

## Die Metzgerei an der Rietstrasse

**Die Metzgerei Diethelm an der Rietstrasse 10 ist der Inbegriff eines gut geführten Metzgerei-Fachgeschäftes. Seit ein paar Monaten ist Diethelm die einzige Metzgerei im Dorf Balgach. Am 1. Juli übernimmt Roland Diethelm jun. das Metzgerei-Fachgeschäft von seinen Eltern. Der junge Berufsmann pachtet den Betrieb und wird Geschäftsführer der Diethelm AG.**

Ernst Nüesch, Spurensucher | [www.handsticklokal-balgach.ch](http://www.handsticklokal-balgach.ch)

Aus Anlass der Geschäftsübergabe ist der Spurensucher der Geschichte des Metzgergeschäftes an der Rietstrasse angegangen.

1919 kauft ein Jakob Schawalder, Sohn aus der Metzgerei und Wirtschaft z. Ochsen in Widnau, die Liegenschaft des Willibald Hutter, Sticker, a. Bach<sup>1</sup>. Im Lokal, wo vorher eine Handstickmaschine rattete, wird ein einfacher Laden eingerichtet. Das Schlachtklokal findet Platz in der Scheune. Schawalder verbessert in den nächsten Jahren die Produktionsverhältnisse, indem er einen Kühlraum, einen Wurstsiedekessel und eine Fleischräucherei einbaut.

Eigentlich hatte Schawalder der Gemeinde den Platz beim heutigen «Pärkli» abkaufen wollen, um an bester Lage eine Metzgerei zu bauen. Dort stand bis 1911 die Wirtschaft z. Kreuz. Nach deren Brand kaufte die Gemeinde den Brandplatz für ein zukünftiges Rathaus. Daraus wurde nichts, weil die Gemeinde zu diesem Zweck das Geschäftshaus der Ferggergenossenschaft erwarb. Die Mehrzahl der Gemeinderäte plädierte für Verkauf an Schawalder, aber Nationalrat J. Schmidheiny wollte den zentralen Platz für die Zukunft erhalten. Er sicherte der Gemeindekasse für fünf Jahre einen jährlichen Beitrag von 200 Fr. zu.

1942 verkauft Metzgermeister Schawalder sein Geschäft an den Metzger Albert Sonderegger. Dieser ist in der direkten Nachbarschaft aufgewachsen. Es ist Krieg und der neue Betriebsinhaber oft im Aktivdienst. Sonderegger stellt Metzgerburschen an, u.a. Ernst Mösli. Dieser vertritt seinen Meister während dessen Abwesenheit. Der junge Metzgerbursche lernt die Bauern von Balgach kennen und umgekehrt. Nach dem Ende des Krieges wird das Arbeitsverhältnis aufgelöst. Metzger Sonderegger baut einen neuen Laden: Die Wände, der Boden und der Korpus sind gekachelt.

1952 vernimmt Mösli, dass Sonderegger verkaufen will. Sie werden handelseinig. Kaufgegenstand ist das Wohnhaus mit der Metzgerei und Waschküche, die Scheune mit Schlachtklokal, Kühlraum und Fleischräucherei. Das «Kühlmittel» zur Erhaltung der Lagertemperatur im Kühlraum stammt aus einem Eiskeller, der von der Brauerei mit Eisbalken bestückt wird. Das notwendige Heisswasser wird in einem Holzkessi erwärmt, auch Schollen (Turben) dienen als Heizmaterial.

Ein Elektromotor treibt mittels Transmissionsriemen die wenigen Maschinen (u.a. «Blitz», «Wolf») an. Im gleichen Jahr heiratet Mösli seine Braut Pia Bigger, die ihm im Geschäft eine wichtige Stütze wird.

Die Fünfzigerjahre bringen einen wirtschaftlichen Aufschwung. Die Firma WILD bietet Arbeitsplätze und Lehrstellen an. So verfügen Familien über mehr als ein Einkommen. Nun kommt vermehrt auch werktags Fleisch auf den Teller, was sich positiv auf das Geschäft auswirkt. Mösli stellt zwei Metzgerburschen ein. Später werden im Schlachthaus ein Metzger und ein Lehrling, im Laden ein Bankmetzger und Verkäuferinnen eine Arbeitsstelle finden.

Immer am Montag wird geschlachtet: Schweine, Kälber, Rinder und Kühe. Die Häute und Felle bringt man mit dem Ve-



Albert und Trudi Sonderegger-Schaut präsentieren ihr reichhaltiges Angebot 1944.

<sup>1</sup> Gemeint ist der Gänsbach, der von der Traube her in die Aach fliesst.

Ioanhänger zur Gerberei Gallusser nach Berneck. Der Erlös reicht für die Entlohnung der Mitarbeiter. Die Schlachtvieh liefernden Bauern werden am Donnerstag im Laden bar ausbezahlt. Jetzt haben sie Geld in der Hand und an den Haken hängen köstliche Fleischstücke! Oft tätigen die Landwirte bei dieser Gelegenheit fleisch- und wurstreiche Einkäufe. Der eigentliche Viehhandel läuft immer gleich ab: Der Metzger besichtigt beim Bauern das schlachtreife Tier, verhandelt mit dem Verkäufer den Preis (beim Grossvieh «pro Haupt», beim Kleinvieh nach Lebendgewicht), und per Handschlag wird das Geschäft besiegelt. Auf Abruf bringt der Landwirt das Tier zum Schlachten. Mösli verkehrt mit Bauern aus Balgach und dem nahen Appenzellerland.

