METZGERMEISTERVERBAND BEIDER BASEL UND UMGEBUNG – Der Einsatz für vernünftige Margen, der Verdrängungswettbewerb durch die Grossverteiler und die Nachwuchsförderung ziehen sich wie ein roter Faden durch die Verbandsgeschichte.

Ein steter Kampf ums Überleben

Der Metzgermeisterverband beider Basel und Umgebung besteht seit 2012. Hervorgegangen ist er aus dem Zusammenschluss der beiden Kantonalverbände Baselland (gegründet im Jahr 1910) und Basel-Stadt (1881). Der Kampf für vernünftige Margen, der Verdrängungswettbewerb durch die Grossverteiler, Nachwuchsprobleme und der übermässige Druck durch behördliche Reglementierungen ziehen sich bis zum heutigen Tag wie ein roter Faden durch die Geschichte des regionalen Metzgermeisterverbands.

Der Beruf des Metzgermeisters erfordert auch handwerkliches Geschick. FOTO ZVG

BERUFSVERBÄNDE STELLEN SICH VOR

Gründung beim Kollegen Tüller

Am 6. November 1910 trafen sich 34 Metzgermeister bei **Louis Tüller** in der Schützenstube in Liestal zur Gründungsversammlung des «Metzgermeister-Verbandes des Kantons Basel-Landschaft». Als wichtigste Verbandsaufgaben standen die «richtige Ausführung des schweizerischen Lebensmittelpolizeigesetzes», die Ausbildung des beruflichen Nachwuchses und die Hebung des Berufsstandes im Vordergrund. In den Vorstand wurden die drei Liestaler Metzgermeister **Hans Jourdan** (als Präsident), **Louis Grieder** (Vizepräsident) und **Louis Tüller** (Sekretär) sowie die zwei Sissacher **Jean Grieder** (Kassier) und **Benjamin Meyer** (Beisitzer) gewählt. Jourdan präsidierte den Verband während 19 Jahren. Im Jahr 1929 wurde er durch den ebenfalls legendären **Alfred Heinimann** abgelöst, der während fast 30 Jahren an der Verbandsspitze stand.

Bereits 25 Jahre nach seiner Gründung zählte der Verband 110 Mitglieder. Mitte der Fünfzigerjahre wurde mit 125 Mitgliedern der Höchstbestand erreicht. Seither entwickelten sich die Mitgliederzahlen kontinuierlich rückläufig. Im Jahr 2010, als die Baselbieter Metzgermeister ihr hundertjähriges Bestehen feiern konnten, waren es noch 34 Aktivmitglieder, wieder genau so viele wie bei der Gründung.

Gewerbeverband verteilte Fleisch

Im Jahre 1972 wurde dem damaligen Kantonalen Gewerbeverband Baselland – der heutigen Wirtschaftskammer – die Führung des Verbandssekretariats übertragen. Diese Aufgabe beinhaltete vor allem die kaufmännische Betreuung der Verteilerstelle des Baselbieter Metzgermeisterverbands. Der damalige Gewerbesekretär **Hans Rudolf Gysin** musste sich so mit «Vorderviertel, Laffe und Hohrücken» und im Besonderen mit der gerechten Verteilung der kontingentierten Importware beschäftigen. Diese spannende Aufgabe übten Gysin und der Kantonale Gewerbeverband während gut zehn Jahren aus.

Öffnung der Märkte

Die Preispolitik und die Verdienstmöglichkeiten beschäftigten die Verbände seit Beginn ihres Bestehens. Zuerst ging es um den Wurstpreis, später generell um den Fleischpreis. Die Konkurrenz durch städtische Grossbetriebe und später durch die Grossverteiler sorgte vor allem auf dem Land regelmässig für rote Köpfe. Präsident **Martin Zimmermann** stellte anlässlich der Hundertjahrfeier der Baselbieter Metzger fest: «Nicht nur der Preisdruck, sondern auch der Überlebenskampf des lokalen Metzgermeisters sind Konstanten, die uns während der letzten hundert Jahre begleitet haben und auch im Mitgliederbestand unseres Verbands Spuren hinterlassen haben.» Der Agrarfreihandel und die damit verbundene Öffnung der Märkte würden nun die grossen Herausforderungen der Zukunft darstellen.

Vorausschauend wies Zimmermann, der heute auch den fusionierten Verband präsidiert, seine Kollegen vor vier Jahren darauf hin, dass es unerlässlich sei, die regionalen Kräfte zu bündeln und eine intensive Zusammenarbeit mit den städtischen Berufskollegen anzustreben. Diese wegweisende Aussage stand am Anfang eines Prozesses, der dann bereits zwei Jahre später zum Zusammenschluss führte. *Marcel W. Buess*

Der Standpunkt der Wirtschaft präsentiert in einer Serie alle Branchenverbände, die der Wirtschaftskammer Baselland angeschlossen sind.
Als nächstes Porträt erscheint: Regionaler Fahrlehrerverband Basel.

