöpferproduktion bildeten Wurstclips und Darmaufziehgeräte in den 70er Jahren neue Meilensteine. Neuartige Schränke dienten dem Dämpfen, Kochen, Braten, Dünsten, Schwitzen und Trocknen. Der eine oder andere Betrieb leistete sich eine gasbeheizte Rauchanlage.

Für die Weiterverarbeitung des Fleisches boten sich immer wieder neue Möglichkeiten. So verbesserten Massieranlagen die Qualität des Schinkens.

Auch in der Produktion und im Laden hat sich der technische Fortschritt bemerkbar gemacht. Eine revolutionäre Erfindung war das Vakuumverpacken schon in den 50er Jahren. Die Cry-o-vac-Säcke aus den USA erleichterten das Lagern der einzelnen Fleischteile und machten den Transport hygienischer. In den 60er Jahren kamen die ersten Vakuum-Verpackungs-Tischgeräte mit Fusspedalen und beheizten Elektroden zur Verschweissung der Polyäthylen-Beutel auf den Markt. Schneidemaschinen rationalisierten die Arbeitsgänge. Die Verpackungstechnik schritt voran – auch die Preise für diese Geräte.

Der technische Fortschritt hält bis auf den heutigen Tag in den Metzgereien Einzug, der Automation der Arbeitsgänge sind dennoch Grenzen gesetzt. Der Kunde will individuell mit speziellen Produkten bedient werden. Deshalb feilen die Metzger an ihrem Profil und pflegen ihre eigene Marke. Der Metzgerberuf wird ein Handwerk bleiben. •

20 Gebote des Metzgerstolzes

- Wir sind überzeugt von unserer Arbeit.
- Wir lassen uns von kurzfristigen und werbetechnischen Schlagwörtern wie «Bio», «Light», «Regio», «salzarm» oder «E-Nummernfrei» nicht beeinflussen. Wir entscheiden mit unserem Metzgerherzen.
- Wir vertreten den Metzgerberuf mit erhobenem Haupt.
- Wir geniessen, wie die Tiere zufrieden aufwachsen.
- Wir freuen uns über die Qualität, die wir eingekauft haben.
- Wir verkaufen stolz unser Fleisch und unsere Fleisch-erzeugnisse.
- Wir stellen mit Liebe unsere Wurstwaren her.
- Wir pökeln fachmännisch unsere Schinkenprodukte.
- Wir beraten unsere Kundschaft umfassend.
- Wir stellen mit Langjähriger Erfahrung unseren Speck her.
- Wir würzen die Blutwürste nach überlieferten Rezepten.
- Wir lassen unserem Fleisch genügend Zeit zum Reifen.
- Wir dressieren unser Fleisch fachgerecht und gekonnt.
- Wir entbeinen die Fleischstücke sauber.
- Wir hegen und pflegen unser Wurstsortiment.
- Wir verhalten uns fair und korrekt zu unseren Metzgerkollegen.
- Wir schlachten unsere Tiere mit Würde, Erfurcht und Respekt.
- Wir pflegen unser Angebot in der Vitrine mit Herz.
- Wir bleiben uns treu.
- Wir respektieren die Ethik. •

Hektor Brand
Kassier

Martin Tschudin

Vorstandsmitglied und Fachlehrer Fleischwirtschaft

**Auch die Ausbildung ist 100 Jahre alt**

Auch die offizielle Ausbildung zum Metzger feiert im Baselbiet in diesem Jahr ihr 100-jähriges Bestehen. 1912 hat Ernst Buser nach zweijähriger Ausbildung als erster Kandidat die Prüfung erfolgreich absolviert. Seine Experten hies-

sen H. Jourdan und L. Grieder. Hans Jourdan war der erste Verbandspräsident und erste Expertenobmann unseres Regionalverbandes. In diesen 100 Jahren wurden in unserem Kanton 1256 Fähigkeitszeugnisse für Metzger und ein Fähigkeitszeugnis für einen Fleischfachassistenten ausgestellt.

