

2022



Gemeinde
eschenbach
Landluft in Stadtnähe

Neujahrsblatt

Metzgereien



Fleischeflust...



Einleitung

Neujahrswanderung und Neujahrsblatt 2022

Bei der Neujahrswanderung 2020 standen die Bäckereien im Mittelpunkt. Infolge der Coronavirus-Pandemie konnte letztes Jahr (2021) keine Neujahrswanderung durchgeführt werden. Für dieses Jahr haben wir das Thema «Metzgereien» aufgegriffen.

Im letzten Jahrhundert gab es bekannte Metzgereien wie die Sternen Metzgerei von Kurt (Kudi) Büsser (Eschenbach) oder die Metzgerei Rüegg in St. Gallenkappel. Ältere Semester können sich sicher auch noch an die Fleischhandlung vom «Johanneli» Rüegg an der Dorfstrasse erinnern.

Heute sind in der Gemeinde noch 4 Metzgereien aktiv – und dies trotz leicht rückläufigem Fleischverbrauch. Im Jahr 2019 lag der Pro-Kopf-Verbrauch in der Schweiz bei 51,25 kg. Im Jahr 1949 waren es noch 28 kg. Der Höhepunkt des Fleischverbrauchs war in den 80er-Jahren mit rund 62 kg (1987).

// Traditionelle Neujahrswanderung

Die traditionelle Wanderung findet jeweils zum Jahresbeginn statt und erfreut sich grosser Beliebtheit. Auf die Wanderung hin wird jeweils das «Neujahrsblatt» heraus-

gegeben, das die auf der Wanderung angeschnittenen Themen vertieft.

Die Wanderung konnte wieder gespickt werden mit spannenden Geschichten, interessantem Hintergrundwissen und diversen Anekdoten. Diese sind in diesem Neujahrsblatt zusammengefasst und bieten Gelegenheit, die eine oder andere Geschichte nachzulesen.

// Danke

Die Kulturkommission schätzt es sehr, auf das Wissen leidenschaftlicher Erzähler und belesener Hobby-Historiker zurückgreifen zu können und ist dankbar für die Unterstützung in diesem Zusammenhang.

Wer auch etwas zur Entstehung eines Neujahrsblatts beitragen möchte, darf sich gerne bei der Kulturkommission Eschenbach melden, so dass diese Tradition weiterhin aufrechterhalten werden kann.

Viel Vergnügen beim Lesen!
Kulturkommission Eschenbach

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2	Metzgerei Rüegg, St. Gallenkappel	13
Kulturgeschichte des Fleisches	3	Fleischablage Rüegg, Goldingen	14
Fleischhauer im Mittelalter	6	Lorenzo Gonzales, Eschenbach	15
Aktive Metzgereien:		Geschichte der St. Galler Bratwurst	16
Metzgerei Betschart, Eschenbach	7	Geschichte der Cervelats	17
Pius Rüegg's Partyservice, Bürg	8	Husmetzgete, Störmetzger	18
Burämetzg Thürig, St. Gallenkappel	9	Eschenbach anno dazumal	20
Sunne Metzg, Urs Blöchlinger, Goldingen	10	Fleischkonsum in Zukunft	21
Ehemalige Metzgereien:		Wird Fleisch in Zukunft im Labor produziert?	22
Sternen Metzg, Eschenbach	11	Übersichtsplan	23
Dorfmetzg Rüegg, Eschenbach	12	Impressum	24



Geschichte

Kulturgeschichte des Fleisches

Seit Jahrtausenden werden Tiere von Menschen als wichtigste Nahrungsquelle herangezogen. Dabei entstanden je nach regionalen Gegebenheiten die unterschiedlichsten Essgewohnheiten und Esskulturen.

Zu Beginn unserer kulinarischen Entwicklungsgeschichte standen jedoch ganz oben auf dem Speiseplan mehr oder weniger saftige Häppchen vom Aas.

Am Anfang war das Feuer

Als der Homo erectus vor rund 1,5 Millionen Jahren begann, Werkzeuge herzustellen und Feuer zu machen, lernte er zum ersten Mal den Geschmack von gebratenem Fleisch kennen – das löste den nötigen Motivationsschub aus, um die Essgewohnheiten der Frühmenschen zu revolutionieren. Zuvor ernährten sie sich lediglich von Aas und Wurzeln. In der Ära des Homo sapiens vor 200.000 Jahren wurden die Waffen und Jagdmethoden weiterentwickelt, um neue Wagnisse einzugehen. Von nun an wurde nämlich auch erfolgreich Jagd auf Grosswild wie Mammuts, Nashörner, Bisons, Bären und Wildschweine gemacht. Die Jäger waren besser organisiert und ihr Energieaufwand sank, während die Energiezufuhr durch die Nahrungsaufnahme überproportional stieg. Daraus ergab sich eine positive Energiebilanz, die entscheidend für die Weiterentwicklung des menschlichen Gehirns war.

