



«Fleisch aus der Region ist gefragter denn je»

Bauern und Jäger überlegen sich, einen Schlachthof zu bauen. Eine der Fragen, die sie am meisten umtreibt: Finden wir Metzger?

Max Tinner

Region Von den Metzgereien, die es vor, sagen wir, 30 Jahren im Werdenberg gab, sind nur noch wenige übrig geblieben. Und von denen schlachten längst nicht mehr alle selbst. Als Anfang Jahr die Dorfmetzger Reich in Grabs auch noch zuzuging, bildete sich eine Arbeitsgruppe, die den Bau eines neuen Schlachthofs in der Region anstrebt (siehe Ausgabe vom 17. August). Auf Mittwochabend lud sie ins Kirchgemeindehaus in Grabs ein, um über den Projektstand für diese Regio-Metzger zu informieren.

Viele Bauern, die ihr Fleisch selbst vermarkten, seien mittlerweile gezwungen, ihre Schlachttiere in Metzgereien weit ausserhalb der Region zu bringen, hielt Peter Tobler fest. «Manche fahren nach Appenzell, andere nach Zizers oder Flums oder noch weiter.»

Nebst Tobler, der bis zu seiner Pensionierung selbst Metzgermeister war, gehören der Arbeitsgruppe der Seveler Landwirt Christian Vetsch, der Grabser Landwirt und Gemeinderat Andreas Vetsch, der Grabser Unternehmer und Gemeinderat Daniel Saluz, Dolores Gamper vom Landwirtschaftlichen Zentrum in Salez sowie der frühere Vaduzer Bürgermeister Manfred Bischof an.

Partner, nicht Konkurrenz der Metzgereien

Die Beteiligung Bischofs in der Arbeitsgruppe deutet an, dass das Projekt auch für die Liechtensteiner Bauern von Interesse ist, zumal es den früheren Landesschlachthof schon länger nicht mehr gibt. Der neue Schlachthof könnte dereinst auch die Gemeinden entlasten, indem er ihnen als Notschlachthof lokal dient. Auch die Jägerschaft möchte man mit dem neuen Schlachthof unterstützen, könnte hier doch das erlegte Wild verarbeitet werden.

Wichtig zu verstehen sei, dass man die bestehenden Metzgereien nicht konkurrenzieren wolle, betonte Christian Vetsch. «Wir wollen etwas wieder aufbauen, was es in der Region nicht mehr gibt.» Der Schlachthof würde nach Vorstel-



Immer weniger Metzgereien schlachten noch selbst. Eine Arbeitsgruppe möchte nun im Verlauf der Jahre verloren gegangene Kapazität mit dem Bau eines neuen regionalen Schlachthofs zurückgewinnen. Archibild: Mareycke Frehrer

lung der Initianten auch den Metzgereien dienen, in dem er ihnen das Schlachten abnimmt und ihnen das benötigte Fleisch zur Weiterverarbeitung überlässt.

Dass solche Modelle funktionieren, belegten verschiedene ähnliche in jüngerer Zeit gebaute Schlachthöfe in anderen Regionen, meinte Peter Tobler. Gleichwohl sind viele Fragen noch offen, insbesondere zur Grösse des Betriebs. Er soll weder zu klein, noch zu gross werden. Der Informationsabend diente denn auch dazu, die Bedürfnisse zu klären, was für die Dimensionierung etwa der Kühlräume wichtig ist.

Zu klären ist auch noch die Standortfrage, wobei aus heutiger Sicht eher auf St. Gallen als auf Liechtensteiner Seite gebaut würde. Die Arbeitsgruppe geht davon aus, dass der Betrieb hier leichter zu realisieren ist und auch die Liechtensteiner Bauern eher bereit sind über den Rhein zu fahren als die Schweizer Bauern, stünde der Schlachthof in Liechtenstein. Für den Betrieb wird eine etwa 3000m² grosse

Parzelle in einem Gewerbe- und Industriegebiet benötigt. Für drei mögliche Standorte seien zurzeit Abklärungen im Gange.

Die Rückmeldungen aus dem Publikum waren am Informationsabend positiv. Bedenken gab es einzig in personeller Hinsicht: Lässt sich das benötig-

te Fachpersonal überhaupt finden? Peter Tobler ist davon überzeugt. In der Regio-Metzger könne jemand in einem topmodernen Betrieb anfangen. Die Berufsschulklassen seien zudem gut besetzt, allerdings eher für die Fachrichtungen für die Fleischverarbeitung und



Peter Tobler
Eh. Metzgermeister, Grabs

-veredelung und weniger für die eigentlichen Metzger.

«94 Prozent der Leute essen gerne Fleisch. Sie werden nicht von heute auf morgen damit aufhören.»

Rechtsanwalt statt Metzger

Einen Liechtensteiner im Publikum wunderte dies nicht. Handwerkliche Berufe würden zunehmend gering geschätzt, meinte er. Jemand aus seinem Kollegenkreis habe Metzger werden wollen. In der Berufsberatung habe man ihm abgeraten. Der Mann sei mittlerweile Jurist.

Dass immer weniger Metzger werden wollten, liege auch daran, dass es immer weniger Lehrstellen gebe, meinte Peter Tobler. «Wir könnten da dagegen halten.» Christian Vetsch ist zudem der Ansicht, dass solche Lehrstellen gerade für Bauernbuben interessant sind. Er sieht auch kein Imageproblem in dem Beruf: «Hier bei uns auf dem Land ist ein Metzger noch wer.»

Andreas Vetsch räumte Bedenken aus, dass Fleisch künftig weniger nachgefragt werden könnte. Die Zahl der Leute, die sich vegetarisch oder vegan ernährten, habe zwar in den letzten Jahren tatsächlich zugenommen.



Andreas Vetsch
Landwirt aus Grabs

Drei Berufe

Den Metzger von früher gibt es nicht mehr. Die offizielle Berufsbezeichnung lautet schon länger Fleischfachmann bzw. -frau. Die dreijährige Lehre gibt es in drei Fachrichtungen. Das Schlachten und Ausbeineln der Tiere ist Teil der Fachrichtung Gewinnung. Leute mit dieser Ausbildung sind es, die die Arbeiten verrichten, wie sie in einem Schlachthof wie der angedachten Regio-Metzger anfallen. Fachleute Verarbeitung stellen unter anderem Wurstwaren her oder pökeln und räuchern Fleischprodukte. Fleischfachleute mit Schwerpunkt Feinkost und Veredelung schliesslich stellen beispielsweise Fleischplatten zusammen, legen die Fleischwaren in den Verkaufstheken der Läden bereit und beraten und bedienen die Kundschaft. (mt)

Hinweis

Details zur heutigen Berufsausbildung findet man unter www.berufsberatung.ch.