Die erste Metzgerin

Revolutionär war die Änderung im Jahr 1967, weil ab diesem Jahr die Ausbildung auch ohne die Disziplin «Schlachten» gemacht werden konnte. Die Bezeichnung für Metzger mit Schlachten lautete «Metzger A», ohne Schlachten «Metzger B». Die erste Person, die diese Ausbildung als «Metzger B» erfolgreich bestanden hatte, war 1971 Margrit Schenk, also die erste Metzgerin im Kanton. 1977 wurde das Ausbildungsreglement erneut geändert; der Beruf konnte fortan in den Fachrichtungen Gewinner, Verarbeiter oder Veredler erlernt werden.

Nachdem das Schweizer Volk an der Urne ein neues Bildungsgesetz angenommen hatte, musste eine Bildungsverordnung (BIVO) erarbeitet werden. Sie trat 2008 in Kraft. Erstaunlich, was beim Erstellen dieser BIVO alles berücksichtigt werden musste. So legte der WWF (World Wide Fund for Nature) in der Zeit, als die Verordnung schon in der Vernehmlassung war, sein Veto ein mit der Folge, dass mehr Leistungsziele zugunsten der Umwelt und des Tierschutzes eingebaut werden mussten. Auch der Arbeitssicherheit und der Hygiene mussten viele Leistungsziele zugeordnet werden. In über 400 Punkten ist aufgelistet, was Ausbildungsbetriebe, Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse vermitteln müssen.

Fleischfachleute heute

Fleischfachleute absolvieren eine dreijährige berufliche Grundbildung, die mit dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis EFZ abschliesst. Sie können einen der folgenden Schwerpunkte wählen:

- Gewinnung: Fachgerechtes Schlachten, Zerlegen, Ausbeinen und Würsten. Wissen über Tierhaltung, -fütterung und -aufzucht
- Verarbeitung: Zerlegen, Ausbeinen, Würsten, Würzen, Räuchern, Herstellen verkaufsfertiger Produkte
- Industrielle Verarbeitung: Die Ausbildung ist im Wesentlichen gleich wie bei der Verarbeitung, jedoch speziell ausgerichtet auf die Bedürfnisse der Grossbetriebe.

- Veredelung: Ausbeinen, Herstellen von Traiteur-Produkten, kalte Platten, Fertiggerichte, Partyservice, Buffetgestaltung, Bedienung und Kundenberatung.

Fleischfachassistentinnen und -assistenten

machen eine zweijährige Grundbildung, die zum eidgenössischen Berufsattest EBA führt. Diese Ausbildung stellt etwas weniger hohe Anforderungen in der Berufsfachschule.

Ausbildung

Die berufliche Ausbildung erfolgt an drei verschiedenen Lernorten:

1. Bildung in beruflicher Praxis

In Metzgereigeschäften, in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben.

2. Schulische Bildung

Berufskundeunterricht, allgemeinbildender Unterricht und Sport. Bei sehr guten schulischen Leistungen kann zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

3. Überbetriebliche Kurse

Zu verschiedenen Themen finden überbetriebliche Kurse im Ausbildungszentrum für die Fleischwirtschaft in Spiez statt.

Fortbildung**Berufsprüfung BP**

- Betriebsleiter/in mit eidg. Fähigkeitszeugnis

Höhere Fachprüfung HFP

- Eidg. dipl. Metzgermeister
- Eidg. dipl. Betriebswirtschafter/in des Gewerbes

Fachhochschule FH

- Bachelor FH in Lebensmitteltechnologie
- Bachelor FH in Biotechnologie •



Schweizer Meister Daniel Berchtold wird an derselben Veranstaltung zum Europameister 2009 gekürt.

