

Metzgerzunft blickt zurück

STADT BERN Am 26. August feiert die Zunftgesellschaft zu Metzgern Bern «Sieben Jahrhunderte Geschichte». Die eigene Vergangenheit und die Bräuche hat die Metzgerzunft im Buch «Der volle Zunftbecher» aufgearbeitet. Die Geschichte widerspiegelt den Wandel des Handwerks der Metzger und den Umgang mit dem Fleisch. Der einst stolze Stand ist heute nur mehr mit einem einzigen berufstätigen Metzger in der Zunft vertreten. In der Stadt Bern gibt es nur noch wenige Kleinmetzgereien. Der Schlachtbetrieb in Bern wurde 2006 definitiv stillgelegt.

Die Zünfte haben ihre Interessenbindung zum Handwerk längst aufgegeben und sind heute gesellige Körperschaften mit sozialen Verpflichtungen. (dv) Seite 21

Vom Metzger zum Traiteur

Die Geschichte der Zunftgesellschaft zu Metzgern Bern ist auch die Geschichte des Berufsstands

Ein neues Buch der Zunftgesellschaft zu Metzgern gibt Aufschluss über den Umgang mit dem Fleisch im Alten Bern. Vom stolzen Berufsstand ist wenig übrig geblieben: Ein einziger Metzger ist heute noch Mitglied der Zunft.

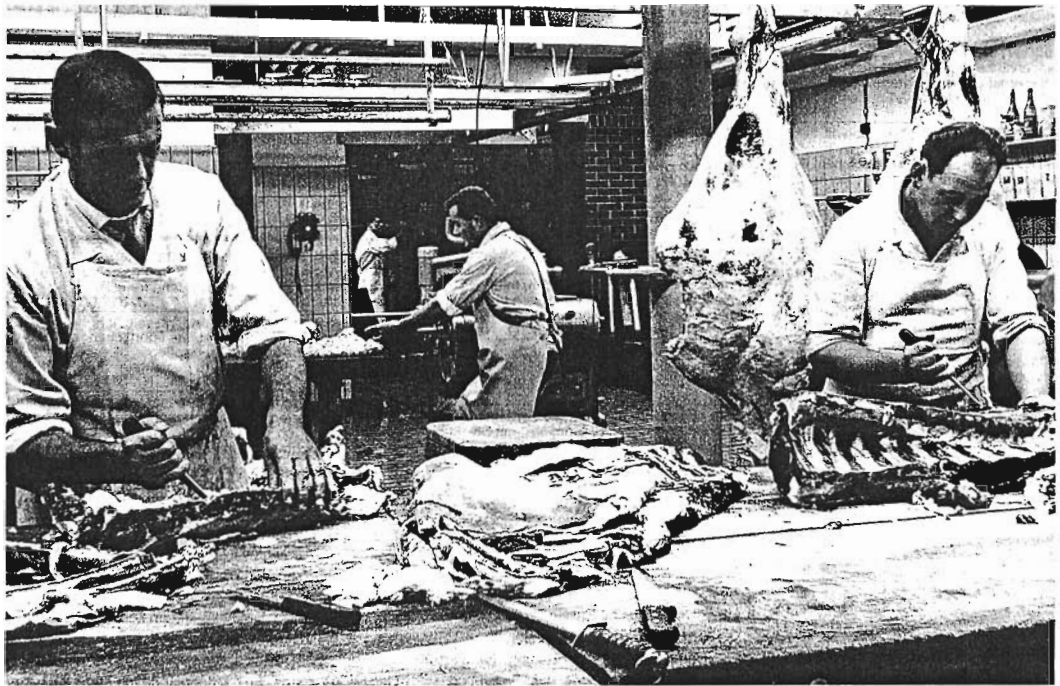
DANIEL VONLANTHEN

Als das Fleisch Hauptnahrungsmittel der Städter war und die Allmenden gewissermassen als Zwischenlager des Lebendrohstoffs dienten, erfüllten die Viehhändler, Schlächter und Metzger wichtige Versorgungsaufgaben. Die Ware brauchte nicht unter grossem Aufwand transportiert zu werden, denn sie bewegte sich aus eigener Kraft dorthin, wo sie geschlachtet und gewinnbringend weiterverkauft wurde. Eine gesicherte und qualitativ gute Nahrungsmittelversorgung zu günstigen Preisen war das Ziel bernischer Wirtschaftspolitik.