Mit dieser Entwicklung geht der Rückgang der Hausmetzgeren einher. Als Störmetzger arbeiten oft ausgebildete Metzger, die einen Berufswechsel vorgenommen haben und in der Freizeit die Schweine der Nebenerwerbsbauern metzgen. Auch die Wirte verzichten auf die Haltung eines Mastschweines und beziehen die Fleischwaren für die traditionelle «Metzgeta» bei einem der drei Dorfmetzger (Mösli, Huber an der Hauptstrasse, Nüssli an der Turnhallestrasse).

Im Laden kommt ein Kunde nach dem anderen an die Reihe. Im Fleischpapier werden u.a. eingepackt: Drei Vierlig Siedfleisch ( $\frac{3}{4}$  Pfund), ein Poppentanz (Blutwurst im wulstigen Schweinsenddarm), Kuttelblätz für 80 Rp., geräuchertes Euter, «Gstell» (Innereien). Der Bankmetzger schreibt die Preise fortlaufend aufs Einwickelpapier, das jetzt an Stelle von Zeitungspapier getreten ist, und addiert am Schluss. Das Verkaufspersonal trägt weisse Berufsbekleidung.

Die Kundschaft stammt vorwiegend aus dem Dorf. Später locken die Qualitätswaren auch Leute aus der näheren Umgebung an. Überzählige Spezialstücke wie Filets und Nierstücke kommen via Zwischenhandel ins Engadin. Das Angebot wird erweitert mit «Fertigprodukten»: Sülzli, Fleischvögel, Cordon bleu usw.

Um die angezielte Qualität zu erreichen und den wachsenden Kundenstamm genügend zu versorgen, sind Umbauten und Vergrösserungen notwendig. Mösli baut um 1955 die erste Abstandhalle im Rheintal. In diesem Raum werden die geschlachteten Tiere abgehängt, um eine kontrollierte Fleischreifung mit entsprechender Qualitätsverbesserung zu erzielen. 1968 wird der Laden vollständig neu gebaut. Gekühlte Vitrinen erlauben das attraktive Ausstellen der

verlockenden Fleischstücke. Die Kundschaft – sie ist fast ausschliesslich weiblich – erlebt ein Einkaufserlebnis wie es bisher nur Städter kennen. Der Laden ist der aufkommenden Konkurrenz durch Coop und Migros ein Schritt voraus. Die nächste Modernisierung betrifft das Schlachthaus und die Nebenräume. Der Familie Mösli gelingt es zusammen mit ihren oft langjährigen Mitarbeitenden (u.a. Bankmeister Walter Meili), aus der ehemaligen «Dorfmetzger» ein anerkanntes Fachgeschäft zu machen.

1983 verkauft die Familie Mösli an Martin Iseli. Fünf Jahre später übernehmen Roland und Marie-Theres Diethelm-Zurfluh die Metzgerei an der Rietstrasse. Als eidg. dipl. Metzgermeister und mit den Erfahrungen als Pächter der Ochsenmetzgerei in Teufen bringen sie ein vielseitiges Rüstzeug mit. In den folgenden 26 Jahren modernisieren sie den Betrieb, also Schlachthaus, Wursterei, Laden und den ganzen Maschinenpark. Metzgermeister Diethelm setzt sich stark für den Nachwuchs im Metzgereigewerbe ein, sei es als Auszubildner von 28 Lehrlingen zum Metzger oder zur Verkäuferin, aber auch als kantonaler Lehrlingsexperte. Dank der zielstrebrigen Bemühungen in Schlachthaus und Verkaufsladen ist das Geschäft bekannt für Qualitätsfleisch und ein vielseitiges Angebot von Spezialitäten aus der Region und der Schweiz. Feinschmecker schätzen die selber rezeptierte Streichleberwurst, die an Fachwettbewerben ausgezeichnet worden ist. Gleichsam gelobt wird die fachmännische Beratung und freundliche Bedienung im Laden. Marie-Theres und Roland freuen sich, ihr Lebenswerk an ihren Sohn Roland und seine Frau Bernadette weiterzugeben. Roland jun. verfügt über eine reiche Berufspraxis, die er sich in der Schweiz, Kanada und Neuseeland angeeignet hat. In einem Betriebswirtschaftsstudium in Luzern holte sich Diethelm jun. die Befähigung zur kaufmännischen Führung. Mit Roland jun. ist die Nachfolge im Balgacher Metzgerei-Fachgeschäft gesichert.

Quellen: / Interviews:

Mösli am 23.05.2014, Albert Sonderegger am 04.06.2014  
Gemeinderatsprotokolle 22.10.1918 / 04.11.1918  
Protokoll der Versammlung der Bürgergemeinde 27.10.1918  
Brandassekuranzbücher 1874, 1912, 1927  
Handänderungsprotokolle 1919, 1942, 1952

## Der Spurensucher sammelt

Nachforschungen zum Thema «Metzgerei» brachten stillliegendes Wissen und in Alben verstaubende Fotografien zum Vorschein. Derartige Zeitzeugnisse machen das Leben unserer Eltern und Ahnen sichtbar, verständlicher.

Wo schlummern weitere Zeitzeugnisse? Das Sammelgebiet des Spurensuchers ist breit: Berufsbilder, Bräuche, Familienereignisse von der Geburt bis zum Tod, Feste von Vereinen, ..., sei es in Wort oder Bild.

Es gilt die Regel, dass der Spurensucher nur Kopien der Dokumente sammelt und die Originale im Besitz der Eigentümer bleiben. Der Spurensucher erhält das Recht, die Dokumente für ortsgeschichtliche Arbeiten zu verwenden. Er berücksichtigt dabei die Vorschriften bezüglich Datenschutz.

Ich freue mich auf Rückmeldungen. Ernst Nüesch