**Martin Schaad**

Vorstandsmitglied und verantwortlich für Werbung

«Metzger mit Herz»

Als ich 1995 in den Vorstand unseres Branchenverbandes gewählt wurde, lagen grosse Aufgaben vor uns. Unser Berufsbild musste verbessert und unsere Leistungen mussten gewürdigt werden. Die Grossverteiler entdeckten attraktive Absatzmärkte im Bereich Metzgerei – darauf mussten wir reagieren. Die Aktion «Metzger mit Herz» wurde ins Leben gerufen. Die Öffentlichkeit wurde über die Qualitäten und Vorteile, die ein Einkauf beim Metzger bietet, orientiert. Die Kampagne half mit, aus dem «Metzger um die Ecke» den «Fleischfachmann» zu machen. Mit dem Aufkommen der lokalen Medien bot sich uns die einmalige Gelegenheit, den Konsumenten direkt anzusprechen. Es entstanden zwei umfangreiche Dokumentationen: Eine zeigte Wissenswertes über das Grillieren und – ganz wichtig – eine zweite den Weg vom Aufziehen des Tieres in der Region bis zur Produktion des Sonntagsbratens. Ausserdem boten Wettbewerbe rund um die Metzgerei dem Kunden Gelegenheit, sein Wissen zu testen und Preise zu gewinnen.

Diese Aktivitäten stammten aus den eigenen Reihen. Heute bleibt dem selbstständigen Metzgereibetrieb kaum mehr Zeit, solche Ideen zu kreieren und umzusetzen. Deshalb zählen wir in Zukunft auf die Mitarbeit von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, und von unserem Verband, dem Schweizerischen Fleisch-Fachverband (SFF). Wir können nur mit professionellen Konzepten im immer härter werdenden nationalen und internationalen Markt bestehen. •

Theo Lang

Ehrenpräsident des Metzgermeisterverbandes Baselland

Agieren statt reagieren – vom VSM zum SFF

Bis ins Jahr 2000 bestand der Verband Schweizer Metzgermeister (VSM) aus den gewerblichen Metzgereien: Migros und Coop waren nicht dabei, Bell nur teilweise. Daneben gab es vier Fachverbände, welche die jeweiligen Interessen wahrnahmen, nämlich die

- Bindenfleischfabrikanten
- Fleischwarenfabrikanten
- Salamifabrikanten und die
- Versandmetzger (Fleischhandel).

Dies änderte sich im Jahr 2000, als sich diese vier Fachverbände zu den Schweizer Fleisch-Fachverbänden SFF zusammenschlossen. Ihr erster Präsident wurde Hermann Bader, welcher später von Ständerat Rolf Büttiker abgelöst wurde. Damit entstand eine schlagkräftige Organisation, um die neuen Herausforderungen in der Fleischwirtschaft zu bewältigen. Die Kräfte wurden gebündelt und die Administration wurde vereinfacht (nicht mehr fünf verschiedene Beitragszahlungen). Daneben bestand der VSM mit seinem Präsidenten Bruno Kamm weiterhin in seiner bisherigen Zusammensetzung.

Das Ziel war, alle Kräfte der Schweizer Fleischwirtschaft in einem Verband zusammenzufassen, um endlich in Bern mit einer Stimme aufzutreten. 2006 war es dann so weit: Am Verbandstag in Genf beschloss der VSM den Zusammenschluss mit dem SFF (nachdem dieser vorgängig bereits einer Fusion zugestimmt hatte). Neu firmiert der Verband als Schweizer Fleisch-Fachverband SFF. Als Präsident wurde Ständerat Rolf Büttiker vorgesehen. Büttiker war zwar schon Präsident der «Fleischfachverbände», wurde dies aber noch nicht vom fusionierten Gesamtverband, weil er in jenem Jahr Ständeratspräsident war und kein derartiges Präsidialamt annehmen durfte. So bestritt VSM-Präsident Bruno Kamm das erste Amtsjahr des neuen SFF noch zusätzlich.