Der Übergang zur Sesshaftigkeit

Nachdem die Bestände vieler Wildtiere nach der Eiszeit vor 10.000 Jahren schrumpften und sich die Bedingungen für ein sesshaftes Leben verbesserten, fingen unsere Vorfahren allmählich damit an, Getreide und Feldfrüchte anzubauen sowie Wildtiere zu domestizieren. Die gesunde Steinzeitkost aus fettarmem Fleisch, Fisch und Rohkost, an die wir uns über Jahrtausende ernährungsphysiologisch angepasst hatten, wurde nun teilweise durch pflanzliche Kost ersetzt. Die neu gewonnenen Nutztiere (Ziegen, Schafe, Rinder, Schweine) versorgten ihre Besitzer mit Milch, Fleisch und Wolle, Rinder konnten sogar für die Feldarbeit eingesetzt werden. Das Ansehen der Tiere wuchs je nach ihrem Nutzen, und schliesslich wurden sie in vielen Kulturen sogar den Göttern geopfert.

Rituale und Tabus

Die Griechen opferten ihren Göttern beispielsweise Stiere, die Germanen hingegen schmückten ihre Altäre mit Pferdefleisch. Aber Tiere wurden kulturell nicht nur geachtet, sondern auch geächtet. Der Anthropologe Marvin Harris führt etwa das Verbot von Schweinefleisch im Judentum und Islam darauf zurück, dass die Tiere aufgrund einer Aneinanderreihung unglücklicher Faktoren mit einem Nahrungstabu belegt wurden. Ähnlich erging es den Rindern in Indien. Sie wurden allerdings mit einem positiven Tabu belegt, das die «Heiligen Kühe» vor dem Verzehr schützen, gleichzeitig deren Verwendung als Nutztiere aber gestatten sollte. Spezielle Fastenregeln und -rituale fanden ebenfalls Einzug in religiös geprägte Gesellschaften. Die mittelalterliche Kirche verbot an Fastentagen etwa den Verzehr von Fleisch, Milch und Eiern. Fleischliebhaber fanden aber trotzdem Wege, um ihren Hunger zu stillen. Fleisch und Wurstwaren wurden etwa im Teigmantel versteckt mitgebacken und heimlich gegessen oder zu feinen Pasteten verarbeitet. Zudem wurde Geflügel nicht mehr dem Fleisch zugerechnet, weil es in Gottes Schöpfungsmythos nicht am selben Tag wie das Vieh und die Tiere des Feldes erschaffen wurde. Selbst in Klöstern wurde der Interpretationsspielraum, was nun erlaubt sei und was nicht, weit gedehnt. So züchteten manche Ordensbrüder Kaninchen, um deren Föten und Neugeborene zu verzehren – sie waren als Fastenspeise erlaubt.

Neuzeitliche Errungenschaften

Seinen vorläufigen Höhepunkt nahm der Fleischverzehr in Europa aber im ausgehenden Mittelalter und in der frühen Neuzeit. Durch neue Mastmethoden wurde die Tierhaltung intensiviert und der Vieh- und Fleischhandel ausgebaut. Fleisch wurde plötzlich für weite Teile der stark wachsenden Bevölkerung zu einem leistbaren Nahrungsmittel. In der feudalen Gesellschaft gab es natürlich zahlreiche Nutz- und Wildtiere, die dem Adel vorbehalten waren. Die ärmeren Menschen niederen Standes mussten sich noch lange mit dem Fleisch minderer Qualität (Schaf- und Ziegenfleisch, Würste, Speck) begnügen. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts gab es aber mit zunehmender Industrialisierung und dank neuer technischer Verfahren



Geschichte

und Lagerungsmöglichkeiten auch für Bauern und Arbeiter eine grössere Auswahl bei Fleischwaren. Neben den, zwecks der Haltbarkeit, in Fett eingelegten oder gepökelten Lebensmitteln wurden allmählich auch Frischfleisch aus Kühlmaschinen und Fleisch aus neuartigen Blechkonserven angeboten.

