



REGION
AUSBILDUNG

Wursten lernen in der Thaler Metzg

In Matzendorf geben Bell-Lehrlinge dem Handwerk neuen Schwung.

Die Dorfmetzgerei verbindet Tradition mit modernen Methoden und bringt regionale Spezialitäten ins Coop-Regal.

Text Gina Krückl Fotos Tobias Gerber



Wurst ist nicht gleich Wurst:
Die Herstellung von Matzendorferli (oben) und Thalerwurst (unten) ähnelt sich zwar. Doch jede Spezialität hat ihre eigenen Besonderheiten.



Noch ist es dunkel in Matzendorf, doch durch die Fenster der Thaler Metzg scheint Licht. Bereits um sechs Uhr morgens stehen drei Lernende am Produktions-tisch. Einer füllt die Fleischmasse in den Darm, ein anderer dreht die Würste ein und klemmt die Enden ab, der dritte hängt sie in den Rauchwagen. Das Surren des Fleischwolfs erfüllt den Raum.

Hinter ihnen steht Ausbildner Lukas Büttiker. Er gibt Tipps und greift ein, wenn etwas schiefgeht – etwa als eine Klammer nicht hält. Routiniert und schnell befestigt der 32-Jährige eine neue und lässt die Gruppe weitermachen. «Die Arbeit mit Auszubildenden aus verschiedenen Lehrjahren ist herausfordernd, aber der Aufwand lohnt sich. Hier lernen sie das traditionelle Handwerk und können sich nach dem Lehrabschluss in jedem Betrieb behaupten – egal ob in einer kleinen Dorfmetzgerei oder in einer grossen Firma.»

Tradition erhält Zukunft

Die Thaler Metzg ist ein Teil von Bell. Die Fleischproduzentin und Coop-Tochter übernahm vor zweieinhalb Jahren die Dorfmetzgerei, seitdem hat Michael Saner die Leitung. «Wir brauchten einen Ort, um unseren angehenden Fleischfachpersonen das klassische Wursten beizubringen. Gleichzeitig konnten wir so die Dorfmetzg erhalten», erklärt der 51-Jährige. Einige Produkte der Metzgerei sind mittlerweile bei Coop erhältlich. Das «Matzendorferli» gibt es seit Längerem in den Regalen, vor Kurzem kamen «Thalerli», «Thalerwurst», «Land-



In der Thaler Metzg packt jeder mit an (v. l. n. r.): Elias Beguelin, Lukas Büttiker, Salah Aly, Michael Saner und Ronny Schmid.

rauchschinken» und «Rauchfleisch» dazu. «Die Umstellung auf grössere Mengen war eine Herausforderung», sagt Saner. «Aber jetzt können wir unsere Spezialitäten einem überregionalen Publikum anbieten.»

Die zwölf Lernenden sind abwechselnd im Zwei-Wochen-Rhythmus in der Thaler Metzg und produzieren Würste – eine nach der anderen. Die Abläufe sind ähnlich, doch jede Sorte hat ihre Eigenheiten. Für den Erstjahr-Lernenden Ronny Schmid ist das eine Herausforderung und Bereicherung: «Es sieht zwar oft gleich aus, aber bei jeder Sorte müssen wir die kleinen Unterschiede beachten. Das macht es manchmal schwierig», erzählt der 16-Jährige.

Mehr als nur Wurst

Salah Aly (35) stammt aus Ägypten und absolviert seine zweite Ausbildung. «Mein Grossvater war Metzger. Durch meinen Be-

ruf fühle ich mich mit ihm verbunden, obwohl er in seinem Laden ganz anders produziert hat.» Elias Beguelin (19) ist im dritten Lehrjahr und wechselte während der Ausbildung zu Bell. «Die Arbeit ist vielseitig. Das Beste ist, dass wir uns im Team immer unterstützen.»

Was am Morgen in der Dunkelheit begann, endet am Nachmittag in der Trockenkammer: Die Würste hängen in Reih und Glied. Die geleistete Arbeit zeigt sich im Geschmack der Spezialitäten und im Können der nächsten Generation von Metzger:innen. ■



Die Produkte der Thaler Metzg sind in ausgewählten Coop-Supermärkten erhältlich.