Die Fleischbranche ist heute, und dies ist enorm wichtig, bereits frühzeitig in die politische Meinungsbildung und in die Gesetzgebung eingebunden. Heute können wir agieren, früher konnten wir lediglich reagieren. Dieses Mehrgewicht hat sich nicht zuletzt auch in der öffentlichen Wahrnehmung vorteilhaft ausgewirkt, finden doch heutzutage fünf bis acht Mal mehr Journalisten den Weg zu unseren Presseveranstaltungen. •



Metzgerei Aeschlimann, Oberwil
Gründungsjahr: 1954
Generation: 2
Produktion: Traiteurartikel, Pasteten, Buurehamme, Wurstwaren
Spezialität: Partyservice und Catering
Mitarbeitende: 6



Kundenmetzgerei M. Bärtschi, Laufen
Gründungsjahr: 2008
Produktion: Schlachtung bis pfannenfertig
Spezialität: Verarbeitung des Tieres von A bis Z
Mitarbeitende: 2



Dorf-Metzgerei Birbaum, Allschwil
Gründungsjahr: 1997
Produktion: eigene Wursterei
Spezialität: Brühwürste
Mitarbeitende: 4



Metzgerei Brand, Pratteln
Gründungsjahr: 1957
Generation: 2
Produktion: wursten, ausbeinen, zerlegen, Partyservice
Spezialität: Branderli
Mitarbeitende: 5



Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim, Reinach, Muttenz
Gründungsjahr: 1899
Generation: 4
Produktion: Goldwürste, Pasteten, Terrinen | Spezialität: Natura-Qualität
Mitarbeitende: 60



Lang Metzgerei AG, Binningen
Gründungsjahr: 1908
Generation: 3
Produktion: bis 2006, eigene Schlachtung bis 1983 | Spezialität: Wurstspezialitäten vom original Holzkohlengrill
Mitarbeitende: saisonal 1 bis 25



Metzgerei Maag, Liestal
Gründungsjahr: 1943
Produktion: Fleisch, Wurstwaren und Schinken
Spezialität: Ladenverkauf
Mitarbeitende: 12



Mathis, Fleisch und Feinkost, Dornach, Therwil
Gründungsjahr: 1995
Produktion: Brühwürste
Spezialität: Côte de bœuf, Picknickspeck, Partyservice
Mitarbeitende: 14



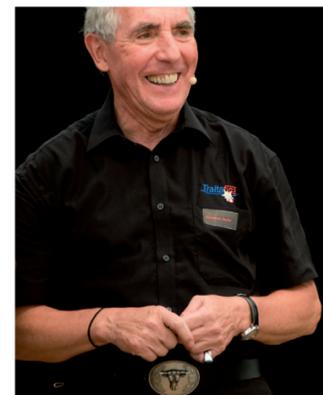
Restaurant & Metzgerei «zur Blume» Familie Brodbeck, Bretzwil
Gründungsjahr: 1934
Generation: 3
Produktion: Brühwürste
Spezialität: Fleischkäse
Mitarbeitende: 1



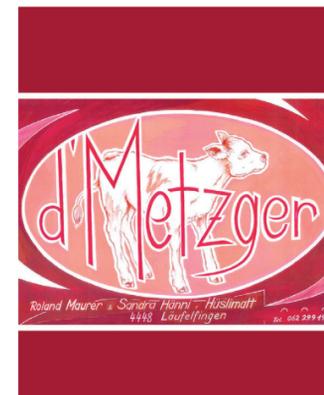
Metzgerei Eschbach, Zunzgen
Gründungsjahr: 1938
Generation: 3
Produktion: alles ausser Trockenfleisch
Spezialität: Bauernbratwurst, Fleischkäse
Mitarbeitende: 10



Metzgerei Ilio Fabbri, Oberdorf
Gründungsjahr: 1980
Produktion: pfannenfertige Produkte
Spezialität: Partyservice, Grillpartys, Festplatten
Mitarbeitende: 4



FCM Bader & Co., Muttenz
Gründungsjahr: 1998
Tätigkeit: Unternehmensberatung im Nahrungsmittelbereich
Mitarbeitende: 4



d'Metzger, Läuelfingen
R. Maurer und S. Hänni
Gründungsjahr: 2004
Produktion: Wurstwaren, Fleisch aus der Region
Mitarbeitende: 5