Im soeben erschienenen Buch «Der volle Zunftbecher», herausgegeben von der Zunftgesellschaft zu Metzgern Bern, sind die 700-jährige Geschichte und die Bräuche der Zunft aufgearbeitet. Bis Ende des 19. Jahrhunderts waren die Metzger allesamt in der Zunft organisiert; diese war für den Vollzug der obrigkeitlichen Fleischverordnung zuständig. Die Zünfte durften sich gewerblich, gesellig und religiös, nicht aber politisch betätigen. Anforderungen an Hygiene, Versorgungssicherheit und Lauterkeit des Wettbewerbs führten schon früh zu einer eindrücklichen Regelungsdichte in der Branche. Wenn kurzfristiger Fleischmangel drohte, gab die Obrigkeit Schlachtbefehle aus. In der Schaal, der Fleischhalle, gingen schon im 17. Jahrhundert vereidigte Lebensmittelinspektoren um. Schaalgässli und Schlachthaus an der Rathausgasse, die bis 1971 übrigens Metzgergasse hiess (siehe Kasten), erinnern an die Hochblüte des Fleisches.

Dynamisches Geschäft

Kühlmöglichkeiten gab es keine; der Fleischbedarf der Stadt war gross: Schlachtereie, Metzgereie und Handel waren ein täglich neu abzuwickelndes, dynamisches und schnelllebiges Geschäft. Das Tier wurde integral verwertet: Schulteis und Rat bestimmten bis ins Detail, welche der zähen und durchgezogenen Stücke als hochwertige Produkte verkauft werden durften. Die Verwertung minderwertiger Ware und Tierkörperente waren ein Dauerthema. Gewisse Kunden wurden zum Kauf von Innereien genötigt, auch wenn sie nur ein Filetstück haben wollten. Die unerwünschte Zugabe von schlechtem Fleisch oder Abfällen hiess im Jargon «das Schickli».



Ausbeinen in den 60er-Jahren in der Metzgerei Richard. 1994 wurde das Geschäft in der Berner Altstadt geschlossen. BILD: ZVG/SCHLEGEL

Die Schaal-Ordnung für die Meisterschaft des Gross- und Kleinmetzgerhandwerks von 1786 regelte den Handel mit minderwertiger Ware: «Was die Kälberfüsse betrifft, so sollen dieselben an keinem andern Ort, als allda, wo die Kutten verkauft werden, das ist, hinter der Schaal, sauber geputzt, wohl gekocht, und sollen drey Füss nicht höher als um 1 Batzen können angeschlagen werden.»

Kuhagen dienten der Stadtjugend bis ins 20. Jahrhundert als Spielsachen, wie Klaus Schädelin im Buch «Mein Name ist Eugen» beschrieb.

Privilegierte Zunft

Die wohlhabenden Metzgermeister, organisiert in Geschäftspartnerschaften, erlangten als Stützpfiler der Nahrungsmittelversorgung zeitweise eine bedeutende Monopol- und Machtstellung. Erst die Marktliberalisierung und die Reduktion der konzessionierten Metzgerstellen brachte Wettbewerb in die Branche. Die Zunft kämpfte so gut es ging um den Erhalt ihrer Privilegien: «Zwecks Verteidigung der guten Stellung der vermögenden Metzgermeister wehrte sich die Gesellschaft stets dagegen, dass andere Zünfte die Kinder der unterprivilegierten Angehörigen das Metzgerhandwerk erlernen liessen, um sie dann aufgrund des Berufs an die Metzgerzunft abschieben zu können», schreibt die Metzgerzunft nicht ohne Selbstkritik. Sukzessive wurde die Einburgerungspolitik liberalisiert, und die Zünfte hoben den Berufszwang auf. Der Anteil

der Metzger sank von über 33 Prozent im Jahr 1766 auf 5 im Jahr 1859. Heute ist nur mehr ein einziger Metzger Zunftangehöriger. Nur dem alten kulinarischen Brauch des «Rüblimahls» ist die Gesellschaft bis heute treu geblieben.