IN KÜRZE

Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne
SFF UPSV UPSC

Metzgermeisterverband beider Basel und Umgebung

Gegründet:
2012

Anzahl Mitglieder:
34

Vorstandsmitglieder:
- Martin Zimmermann, Gelterkinden, Präsident
- Karl Eiche, Basel, Vizepräsident
- Hektor Brand, Pratteln, Kassier
- Martin Tschudin, Pratteln, Berufsbildung
- Martin Schaad, Flüh, Marketing

Berufsbilder:
- Fleischfachmann/-frau EFZ
- Fleischfachassistent/-in EBA
- Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Branche Fleischwirtschaft
- Detailhandelsassistentin/-in EBA Branche Fleischwirtschaft

Davon profitieren Mitglieder:
- Verbandseigene AHV-, Familienausgleichs- und Pensionskasse
- Kollektivlösung bei Unfall- und Krankenversicherung
- Metzger-Check und verschiedene Marketingtools
- Verbandszeitung «Fleisch und Feinkost»
- Interessenvertretung gegenüber Behörden und Öffentlichkeit
- Verschiedene Dienstleistungen von Verbandsorganisationen

LINKS
www.metzgerei.ch

INTERVIEW – Verbandspräsident Martin Zimmermann sieht trotz laufend neuer Vorschriften und Einkaufstourismus eine Zukunft für regionale Metzger. Er betont deren Vorteile: kurze Wege, Kundennähe, Dienstleistung, Beratung, Schweizer Qualität und regionale Produkte.

«Der heutige Metzger ist mehr Unternehmer als Handwerker»

Im Metzgergewerbe hat in den letzten Jahrzehnten ein gewaltiger Strukturwandel stattgefunden. Statistisch gesehen verschwindet in unserem Land jede Woche ein Betrieb. Mit immer neuen, aufwändigeren Vorschriften und der Konkurrenz durch Grossverteiler und ausländische Mitbewerber nimmt der Druck auf die Betriebe weiter zu.

Die Bündelung der Kräfte ist ein Gebot der Stunde. Deshalb haben sich die Metzgermeister beider Basel vor drei Jahren zu einem regionalen Verband zusammengeschlossen. Präsidiert wird er vom Gelterkinder Metzgermeister **Martin Zimmermann.** Marketing und Dienstleistungen seien zu gewichtigen Faktoren geworden, sagt er im Interview mit dem Standpunkt.

Martin Zimmermann, Präsident Metzgermeisterverband beider Basel.

Standpunkt: *Herr Zimmermann, wo brennt es der Metzgerbranche heute am meisten unter den Nägeln?*

■ **Martin Zimmermann:** Wir leiden ganz klar unter einer Überreglementierung. Die vielen Gesetze, Vorschriften und Regeln erfordern mittlerweile einen immensen administrativen Zeitaufwand. So müssen zum Beispiel das Lehrlingswesen, der Vieheinkauf, die Schlachtungen oder die Produktion minutiös dokumentiert werden. Wir müssen angeben, woher die Därme und das Gewürz für die Produktion der Würste stammen. Jeder Betrieb muss über ein Reinigungskonzept verfügen, und es müssen laufend Temperaturkontrollen durchgeführt und akribisch dokumentiert werden. Dieser Aufwand bereitet vor allem den Kleinbetrieben enorm Mühe. Ich selbst sitze sicher zwei Tage pro Woche nur im Büro. Vor zwanzig Jahren hatte noch ein Tag genügt.

Seit gut einem Jahr gilt eine neue Verordnung zu den Mengenangaben im Offenverkauf. Welche Auswirkung hat dies auf Ihren Betrieb?

■ Seit Anfang vergangenen Jahres ist im Offenverkauf an den Endverbraucher die Mengenangabe in Form des Nettogewichts vorgeschrieben. Damit gehört die frühere Toleranzgrenze von drei Prozent beziehungsweise drei Gramm für Mengen unter 100 Gramm, zum Beispiel für das Mitwägen des Hygienepapiers, definitiv der Vergangenheit an. Bei jeder einzelnen Verkaufstätigkeit bedeutet das neben dem Handgriff für die Tarierung nun auch, dass jeweils der Verkaufspreis neu kalkuliert werden muss.

Neben diesen bürokratischen Belastungen dürften Ihnen auch die Grenznähe und der Einkaufstourismus Sorgen bereiten.

■ Unsere Mitglieder sind von der Konkurrenz im Elsass und in Sübaden natürlich besonders betroffen. Und die aktuelle Entwicklung beim Frankenkurs hat dieses Problem nun noch verschärft.

Wie können Sie der ausländischen Konkurrenz trotzen?

■ Der Dienst am Kunden steht bei uns ganz klar an erster Stelle. Unsere Vorteile sind kurze Wege, Kundennähe, Dienstleistung, Beratung, Schweizer Qualität und regionale Produkte. Marketing und Dienstleistungen sind heute ganz wichtige Faktoren.

Gleichzeitig müssen sich Metzgerbetriebe aber auch gegenüber den Grossverteilern behaupten. Wie schaffen Sie das?

■ Wir müssen uns vermehrt in Marktnischen profilieren. Dazu gehört beispielsweise der Partyservice. Inzwischen weisen unsere Betriebe in diesem Bereich einen Umsatzanteil von bis zu 50 Prozent auf. Auch Zusatzverkäufe wie Käse oder Fisch gewinnen an Bedeutung. Der Trend geht zudem in Richtung genussfertiger Produkte.

Wie positioniert sich der moderne Metzger. Wie sieht dessen Berufsverständnis aus?

■ Der heutige Metzgermeister ist nach wie vor traditionsbewusst. Er kennt die Wurzeln seines Berufs und ist stolz darauf. Er weiss um den Wert der Arbeit, die vor allem in den zum Teil selbstgemachten Produkten und Spezialitäten steckt. Im Gegensatz zu früher ist er aber nicht mehr in erster Linie Handwerker, sondern vielmehr Unternehmer und Betriebswirtschafter. Der moderne Metzgermeister muss sich überlegen, wie er das Produkt mit dem kleinsten Aufwand in bester Qualität herstellen oder einkaufen kann.

Interview: Marcel W. Buess