Orior Menue AG Le Patron, Bökten
Gründungsjahr: 1972
Produktion: Pasteten, Fertigenen
Spezialität: Fertigenen, Frisch-Teigwaren, Pasteten, Terrinen
Mitarbeitende: 220



Metzgerei Recher, Lausen
Gründungsjahr: 1960
Generation: 2
Produktion: Brühwürste
Spezialität: Kalb- und Filetpastete
Mitarbeitende: 3



Metzgerei Rechsteiner, Laufen, Zwingen
Gründungsjahr: 1964
Generation: 2
Produktion: sämtliche Brühwürste
Spezialität: Partyservice
Mitarbeitende: 11



Metzgerei Gysin Fritz jun., Läuelfingen
Gründungsjahr: 1939
Generation: 3
Produktion: schlachtet und produziert allumfassend
Familienbetrieb mit 2 Personen



Rest. + Metzgerei Hänggi, Seewen
Gründungsjahr: 1967 | Generation: 2
Produktion: Fleischkäse, Roulade, Würste, Schweine- und Rehrückenfilet
Spezialität: Wildschweinpasteten, Natura-Straussenfleisch, Feinkost, Blumenpfeffer | Mitarbeitende: 5



Metzgerei Hänggi, Nunningen
Gründungsjahr: 1939
Generation: 3
Produktion: Brühwürste
Spezialität: Bauernbratwurst, Kümmiwurst
Mitarbeitende: 2



Metzgerei Häring, Sissach
Gründungsjahr: 1989
Produktion: Brüh- und Rohwürste
Spezialität: Beef Jerky (Sattelfleisch)
Mitarbeitende: 5



Metzgerei Schaad, Flüh
Gründungsjahr: 1913
Generation: 3
Produktion: Schinken- und Wurstspezialitäten | Spezialität: Offenlagerung von Fleisch am Knochen
Mitarbeitende: 10



Metzgerei Rolf Tschann, Oberdorf
Gründungsjahr: 1983
Produktion: Wurstwaren
Spezialität: Grillspezialitäten, Fondue Chinoise, Fische
Mitarbeitende: 9



Metzgerei Tschannen, Muttenz/Magden
Gründungsjahr: 1930 | Generation: 3
Produktion: Wurstwaren, Schinken, Rohess-Speck, Salami
Spezialgebiet: Rohess-, Schinkenspeck
Mitarbeitende: 15



Metzgerei Stadelmann, Ettingen
Gründungsjahr: 1953
Generation: 3
Produktion: sämtliche Brühwürste
Spezialität: eigene Wursterei
Mitarbeitende: 4



Metzgerei Tschudin, Bubendorf
Gründungsjahr: 1981
Seit 2007 Tschudins Partyservice