Fleisch prägt Kulturen

Im 20. Jahrhundert vollzog sich ein weiterer Entwicklungsschritt in der Fleischindustrie. Mit dem Aufkommen der Marktwirtschaft nach dem Zweiten Weltkrieg und dem Warenaustausch über nationale Grenzen hinaus regelte zunehmend der Markt das Angebot. Der Fleischkonsum hat sich in dieser Zeit fast verdoppelt, und die Lagerung von Frischfleisch ist seither auch im eigenen Kühlschrank einfach wie nie.

Fleischverbrauch in der Schweiz im Jahre 2019

Total wurden 2019 pro Kopf 51 Kilo Fleisch konsumiert. Statistisch gesehen isst jeder Schweizer und jede Schweizerin pro Jahr:

- 21 Kilo Schweinefleisch
- 14 Kilo Geflügelfleisch
- 11 Kilo Rindfleisch
- 2,5 Kilo Kalbfleisch
- 1 Kilo Schaf- und Lammfleisch
- 500 Gramm Wild
- 310 Gramm Pferdefleisch
- 150 Gramm Kaninchen und Hasenfleisch
- 80 Gramm Ziegenfleisch

Geschichte Metzgerei

Die Metzgerei umfasst Schlachtung und Fleischverarbeitung, die meist auf verschiedene Betriebe aufgeteilt ist. Als Bindeglied zwischen Fleischproduzenten und Abnehmern steht der Viehhandel. Die Schlachtung der Tiere erfolgt in zentralen oder städtischen Schlachthöfen, während Metzgerei-Fachgeschäfte, Grossmetzgereien und Grossverteiler auf die Verarbeitung, Lagerung und den Verkauf des Fleisches spezialisiert sind.

Bis ins 19. Jh. war Fleischversorgung auf dem Land weitgehend Selbstversorgung: Kundenmetzger schlachteten gegen Entgelt die Tiere – v.a. Schweine – von Bauern, Handwerkern und Tagelöhnern. Sie zerlegten das Fleisch für Rauchfang und Salzlake und verarbeiteten es zu Würsten.

Der Verzehr von Frischfleisch war wegen fehlender Kühlmöglichkeiten auf die Schlachtzeit, die «Metzgete» im November, beschränkt. Von dieser sogenannten Störmetzgerei unterschied sich die eigentliche Metzgerei. Diese hatte ihren Ursprung in der mittelalterlichen Grundherrschaft, war auf Bevölkerungszentren beschränkt und gehörte bis ins 19. Jh. zu den Ehaften. Während der ländliche Kundenmetzger ohne geregelte Ausbildung, Konzession und Aufsicht arbeitete, waren die Metzger – allerdings nur in den Deutschschweizer Städten – ab dem Spätmittelalter in Zünften organisiert.

Als Lebensmittelproduzentin unterstand die Metzgerei in der Stadt der Aufsicht des Rats, auf dem Land derjenigen des Grundherrn. Die städtische Metzgerei (Metzger, Fleischschal, Fleischlaube) lag mit den Verkaufsstellen (Fleischbänken) und dem Schlachtplatz zur Entsorgung der Schlachtabfälle an fliessenden Gewässern oder wurde später an solche verlegt, z.B. in Luzern im 15. Jh. vom Weinmarkt an die Reuss, in Genf im 16. Jh. vom Grand-Mézel an die Rhone. Die Bänke waren Eigentum des Grundherrn oder der Stadt und den Metzgern gegen Zins verliehen. Aufgrund begrenzter Bankzahlen war mit der Metzgerei ein Schlacht- und Verkaufsmonopol verbunden. Dieses wurde allerdings durchbrochen, z.B. durch sog. Freibänke für Landmetzger in Zeiten der Teuerung und durch das Vorrecht der Stadtbürger, eigene Tiere von Störmetzgern schlachten zu lassen. In Genf waren den Bürgern Bänke zum Verkauf des eigenen Schlachtguts, v.a. von Schweinen, Geflügel und Wild, vorbehalten. Mit dem Monopol verband sich ein öffentlicher Auftrag: Der Fleischmarkt musste laut städt. Ordnung ganzjährig mit Frischfleisch vom Rind (Hausrind), Kalb und Schaf, im Frühling vom Zicklein (Ziege) und Lamm versorgt sein.

Wegen schlechter Lagerungsmöglichkeiten herrschte strikte Kontrolle durch städtische Fleischbeschauer, die als Schätzer zudem den Verkaufspreis in der vom Rat bewilligten Spanne festsetzten, bei Mängeln büssteten und konfiszierten. Hygienevorschriften betrafen u.a. finniges Fleisch sowie die Entsorgung von Blut und Fetten. Ursprünglich wurden geschlachtete Tiere nur am Stück (Hälfte, Viertel), erst ab dem 15. Jh. gegen Widerstände der Metzger nach Gewicht verkauft. Trotz Verbots gaben diese den Kunden zuweilen minderwertiges Fleisch wie Innereien, Kopf und Fuss zum teuren Preis ins Gewicht. Die Kunden zogen Schweine- dem Rind- und Hammelfleisch, fettes dem mageren vor.