Schlachthofzwang

Schweine durften die Berner Metzger anfänglich noch selber schlachten, für Grossvieh und Kälber galt der Schlachthofzwang. 1914 wurde der Schlachthof von der Engehalde an die Stauffercherstrasse im Wylerquartier verlegt. Der dortige Betrieb war lange Zeit Teil der Stadtverwaltung und wurde dieses Jahr definitiv eingestellt. Das Schlachten ist seit einigen Jahren nicht mehr Bestandteil des Metzgerberufs.

Hundert Läden verschwunden

Technische Innovation und Vorschriften sorgten für steten Wandel: Das Telefon erleichterte das Bestellwesen, Kühl- und Verarbeitungsmaschinen verbesserten Haltbarkeit und Qualität; Lebensmittelgeschäfte mussten nicht mehr täglich geöffnet sein. Kleine Geschäfte konnten bei den Investitionen nicht mithalten und blieben auf der Strecke. 1950 wurden zunächst mechanische, später elektrische Waagen eingeführt; 1960 hielt die Vakuum-Verpackung Einzug. In der Stadt Bern verschwanden in den letzten hundert Jahren gegen hundert private Metzgereien. Heute kontrollieren die Grossverteilern den Markt.

Berner Metzger berichten

Hans-Uli Richard, pensionierter Metzgermeister und Mitglied der Bürgergesellschaft Bern, hat die Geschichte seines Handwerks aufgearbeitet. Seine Familie baute 1965 das neue Geschäftszentrum am Kornhausplatz und führte auf der Seite Zibelegässli bis 1994 die gleichnamige Metzgerei. Zu den besten Zeiten beschäftigte das Unternehmen 50 Angestellte; ein grosser Teil logierte im selben Haus. In den Untergeschossen befanden sich Kühlräume, Produktionsbetrieb und Küche.

«Der Metzgerberuf bleibt streng und anspruchsvoll», sagt Richard. Ein grosser Teil der Arbeit werde nach wie vor in Hygiene und Reinigung investiert. Das Fleisch rücke im Metzgergeschäft immer mehr in den Hintergrund und mache den Spezialitäten und dem Parryservice Platz, so Richard. «Zuletzt beschäftigten wir vier Köche und verkauften auch Erdbeerküchli.»

Daniel Lehmann, einer der letzten Berner Metzger mit eigener Produktion in der Länggasse, sieht für die verbleibenden Betriebe durchaus Überlebenschancen. Und der Metzgerberuf, lange Zeit verpönt, gewinne wieder an Attraktivität: «Über 50 junge Leute haben sich heuer bei uns um eine Schnupperlehre beworben.» Doch lediglich einen neuen Lehrling konnte Lehmann anstellen. Was dem Kleinmetzger am meisten zu denken gibt, ist die Konzentration der Fleischgewinnung auf ein paar wenige grosse Industrieschlachthöfe:

«Tiere werden Hunderte von Kilometern herumgekart.» Beim Biofleisch seien die langen Transporte besonders störend; und die Deklarationspflicht schaffe diesbezüglich keine Transparenz. Während einst das ganze Tier verwertet wurde, landet heute der grössere Teil im Abfall. Lehmann: «Die Kunden verlangen Filet und Pouletbrüstli und essen keine Kutten mehr.»

(i) ZUNFT ZU METZGERN

«Der volle Zunftbecher», Menschen, und Bräuche der Zunftgesellschaft. 2006, Lanjus-Verlag Bern.

Historische Gassennamen

Berns Gemeinderat liess die Metzgergasse 1971 auf Begehren der Leiste in Rathausgasse umbenennen. Der ehemalige SVP-Stadtrat und spätere Gemeinderat Marc-Roland Peter wehrte sich vergeblich dagegen. In einem Vorstoss forderte er die Wiedereinführung des alten Namens. Die Umbenennung zeuge von einer «bedenklichen Mentalität gegenüber der geschichtlichen Vergangenheit». Gemeinderat und Parlament bestätigten 1984 die neue Gassenbezeichnung. Die Rathausgasse hiess bis ins 17. Jahrhundert Hormats- oder Hormannsgasse (nach einem Grundbesitzer). Der Name Metzgergasse tauchte erstmals 1691 auf. Die obere Fleischschaal befand sich von 1468 bis 1938 im heutigen Schaalgässli. (dv)