

Das Metzgereiensterben geht weiter: Jetzt schliesst auch Grossenbacher

Nach 33 Jahren schliessen Trix und Werner Grossenbacher ihre Metzgerei im Rütner Oberdorf. Trotz intensiver Suche ist es ihnen nicht gelungen, einen Schweizer Nachfolger zu finden. Damit gibt es in Rüti/Tann nur noch zwei selbständige Metzgereien: die Pferdespezialitäten-Metzgerei Raymann und die Etter Metzg.

An der Wand hinter der Ladentheke hängt unübersehbar eine Countdown-Uhr: Sie zählt die Tage, Stunden und Minuten bis zum kommenden 18. September. Dann schliessen Trix und Werner Grossenbacher ihre Metzgerei an der Konsumstrasse 10. «Ich habe unterschiedliche Tage, je näher die Schliessung kommt. Manchmal macht es mir gar nichts aus, manchmal geht es mir schon ans Herz», sagt Werner Grossenbacher im Gespräch mit dem «Rütner».

Auch wenn manchmal Wehmut aufkommt, eigentlich hören die Grossenbachers gern auf. Denn Metzger sein ist streng, wie Grossenbacher ausführt: Werktags müsse man um 4 Uhr aufstehen und dann bis am Abend im Laden präsent sein. Das machten er und seine Frau nun schon seit 33 Jahren. Das zehre an der Substanz. Seiner Frau sei es jetzt zu viel geworden. Und er selbst sei auch schon 60 Jahre alt. «Man muss aufhören, solange man noch gesund ist», erklärt Grossenbacher.

Stammkunden sterben weg

Die Metzgerei schliesst nicht aus einem Mangel an Kundschaft, auch wenn die Stammkunden, wie Grossenbacher bemerkt, «langsam wegsterben» und der Umsatz in den vergangenen Jahren deshalb stetig etwas zurückging. «Die Jungen kommen nicht mehr, die gehen schell in die Tankstelle für eine Grillwurst», sagt Grossenbacher. Aber auch viele Ältere gingen nur noch zu den Grossverteilern zum Einkaufen. Doch diese seien nicht sein grösstes Problem gewesen: «Am meisten geschadet hat mir, als der Coop an der Konsumstrasse zu machte.» Grossenbacher reagierte zwar sofort und ergänzte sein Fleisch- und Wurstangebot um Brot, Milchprodukte, Gemüse und



Trix und Werner Grossenbacher.

Teigwaren. «Wir haben probiert, im Quartier eine Auswahl von Produkten für den täglichen Bedarf anzubieten. Aber das wurde nur wenig genutzt», konstatiert Grossenbacher.

«Dank guter Qualität konnten wir überleben», ist Grossenbacher überzeugt. «Wir haben alles selber gemacht: die Endverarbeitung des Fleisches und die Wurstwaren. Nur geschlachtet haben wir nicht mehr selbst.» Wer in seinem Laden steht, erkennt schnell noch einen weiteren Erfolgsgrund: Die Kunden werden mit ihrem Namen – oft mit ihrem Vornamen – angesprochen und meistens in einen kleinen persönlichen Schwatz verwickelt. Wer nicht genau weiss, was er will, dem wird geduldig das Sortiment erklärt. Wer einen Zubereitungstipp braucht, der erhält fachmännischen Rat. «Ich bin ein leidenschaftlicher Verkäufer», sagt Grossenbacher dazu.

Geschäft mit Gastronomie tot

Früher belieferte Grossenbacher noch Restaurants. Doch seit diese immer mehr von Ausländern geführt würden und es einen CC (Cash & Carry) vor der Haustür gebe, sei das «Geschäft mit der Gastronomie tot». Zuletzt habe er noch einige Altersheime in der Umgebung als Kunden gehabt.

Grossenbacher übernahm die Metzgerei am 1. Januar 1978 von seinen Eltern. Diese hatten sie am 1. April 1955 im Anbau einer Scheune an der Kreuzung Konsum-/Rosenburgstrasse eröffnet. Anstelle der Scheune entstand 1956/57 ein modernes Gebäude mit Metzgerei und Wohnungen, das im damals noch aus eher älteren Häusern bestehenden Oberdorf architektonische Akzente setzte. Einen Nachfolger für die Metzgerei hat Grossenbacher trotz intensiver Suche – auch über den Metzgermeisterverband und seine Treuhandstelle – nicht gefunden. Ein paar Ausländer hätten sich zwar interessiert, aber keine Schweizer. Deshalb hat Grossenbacher das Gebäude im April verkauft. «Für eine Umnutzung der Metzgerei hätte ich Geld in die Hand nehmen müssen», erklärt Grossenbacher. «Jetzt habe ich eine Sorge weniger.»

Erst einmal nichts machen

Stattdessen hat sich Grossenbacher an der Gubelstrasse eine Wohnung gekauft. Nach dem Umzug dorthin werde er «ein Jahr lang erst einmal nichts machen. Ich habe genug gearbeitet», sagt Grossenbacher. Er freut sich auf den Moment, wo er und seine Frau wieder mehr Zeit füreinander

haben und wo sie spontan Ausflüge und Ferien machen können. Auch seine Enkelkinder möchte Grossenbacher vermehrt pflegen. Vorgenommen hat er sich sodann, wieder häufiger Velo zu fahren. «Ich bin passionierter Gümmeler und Mitglied des Velofritzen-Klubs, konnte dort aber nie richtig mitmachen.» Er überlegt sich zudem, einen Hund anzuschaffen, «damit man bei schlechtem Wetter nicht nur in der Stube herumhockt». Vorstellen kann er sich auch, ab und zu Metzgerkollegen auszuhelfen. Anfragen gebe es schon. «Aber an Samstagen, Weihnachten und Silvester möchte ich nicht mehr arbeiten», erklärt Grossenbacher.