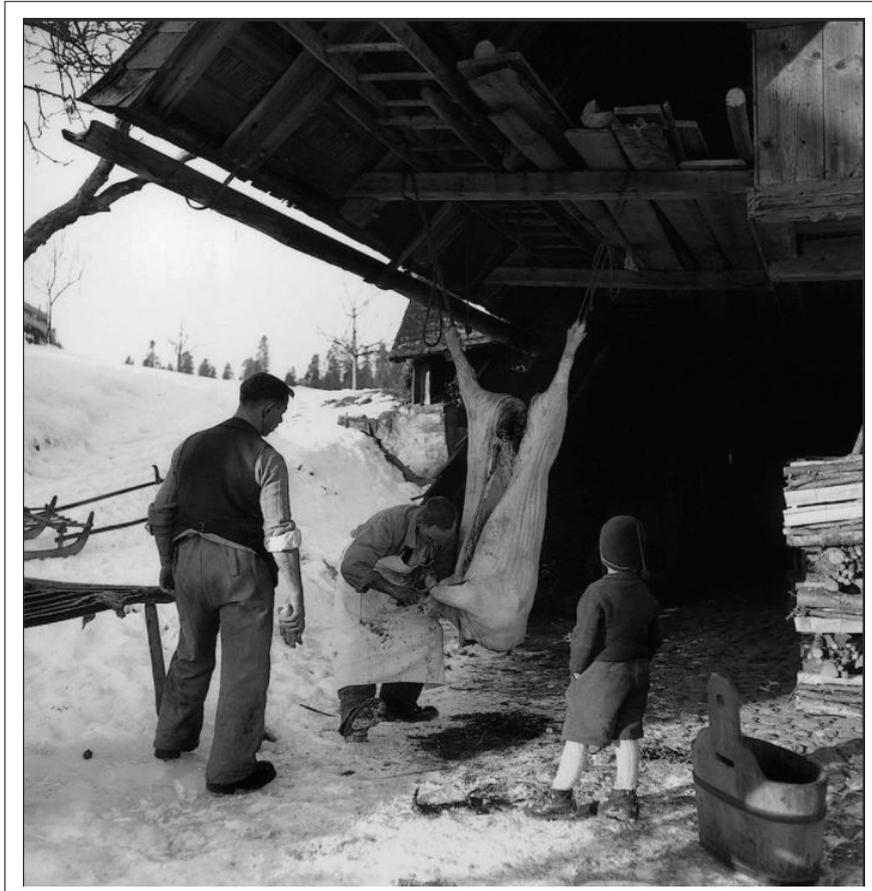
Geschichte

Der Metzgerberuf war vielseitig, umfasste neben dem Schlachten, der Fleischverarbeitung und dem Verkauf auch den Viehhandel, der Barschaft voraussetzte, schlechter kontrollierbar und deshalb einträglicher war als die Arbeit an der Bank. Gewinnorientierte Produktionsgemeinschaften aus Viehhändlern, Schlachtern und Fleischverkäufern wurden von Rat und Zunft ab dem 15./16. Jh. bekämpft. Trotz Einschränkung der unternehmerischen Freiheit durch die obrigkeitliche Festlegung der Schlachtierzahl und -sorten galt der Metzgerstand als reich und wehrhaft. Die militärische Rolle der Metzgerzünfte ist für den Laupenkrieg 1339 sowie die Luzerner und Zürcher Mordnächte (1343 bzw. 1350) belegt.

Nach 1820 ersetzten allmählich Neubauten die alten Schlachthöfe und Freibänke. Der Fleischverkauf wurde in Quartiermetzgereien verlegt. Neu entstanden auch in den Dörfern Metzgereien. Die Kontrolle oblag der kantonalen Lebensmittelinspektion. Mit der Garantie der Gewer-

