



tierisch gut

FOTOS UND TEXT Daniel Uhl

Fleisch aus Argentinien, Neuseeland oder sonst woher: Häufig wird das Fleisch, das wir essen, um die ganze Welt geschippert und kommt erst noch aus Massenproduktionen. Ökologisch ist das wenig sinnvoll. Wie es besser geht, zeigt diese Bildergeschichte: Die Tiere werden im hintersten Emmental, in Schangnau (BE), aufgezogen und auch dort geschlachtet. Vom örtlichen Metzgereibetrieb gelangt das frische Fleisch direkt an die Familie Fiechter, die die Ware in Luzern persönlich übernimmt und dann in ihrem Betrieb in Volketswil (ZH) verarbeitet. Die fertigen Fleischprodukte verkaufen die Fiechters gleich selbst auf dem Helvetiaplatz-Markt im Stadtzentrum von Zürich. Auf dem Teller der Konsumentin, des Konsumenten landet ein Stück Fleisch oder Wurst, das vom Bauern bis zum Kunden nur dreimal die Hand gewechselt und kaum mehr als hundert Kilometer zurückgelegt hat. Die schnellen, kurzen Wege wirken sich positiv auf das Wohlbefinden der Tiere und die Qualität des Fleisches aus. Der Kunde weiss, woher sein Fleisch kommt, zahlt dafür nur einen geringen Mehrpreis und darf sich daran freuen, dass sein Steak nachhaltig und damit relativ umweltfreundlich produziert wurde. En Guete!





Bauernhof Schwarzbach

Sie kennen sich seit zehn Jahren: Bauer Christian Bieri und seine Büffelkuh «Kathia». Jahrelang hat sie tüchtig Milch gegeben, jetzt heisst es Abschied nehmen. Gleich kommt Metzgermeister Beat Bieri, um sie per Transporter in seine nahe gelegene Schlachterei zu fahren.

Emmentaler Metzger

Kein schöner Anblick, aber ein normaler Vorgang in der Nahrungsmittelproduktion: Büffelkuh «Kathia» hängt im Schlachthof der Metzgerei Bieri, die sich «Emmentaler Metzger» nennt. Nachdem sie erschossen worden ist, trennt Metzger Severin Beer ihr Kopf und Füsse ab und spült das Blut weg (grosses Bild). Mit einer elektrischen Säge wird das geschlachtete Tier halbiert, an Fleischerhaken aufgehängt und schliesslich – je nach Kundenwunsch – in handgerechte Portionen zerteilt (Bilder unten).



Familie Fiechter Im Fleischverarbeitungsbetrieb der drei Schwestern Fiechter in Volketswil wird das Fleisch aus dem Emmental unter anderem zur Wurst. Die kleinen Fleischstücke kommen zusammen mit Gewürzen, gehackten Zwiebeln und Kräutern in den Fleischwolf. Danach wird die Masse zum Wurstteig geknetet. So entstehen mehr als zehn verschiedene Wurstsorten nach geheimer Rezeptur, die nur die Fiechers kennen. Zuletzt wird der fertige Teig durch die handbetriebene Wurstpresse in die Därme abgefüllt.



In zweiter Generation betreiben die Fiechers ihr Familienunternehmen. Die drei Schwestern verstehen sich blendend, trotz viel Arbeit und strikter Wochenplanung haben sie nach wie vor Freude an ihrer Tätigkeit. Gerne erfüllen sie auch Sonderwünsche ihrer Kundschaft und schnüren mit Liebe und Geduld den feinen Braten.



Helvetiaplatz

Schon am nächsten Tag liegt der geschnürte Braten zusammen mit vielen anderen Fleischprodukten in der Auslage. Fiechters verkaufen ihr Fleisch selbst auf dem Markt auf dem Zürcher Helvetiaplatz. Der Andrang ist immer gross, trotzdem nehmen sich die Schwestern Zeit für jede Kundin, jeden Kunden, die sie zumeist mit Vornamen kennen. Wer mag, erhält nicht nur sein abgepacktes und auf Wunsch vakuumiertes Fleischstück, sondern auch noch Kräuter aus Fiechters Garten. Jetzt steht einer leckeren Mahlzeit nichts mehr im Wege.