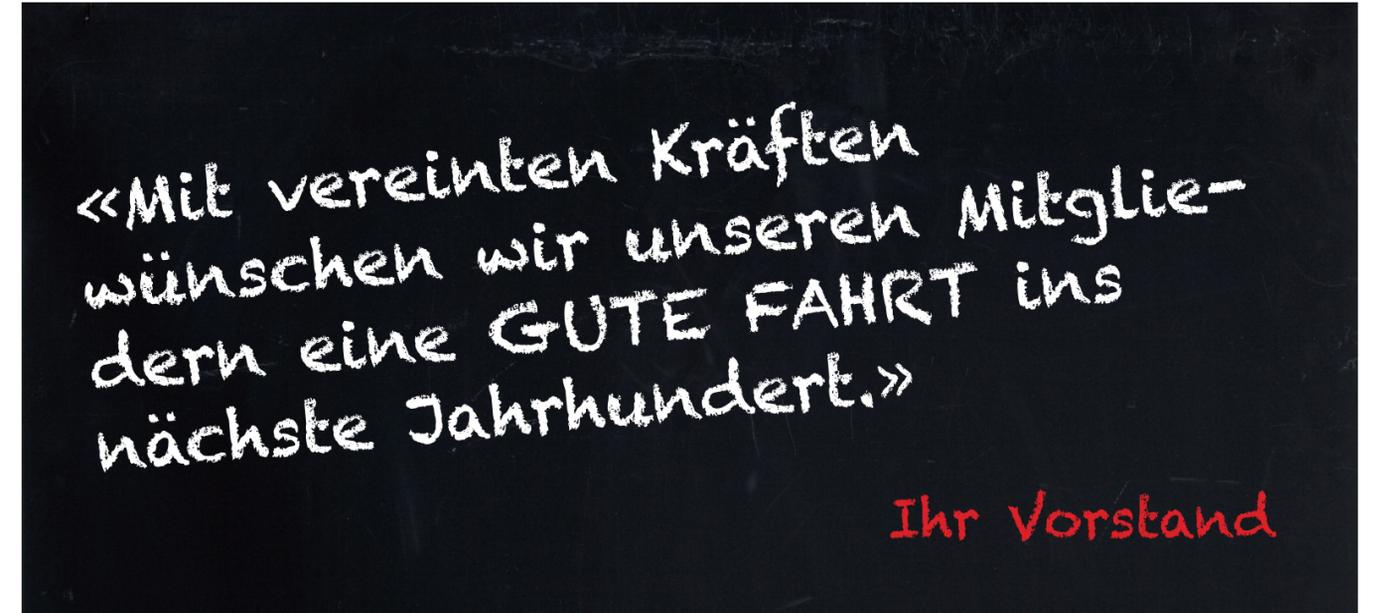
Metzgerei Studer, Laufen, Breitenbach
Gründungsjahr: 1962
Generation: 2
Produktion: alle Brühwürste, einige Rohwürste
Spezialität: Bauernschinken
Mitarbeitende: 15



Metzgerei Zimmermann, Gelterkinden
Gründungsjahr: 1945
Generation: 3
Produktion: alle Brühwürste
Mitarbeitende: 18



Metzgerei Zindel, Reigoldswil
Gründungsjahr: 1993
Spezialität: Goldwürste
Mitarbeitende: 1



Eine Branche mit 20 000 Mitarbeitenden

Die Fleischbranche verwertet rund einen Drittel der gesamten landwirtschaftlichen Endproduktion und ist damit nur knapp hinter der Milchwirtschaft mit die bedeutendste Produzentin von Nahrungsmitteln aus einheimischen Rohstoffen. Die Tätigkeit der Unternehmen der Betriebe erstreckt sich von der Fleischgewinnung in Schlachthanlagen über die Zerlegung bis zum verkaufsfertigen Frischfleisch, von der Herstellung von Charcuterie, Wurstwaren und weiteren Fleischerzeugnissen, Convenience-Produkten und Fertigmahlzeiten über den Grosshandel bis zum Detailverkauf, Gastro- und Partyservice.

Mehr als 20 000 Arbeitskräfte in rund 2000 Betrieben stehen im Dienste der Konsumenten und sorgen dafür, dass eine ausgeklügelte Wertschöpfungskette die landwirtschaftliche Primärpro-