befreiheit infolge der Verfassungsrevision von 1874 ging die Oberaufsicht an den Bund über (Lebensmittelgesetz von 1905). Nach 1850 nahmen Klagen über Geruchs- und Lärmbelästigung durch die in den Stadtkernen gelegenen Schlachthäuser zu, bis diese nach oft jahrelangem Streit um den Standort an den Stadtrand verlegt wurden. Als erste Schweizer Stadt baute Zürich 1909 seinen in Altstetten gelegenen Schlachthof zur Fabrikanlage aus, in der Fleisch am Fließband verarbeitet wurde. Die neuen Schlachthäuser waren mit Kühllhäusern ausgestattet. Verbesserte Lagerhaltung und Hygiene hielten auch in den Metzgereien Einzug. Maschinen und Geräte erleichterten die Fleischverarbeitung, die mit dem Aufstieg der Nahrungs- und Genussmittelindustrie teilweise in die Betriebe der Konservenindustrie abwanderte. Vermehrte Arbeitsteilung führte zur Spezialisierung im Metzgermetier, das zum Sprungbrett für verwandte Berufe wie Koch, Traiteur und Wirt wurde.

Hausschlachtung





Geschichte

Fleischhauer im Mittelalter

Seit Beginn der Menschheit war Fleisch ein beliebter Bestandteil der Ernährung. Es galt allgemein die Regel, wer Fleisch essen wollte, musste sich selbst darum kümmern. So wurde auch im frühen Mittelalter das Vieh von dem geschlachtet, der es verzehren wollte.

Erst ab dem 13. Jahrhundert änderte sich das. Der gestiegene Fleischbedarf und die zunehmende Wohn-dichte der Menschen liessen den Beruf des Knochenhauers, Fleischers, Metzgers entstehen.

Der Knochenhauer kaufte lebendes Vieh, schlachtete es und bot das Fleisch oder die aus Fleisch hergestellten Produkte auf der Fleischbank an. Die Schlachthäuser, in denen die Tiere geschlachtet wurden, lagen oft ausserhalb der Wohngebiete. Die Abfälle wie Blut, Darminhalt und Ähnliches entsorgte man im Fluss und sorgte so für die Sauberkeit der Stadt. Wo es solche Schlachthäuser gab, durfte meist nicht mehr an anderen Plätzen in der Stadt geschlachtet werden. Die Zeit, wo jeder sein Vieh in der Gasse schlachtete, war somit vorbei.

Die Schlachter organisierten sich in Zünften. Die Lehrzeit dauerte ein bis zwei Jahre. Wanderzeiten waren nicht üblich.

Die Fleischbank war die Gesamtheit aller Stände der Metzger einer Stadt. Meist waren diese in der Nähe des Markts angesiedelt.

Gemeinsam mit Beauftragten der Städte sorgten die Metzgermeister durch Beschau der lebenden Schlachttiere und des Fleisches in den Schlachtbanken für gute Qualität und ordentliche Preisgestaltung.

Natürlich gab es auch bei den Knochenhauern Spezialisierungen. So kümmerte sich der Küter um die Schlachtung und die Ausweidung der Tiere und verarbeitete die Innereien. Lohn seiner Arbeit waren oftmals die Innereien und der Kopf der geschlachteten Tiere.

Der Wurstmetzger verarbeitete das Fleisch zu Würsten und bot diese seinen Kunden an. Der Wurstmetzger be-

trieb oft auch eine Garküche, wo er Imbisse und warme Würste verkaufte. Mit Fleisch durfte er nicht handeln.

Der Speckschneider bot Schinken und Speck an, und der Hausschlachter schlachtete und verarbeitete das Vieh seiner Kunden bei denen zu Hause in sogenannten Hausschlachtungen.

Metzger war ein angesehenener Beruf. So mancher Angehörige dieses Gewerbes brachte es durch den zusätzlichen Handel mit lebendem Vieh zu einigem Vermögen.

Fleischhauer





Aktive Metzgereien

Metzgerei Betschart, Eschenbach

Mitten im Zentrum von Eschenbach beraten Ruth und Franz Betschart mit ihrem 25-köpfigen Team die Kunden.

Franz Betschart übernahm 1994 die Sternen-Metzgerei und eröffnete sein Geschäft am 1. Dezember 1994. Franz war erst 28 Jahre alt – doch mit viel Elan und Einsatz führte er die Sternen Metzgerei sehr erfolgreich. Im Jahr 2005 übernahm er die Metzgerei Schubiger in Schmerikon und verfügte somit über 2 Ladenlokale.

Im Jahr 2006 zügelte die Metzgerei ins Zentrum Ebnet und nannte sich nun Metzgerei Betschart.

Franz und Ruth Betschart legen grossen Wert auf Kundennähe und bei der Produktion auf Regionalität. Über 90 % der Produkte stammen aus der Region. Die Tiere werden direkt von lokalen Bauern eingekauft. Sie werden im Schlachthof Hinwil geschlachtet. Die Verarbeitung des Fleisches geschieht dann in Schmerikon.