1978, als Grossenbacher und seine Frau anfangen, gab es in Rüti/Tann noch neun selbständige Metzgereien. Jetzt, wo die beiden aufhören, werden es noch zwei sein. Übrig bleiben in Rüti die Pferdespezialitäten-Metzgerei Raymann an der Rapperswilerstrasse 6 und in Tann die Etter Metzg im Frischmätt Gabriel an der Ahornstrasse 9.

Fleisch muss man pflegen

Eine besondere Metzgerei ist die Etter Metzg: Sie ist in den Frischmätt Gabriel integriert. Heinrich Etter geschäftet aber auf eigene



Die Etter Metzgeri im Frischmarkt Gabriel.

Rechnung; Gabriel zahlt er eine Miete. Etter führt seine Metzgerei schon seit 13 oder 14 Jahren, so genau weiss er das auch nicht mehr. Ihn eingeschlossen, arbeiten drei Personen im Betrieb. Im Laden ist das klassische Sortiment einer Metzgerei erhältlich: Fleisch und Wurst (die nicht mehr selber gemacht, sondern eingekauft wird), dazu noch Fisch. Die Kunden kommen aus Tann und der näheren Umgebung und kaufen meist auch im Frischmarkt ein. Seit vier Jahren ist der Umsatz leicht rückläufig, die Metzgerei rentiert aber nach wie vor.

Etter bezeichnet die Grossverteiler als seine grössten Konkurrenten. Wie versucht er neben ihnen zu bestehen? «Durch die Qualität – Fleisch muss man pflegen – und durch die Bedienung», erklärt Etter. «Wir schauen gut zu den Kunden und gehen auf sie ein, wir beraten sie fachmännisch und versuchen auch Produkte zu besor-

gen, die nicht gerade im Sortiment sind.» Als weiteren Trumpf gegenüber den Grossverteilern führt Etter die Dienstleistungen an, die «sehr beliebt» seien. Dazu gehören etwa der Hauslieferdienst oder das Zusammenstellen von kalten Platten.

Geld auswärts holen

Benno Raymann von der Pferdespezialitäten-Metzgerei geschäftet seit 14 Jahren in Rüti. «Am Anfang haben wir uns schon schwer getan», sagt er. «Wir sind dann aber stetig gewachsen mit wenig Personal. Heute haben wir genug Arbeit.» Raymann beschäftigt fünf Angestellte und zwei Aushilfen in seinem Betrieb. Von den Grossverteilern, die auch er als seine wichtigsten Konkurrenten bezeichnet, hebt er sich ab durch die konsequente Ausrichtung auf Schweizer Produkte und auf Spezialitäten von Pferd (Hauptspezialität), Wild, Poulet, Lama, Strauss

usw. Auf Bestellung ist jedoch das ganze normale Sortiment einer Metzgerei erhältlich.

Raymann nimmt oft an Messen und Grossanlässen teil. Im vergangenen Jahr zeigte und verkaufte er 14-mal seine Produkte auswärts – darunter an der Olma in St. Gallen und an der Street Parade in Zürich. Heuer ist er weniger unterwegs. «Wo soll man das Geld holen, wenn es in Rüti zu wenig davon gibt?», fragt Raymann und liefert die Antwort gleich selbst: «natürlich auswärts». Seine Kundschaft kommt denn auch überwiegend von ausserhalb von Rüti, teilweise sogar von weit her. Die wenigsten Kunden kommen täglich, viele kommen nur einmal die Woche oder sogar nur einmal pro Monat. Raymann be-

liefert auch noch Spar-Läden im Linthgebiet.

Sauer auf Rekrutierungszentrum

Dass Betriebe mit Verpflegungsstätten – speziell erwähnt er das Rekrutierungszentrum – nicht bei den lokalen Metzgern einkaufen, findet er «eine Sauerei». Auch versteht Raymann nicht, dass das Restaurant Löwen – ein Gewerbebetrieb wie jeder andere auch – eine Vorzugsbehandlung durch die Gemeinde geniesst und eine Zeitlang zinsfrei geschäftet kann. Ob seine Tochter Michèle, die im Laden arbeitet, dereinst die Metzgerei übernehmen werde, stehe «in den Sternen», sagt Raymann und fügt illusionslos an: «Wenn ich keinen Nachfolger finde, geht auch diese Metzgerei ein.» Martin Gollmer

Qualität hat einen Namen

Grossenbacher

Metzgerei-Wursterei-Rüti

Geschäftsaufgabe

per Samstag, 18. September 2010

Geschätzte Damen und Herren,

Sehr geehrte Kundinnen, Kunden, Lieferanten und Freunde

Mit einem weinenden und einem lachenden Auge möchten wir uns von Ihnen allen und vor allem unserer treuen Kundschaft verabschieden. Auch wir werden Euch bestimmt vermissen.

Wir bedanken uns von ganzem Herzen für Ihre Treue, die Sie uns während Jahren, ja sogar während Jahrzehnten entgegengebracht haben.

Leider konnten wir bis heute keinen Nachfolger finden, der unsere Metzgerei-Wursterei weiterführt. Der Firma-Standort und das total veränderte Einkaufsverhalten haben wohl das Ihre dazu beigetragen.

Wir laden alle herzlich ein, mit uns an einem kleinen Abschiedsfest teilzunehmen.

Freitag 24.09. ab 17.00 Uhr
Samstag 25.09. ab 11.00 Uhr
Herzlich willkommen im Metzgerstübli

Mit freundlichem „Auf Wiedersehen“

Beatrix und Werner Grossenbacher-Sutter mit Personal



Benno Raymann mit Tochter Michèle.