

«Wieder Vater, so der Sohn» geht nicht mehr

Die Stadtmetzg Wälchli hat ihre Türen geschlossen, Solothurn ist jetzt eine Stadt ohne Metzgerei. Eine Spurensuche, warum dies so ist.

Wolfgang Wagmann

«Als mein Vater vor 58 Jahren den Betrieb hier an der Bielstrasse übernahm, gab es in Solothurn noch über 30 Metzgereien auf Stadtboden», sagte André Bommer Ende 2013, als er seine Metzgerei schloss. Es war die drittletzte in Solothurn gewesen. Seither scheiterte ein Versuch, die Rossmetzg an der Schaalgasse zu retten, und nun hat Hansruedi Wälchli seine Stadtmetzg an der Friedhofgasse geschlossen. Für immer. Damit gibt es in Solothurn keine Metzgerei mehr.

Ein Niedergang mit Ansage, auch eingeläutet durch die Schliessung des Schlachthauses

an der Aare 1987. Die einst stolze Metzgerszunft mit eigenem Zunfthaus und einer «Fleischhalle» an der Hauptgasse ist in Solothurn Geschichte. Denn seit zwei Jahren hat sie auch keinen eigenen Stand an der HESO mehr. Ein Blick nach Grenchen spendet Trost: Dort existieren noch zwei Metzgereien. In Utzenstorf und Bätterkinden mit zusammen knapp halb so vielen Einwohnern wie Solothurn sogar noch deren vier. Nur ein Stadtsolothurner Problem also?

«Immer noch ein schöner Beruf»

Die fehlende Nachfolge. Das meistgenannte Problem, wenn wieder eine Metzgerei verschwindet. Michael Bommer, heute 37, blickt zurück: «Ich absolvierte nach dem 10. Schuljahr die dreijährige Berufslehre in der Grenchner Metzgerei Guex.» Und zwar in der Kategorie «Verarbeiter». Er habe sich alle Optionen offenhalten wollen, arbeitete aber vorläufig auf seinem Beruf im Berner Oberland und bei Gehrig in Balsthal, ehe er 2009 in den Grossbetrieb Bigler in Büren wechselte. Aber nicht mehr an die Fleischbank, sondern in die Spedition und dann bis heute in die EDV. Als sein Vater mit gesundheitlichen Problemen an der Bielstrasse aufge-

ben musste, sagte sich sein Sohn: «Ich mach es nicht!» Besonders die hohen Investitionen in einen neuen, zwingend notwendigen Maschinenpark schreckten Bommer ab, auch der Existenzkampf seiner Eltern, mit allen Unwägbarkeiten eines Kleinbetriebs punkto Verdienstmöglichkeiten. Zwar betont er: «Metzger ist ein schöner Beruf!» Und so nimmt Bommer noch heute an den Metzger-Meisterschaften in der Kategorie «Bürometzger» teil. Doch damit hat es sich.

Ähnlich wie bei Bommers vor Jahren präsentiert sich die

Lage in der Bisigmetzger Luterbach. Inhaber Peter Bisig leidet an Sprunggelenk-Arthrose und hat deshalb den Mietvertrag seines Betriebs auf nächsten Juli gekündigt. Sein Sohn ist ausgebildeter Metzger, aber von einer Geschäftsübernahme, nein «davon will er absolut nichts wissen». Zwar laufe das Cateringgeschäft sehr gut, doch abschreckend wären die Investitionen. Das Haus sei 1934 erbaut und nur der Laden 1998 erneuert worden, meint Peter Bisig, der seine Metzger seit 20 Jahren führt. Der 61-Jährige wird auch nächs-

ten Sommer weiterarbeiten, «aber in einem Job, wo beide Füsse am Boden bleiben».

Auch Luterbach wird zu einem Dorf ohne Metzgerei, denn «die Chancen sind minim, dass hier jemand weitermacht». Vor 15 Jahren hatte Remo Meier die Metzgerei Fischer in Langendorf von seinem Lehrmeister Franz Fischer erworben. Der reputierte Name Fischer ist geblieben und für seinen Nachfolger «läuft es super». Doch eine Sorge umtreibt Meier: das fehlende Verkaufspersonal. «1,5 Stellen fehlen mir», weshalb er

die Nachmittagsöffnungszeiten unter der Woche habe einschränken müssen. Auch der Lehrlingsmarkt sei ausgetrocknet, «sogar von Coop und Migros kommt nichts mehr». Erstmals seien Betriebsferien im Sommer ein Thema geworden.

Der Name Fischer war einst auch in Solothurn vertreten. Der Bruder von Franz Fischer hatte bis vor rund 20 Jahren eine Metzgerei an der Judengasse geführt. Warum also nicht eine Filiale in der nun verwaisten Stadtmetzg Wälchli? Remo Meier winkt ab: «Es wurden nie

Gespräche in diese Richtung geführt.» Angesichts der aktuellen Personalknappheit sei ein solcher Schritt kein Thema. «Im Moment könnte mir jemand gratis einen Laden mit modernster Ausstattung anbieten – ich würde Nein sagen.»