Sternen Metzgerei, Eschenbach



Die Metzgerei Betschart hebt sich nebst der Regionalität der Produkte durch ihre kundenspezifische Beratung und ihre Zusatz-Dienstleistungen ab. «Wir bieten für spezielle Events Apéro oder auch kompletten Partyservice an» sagt Ruth Betschart. Das täglich frisch zubereitete Mittags-Buffet rundet das Angebot der Metzgerei Betschart ab.

www.metzgerei-betschart.com

Metzgerei Betschart, Zentrum Ebnet





Aktive Metzgereien

Pius Rüegg's Partyservice Walderstrasse 19, Bürg

Der erlernte Beruf von Pius Rüegg ist Metzger und seine Leidenschaft ist die Metzgerei.

Gestartet hat er seine Metzger-Laufbahn in der Sternen Metzgerei in Eschenbach. Während 7 Jahren waren Pius und Ruth Rüegg Pächter der Sternen Metzgerei. Doch dies war nicht ihre Berufung.

Zwischen 1995 und 1996 erbauten sie an der Etzelstrasse 15 in Bürg ihr Eigenheim und richteten sich einen kleinen Metzger-Raum ein. Sie starteten dort ihr neues Angebot – den Partyservice. Neben seiner 100 % Anstellung bei einem Fleischverarbeiter boten Pius und Ruth ihren Partyservice an.

Im Juni 2005 konnten die beiden ihre «Metzgerei» in die Räumlichkeiten der Käse-eigenossenschaft Bürg und Umgebung eröffnen, in den ersten Jahren zur Miete.

Am 1. Februar 2010 konnten Pius und Ruth Rüegg das Gebäude käuflich erwerben.

Der Betrieb wurde immer grösser – Pius konnte sein Pensum beim Fleischverarbeiter laufend reduzieren. Seit einigen Jahren ist Pius nur noch in seinem eigenen Betrieb tätig. Der Partyservice ist immer noch ein wichtiges Standbein. Als «Caterer» konnte er schon Anlässe für 450 Personen ausrichten. Doch hat auch der Umsatz vom Fleischverkauf im Laden (auf Bestellung) sich sehr positiv entwickelt.

Die Metzgerei Rüegg kauft die Tiere bei lokalen Bauern und lässt sie in St. Gallenkappel (Burämetzg Thürig) oder im Schlachthof Hinwil schlachten.

www.rueeggs-partyservice.ch

Pius Rüegg's Partyservice, Bürg





Burämetzg Thürig Rickenstr. 54, St. Gallenkappel

1995 eröffnete Ernst Weber die Burämetzg in St. Gallenkappel. Er pachtete die Räumlichkeiten der ehemaligen Metzgerei Rüegg an der Rickenstrasse. Der Schlachthof wurde wieder aktiviert und die Schlachtungen wurden vor Ort ausgeführt. Anfangs war noch kein Laden vorhanden. Die Fleischwaren wurden direkt im «Betrieb» verkauft.

Im Jahr 1997 trat Urs Thürig in die Führung der Burämetzg hinzu. Der Betrieb wurde laufend erweitert – es wurde auch ein separates Verkaufslokal eröffnet. Ernst und Urs führten die Metzgerei gemeinsam bis zur Pensionierung von Ernst Weber im Jahr 2009.

Seither ist Urs Thürig der alleinige Inhaber der Burämetzg Thürig. Der Stolz des Betriebs ist der eigene Schlachthof. Die Tiere werden vor Ort geschlachtet. Die Metzgerei übernimmt auch Schlachtungen für umliegende Metzgereien.

Neben der Fleischverarbeitung ist auch der Partyservice ein wichtiger Bestandteil des Angebots der Metzgerei.

Burämetzg Thürig, St. Gallenkappel





Sonne Metzg, Urs Blöchlinger Hintergoldingen

In Hintergoldingen unterhalb des Restaurants Sonne führt Urs Blöchlinger eine kleine Metzgerei. Er hat sie im Jahr 2017 eröffnet. Dort bietet er gegen Bestellung diverse Fleisch- und Wurstwaren, Rauchspezialitäten und verschiedene Geschenkboxen und Geschenkkörbe an.

Urs Blöchlinger betreibt auch eine eigene Hirschzucht mit Sika Hirschen. Das Fleisch der Tiere wird in der eigenen Metzgerei weiterverarbeitet. Daneben verarbeitet der Betrieb auch Wild aus einheimischer Jagd der umliegenden Jagdvereine.