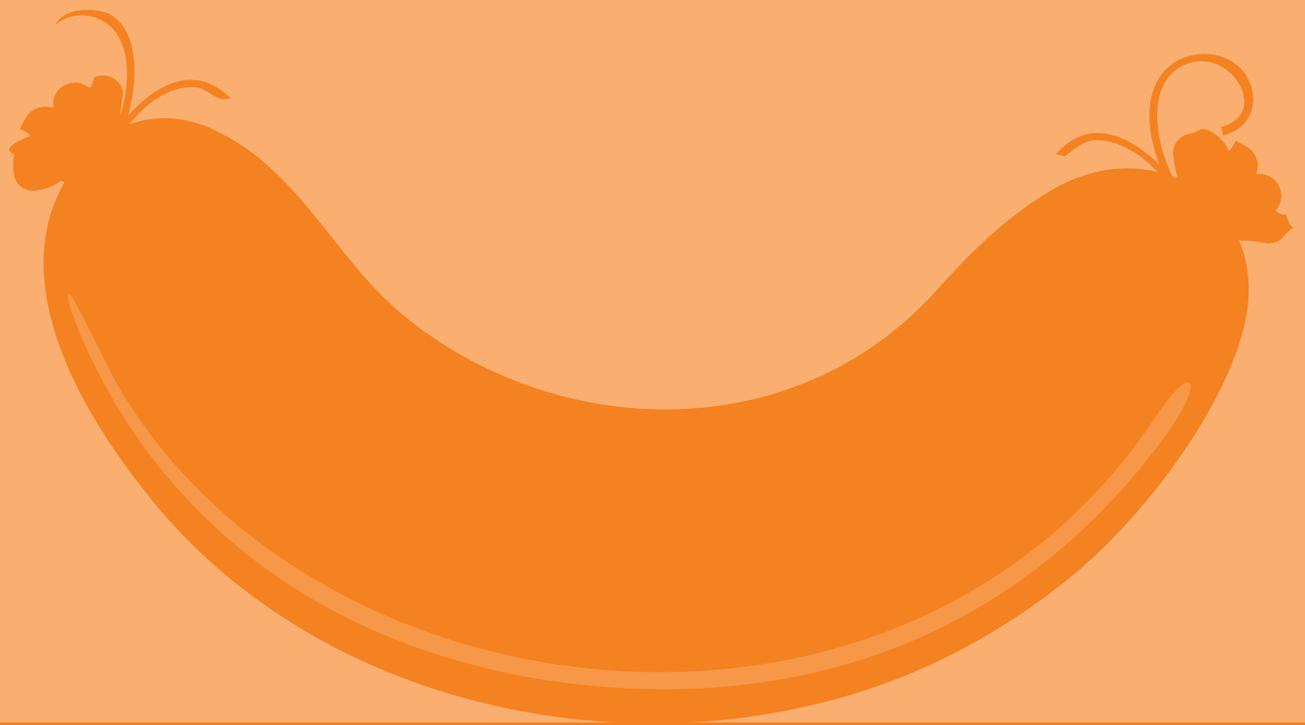
duktion in bedarfsgerechte Angebote mit einem Marktwert von rund 6 Milliarden Franken umsetzt. Die Fleischbranche ist die Garantantin für Qualität, Sicherheit, Frische und Rückverfolgbarkeit.

Die Rahmenbedingungen der Fleischbranche sind seit Jahren in Bewegung. Der anhaltende Rationalisierungsdruck, die in raschem Rhythmus sich ändernden gesetzlichen Bestimmungen und steigende Ansprüche der Konsumenten führen zu ständigen Anpassungsprozessen. Die traditionellen gewerblichen Fleischfachgeschäfte bilden mit ihren etwa 1400 Unternehmen einen wichtigen Pfeiler der Branche und umfassen 85 Prozent der auf den Fachhandel fokussierten Betriebe der Fleischwirtschaft. Zusammen mit leistungsfähigen Betrieben der Fleischindustrie tragen sie massgebend zu einer landwirtschaftsnahen Produktion, einer dezentralen Versorgung und zur wirtschaftlichen Stärkung der Randregionen bei. •



Der Vorstand im Jubiläumsjahr 2010
Hektor Brand, Kassier, Martin Tschudin, Ausbildung (stehend links), Martin Zimmermann, Präsident MMV BL (am Steuer), Theo Lang, Ehrenpräsident, Willy Imhof, Ehrenpräsident (stehend hinten), Martin Schaad, Marketing/Werbung, Walter Brand, Ehrenpräsident (sitzend, von links nach rechts im Pantheon, Museum für Oldtimer, in Muttenz, am Ort der Jubiläumsveranstaltung).

Ihr Partner,
wenns um die
Wurst geht.



Die BLKB gratuliert dem Metzgermeisterverband Baselland zum 100-Jahr-Jubiläum und wünscht viele weitere saftige Jahre. www.blkb.ch