Es wott e Metzger z' Märet goh

Auf Fleisch vom Metzger muss Solothurn nicht ganz verzichten: Etliche Marktstände auch in der Vorstadt bieten Frischfleisch an. Die längste Tradition weist die ehemalige Dorfmetzger Attiswil vor. «Schon mein Grossvater fuhr ab 1951 jeweils am Samstag nach Solothurn z' Märet», er

zählt Daniel Frey.

Seit 2009 ist er allerdings für die Klostermetzger St. Urban unterwegs. Nach zuletzt fünf Jahren im elterlichen Betrieb hatte der heute 54-Jährige auf dessen Übernahme verzichtet – die hohen Investitionen in Betrieb und die Immobilienübernahme schreckten Frey ab. «Und so habe ich mich halt mit dem Märetwagen an die Klostermetzger verkauft», lacht er. Der Attiswiler Metzger ist nur noch an den Markttagen in Langenthal, Solothurn am Mittwoch und Samstag sowie in Olten und Grenchen anzutreffen, ein zweiter Wagen bestückt mit Ware aus St. Urban bedient Märkte im Oberaargau. «Wir haben hier in Solothurn eine schöne, spezielle Kundschaft. Seit den Neunzigerjahren hat der Märet einen kontinuierlichen Aufschwung erlebt. Die Leute kaufen wieder vermehrt bewusst und nachhaltig ein», sieht Daniel Frey einen Trend beim Einkaufsverhalten.

Der Metzger ist zwar noch nicht ganz aus dem Stadtbild verschwunden – mit dem Ende der Metzgerdynastie Wälchli erlischt in Solothurn aber ein Gewohnheitsrecht: der Verkauf von Grillbratwürsten «über d' Gass». In St. Gallen würden darob Herzen brechen; Solothurn geht achselzuckend zum Kebab-Alltag über.

«Ich Sorge selbst für meinen Nachwuchs»

Verbandspräsident Seit 1913 besteht in Selzach die Metzgerei Scholl, die heute in der vierten Generation von André Scholl betrieben wird. Der moderne Laden mit einem über Fleisch hinausgehenden Angebot funktioniert laut dem Inhaber bestens. Scholl ist noch einer der wenigen Metzger, die selber schlachten, «wir kennen unsere Lieferanten wie ihre Tiere aus der Region». Gleichzeitig amtiert der 45-Jährige seit 12 Jahren als Präsident des Solothurner Kantonalen Metzgermeisterverbandes. Sein Ausblick auf die Branche ist durchgezogen. «In Betrieben mit Inhabern im Pensionsalter sind die Chancen tendenziell klein, dass sich eine Nachfolgeregelung findet», verweist er auf absehbare weitere Schliessungen im Kanton. «Dennoch ist die Beschäftigungszahl gleichbleibend, denn die noch existierenden Betriebe werden grösser.»

Die oft geltend gemachten Nachwuchssorgen relativiert Scholl: «Es gibt regional grosse Unterschiede. In ländlichen Gebieten ist die Situation tendenziell besser. Es kommt auch auf das Marketing an – so gab's zuletzt im Kanton Freiburg sogar



Verbandspräsident André Scholl mit Mitarbeiterin Yasmin Wyss in seiner Metzgerei. Bild: Wolfgang Wagmann

zu wenig Lehrstellen für alle Interessierten.» Er selber unterhalte stets drei Lehrstellen, «ich Sorge selbst für meinen Nachwuchs.» Nach wie vor sei Metzger ein «sehr kreativer Beruf», erlernbar in den drei Varianten «Veredler», «Verarbeiter» oder «Gewinner». Zudem, so Scholl, könne man das Interesse des potenziellen Nachwuchses auch über Ferienpass-Aktionen oder Schulklassen-Besuch wecken. Arbeit sei zuhauf vorhanden,

nach der Pandemie brumme das Geschäft wieder. «Die Leute wollen wieder zusammen Festli feiern.» Die Marktsituation für die Branche habe sich nicht verschärft, denn die Grossverteilerkonkurrenz bekämpfe sich seit dem Auftauchen der beiden neuen, deutschen Player.

Die stärker werdende Vegi-Szene und die Kritik am Fleischkonsum nimmt André Scholl gelassen. «Leute, die bewusst Fleisch konsumieren, finden bei

uns das Passende. Und Leute, die kein Fleisch mögen, akzeptiere ich, solange sie mir nicht vorschreiben, was ich zu essen habe.» Derzeit beschäftigt den Verbandspräsidenten – wie seinen Vize Remo Meier – eine ganz andere, riesige Sorge: die Strompreis-Steigerungen und ihre Auswirkungen auf das Metzgereigewerbe mit seinem hohen Energiebedarf. «Da wissen wir noch nicht, was auf uns zukommt!» (ww)