Zum weiteren Angebot der Metzgerei gehört das Verarbeiten von Fleisch von Bauern aus der Region.

Sonne Metzg, Urs Blöchlinger, Hintergoldingen





Ehemalige Metzgereien

Sternen Metzgerei Büsser Rickenstrasse 1, Eschenbach

Die Sternen Metzgerei war in den 40er-Jahren im Besitz von Heinrich Büsser-Zuppiger – genannt «Sterne-Heiri». Dieser verstarb 1952 im Alter von 58 Jahren. Der Betrieb wurde von Gottfried Güntensperger weitergeführt.

Anfangs/Mitte der 60er-Jahre konnte Kurt Büsser die Metzgerei käuflich erwerben. Er führte den Betrieb zusammen mit seiner Frau Hedi Büsser-Helbling.

Kurt Büsser war bis zur Übernahme bei der Firma Gattiker in Freienbach tätig. Von dort nahm er auch seinen ersten Mitarbeiter mit nach Eschenbach – Lorenzo Gonzales. Der Betrieb hatte anfangs ein eigenes Schlachtlokal, d.h. die Tiere wurden vor Ort geschlachtet, weiterverarbeitet und verkauft. Für Partyservice war zu dieser Zeit noch kein Bedarf vorhanden. Zur damaligen Zeit war es auch verboten, Pferdefleisch in einer «normalen» Metzgerei zu verkaufen. Dazu gab es spezielle Pferdemetzgereien.

Am 6. Juli 1971 trat der Dorfbach über die Ufer, und floss durch das Dorf, d.h. mitten durch die Metzgerei. Der Sachschaden war hoch – aber es kamen keine Personen zu Schaden.

In den Jahren 1982 bis 1984 wurde das komplette Gebäude umgebaut. Die Neu-Eröffnung fand am 28. Juni 1984 statt. Das Restaurant im 1. Stock wurde nach unten verlegt – links vom Eingang. Die Metzgerei befand sich rechts vom Eingang. Die Metzgerei war immer in Betrieb – zwischendurch auch mal in einem Provisorium.

1987 musste Kurt Büsser aus gesundheitlichen Gründen den Betrieb aufgeben. Das komplette Gebäude wurde an eine Immobilienfirma verkauft.

Es folgten verschiedene Pächter, bis 1994 Franz Betschart den Betrieb übernahm (siehe Metzgerei Betschart).

Sternen Metzgerei, Eschenbach





Ehemalige Metzgereien

Dorfmetz Rüegg Dorfstrasse 16, Eschenbach

Bereits in den 1930/40er-Jahren war an der Dorfstrasse ein Fleischhandelsgeschäft aktiv. Geführt wurde es von Johanna Rüegg. Johanna Rüegg sen. nahm von ihren Kunden Fleischbestellungen entgegen und beschaffte das Gewünschte bei der Metzgerei Keller in Rüti. Abholen konnten die Kunden das Fleisch im Laden an der Dorfstrasse.

Das Geschäft wurde dann von der Tochter übernommen – sie hiess auch Johanna Rüegg. Im Volksmund wurde sie nur «Johanneli» genannt. Die Tochter änderte das Konzept und bot im Laden das ganze Sortiment an. Legendär war auch immer der Topf mit den grossen Essiggurken in der Auslage.

1971 übernahmen Willy und Käthy Rüegg das Geschäft und bauten es aus. Willy Rüegg schlachtete anfangs die Tiere noch selbst im Notschlachtlokal im Dorftreff. Durch verschiedene Gesetzesänderungen war dies dann nicht mehr möglich. Die Tiere wurden aber weiterhin direkt von Bauern in der Region gekauft – geschlachtet wurden die Tiere aber im Schlachthof Hinwil.

1986 verstarb Willy Rüegg allzu früh. Das Geschäft wurde von Käthy weitergeführt. Neben dem Fleischverkauf war auch der Partyservice sehr gefragt. Das Geschäft durfte auf viele treue Kunden zählen. Doch 2001 entschied sich Käthy, das Geschäft aufzugeben.

Im Gebäude auf der linken Seite befand sich die Fleischablage von Johanna Rüegg

Warenlift auf der Rückseite





Ehemalige Metzgereien

Metzgerei Rüegg Rickenstr. 54, St. Gallenkappel

Wann genau die Metzgerei gegründet wurde, ist nicht bekannt. Sicher weiss man, dass die Familie Rüegg bereits um 1920 eine Metzgerei in St. Gallenkappel führte. Metzgermeister Alois Rüegg verstarb 1922 bei einem Unfall mit dem Fuhrwerk. Anschliessend führte Sepp Rickli (Cousin) während ca. 10 Jahren die Metzgerei auf eigene Rechnung.

1939 übernahm mit dem Sohn Otto Rüegg-Schuler wieder ein Rüegg die Metzgerei. Sepp Rickli zog nach Schänis und eröffnete dort eine Metzgerei. Kurz nach der Übernahme kam der Krieg – das war keine einfache Zeit. Die Männer mussten in den Aktivdienst einrücken, und während Wochen und Monaten musste die 19-jährige Ehefrau, Anna Rüegg, mit Helfern den Betrieb führen und die anstehenden Arbeiten erledigen. Natürlich mussten auch die Kinder betreut werden.

Nach dem Krieg wurden nicht nur frische Fleischwaren verkauft. Otto Rüegg suchte nach Möglichkeiten, die Fleischprodukte haltbar zu machen. Er startete in Neuhaus im Restaurant Krone die Konservenproduktion. Es wurden u.a. Fertiggerichte, Schweinswürste, Wienerli, Zungen und sogar Bratwürste in Konservendosen abgefüllt. Es waren auch 3 Aussendienstmitarbeiter angestellt.

Anfangs der 60er-Jahre wurde die Produktion nach St. Gallenkappel verlegt. Neben der bestehenden Metzgerei wurde eine neue Fabrikationshalle erstellt. In den 60er-Jahren wurde auch eine Filiale in Rapperswil eröffnet – diese wurde während ca. 15 Jahren betrieben. In der Hochblüte waren im ganzen Betrieb ca. 20 Mitarbeiter beschäftigt.

1967 starb Otto Rüegg-Schuler ganz unerwartet. Die beide Söhne Otto und Werner hatten eine KV-Lehre absolviert und dachten vorab nie daran, einmal den Betrieb zu übernehmen. Doch der frühe Tod des Vaters zwang die beiden, ihre Zukunft umzuplanen. Sie übernahmen den Betrieb und führten ihn gemeinsam weiter. Für einige Zeit war auch die Schwester Trudi im Geschäft tätig.

1978 erfolgte dann der Verkauf an Karl Fuchs. Dieser führte den Betrieb einige Jahre weiter. Anschliessend waren verschiedene Pächter im Betrieb tätig.

1995 übernahm Ernst Weber die Räumlichkeiten als Pächter, nachdem diese einige Jahre leergestanden hatten. Er eröffnete die Burämetz St. Gallenkappel (siehe Burämetzg Thürig).

Metzgerei Rüegg, St. Gallenkappel





Ehemalige Metzgereien

Fleischablage Rüegg Steigenstrasse, Goldingen

Im ehemaligen Schulhaus in Goldingen eröffnete Hermann Rüegg zusammen mit seiner Frau Frieda 1937 einen Fleischladen. Im Volksmund nannte man den Laden «Wurstablag».

Das Fleisch wurde täglich von der Metzgerei Hug aus Laupen geholt respektive später angeliefert. Ein Teil wurde im Laden verkauft. Ein grosser Teil wurde jedoch auf den verschiedenen Touren zu den Leuten gebracht.

Hermann Rüegg war jeweils mit Fahrrad und Anhänger unterwegs. Die Touren führten ihn nach Hintergoldingen zu all den abgelegenen Höfen. Es seien nur einige erwähnt: Sack, Töbeli, Sandacher, Enkrinnen und Müsliegg. Auch seine Frau Frieda ging auf Tour – meist mit einem Korb

zu Fuss oder auch mal mit dem Velo. Sie bediente die Gebiete Egligen, Echeltschwil und Ennetbach.

Nach dem frühen Tod von Hermann Rüegg im Jahr 1966 führte seine Witwe Frieda den Laden weiter. Sie war erst 53 Jahre und musste ihre Familie mit viel Einsatz und Fleiss über die Runden bringen. Sie war natürlich auf die Mithilfe der Kinder angewiesen. Diese mussten im Laden helfen – oder auf die Tour gehen. Sie durften das Töffli nutzen, obwohl das notwendige Alter respektive notwendige Ausweise nicht immer vorhanden waren. Aber was soll's – wichtig war, dass die «Goldiger» mit Fleisch versorgt wurden.

Goldingen





Lorenzo Gonzales

Dorfstrasse 5, Eschenbach

Lorenzo Gonzales war über 20 Jahre bei der Metzgerei Büsser (Sternen Metz) angestellt. Im Jahr 1984 machte er sich selbständig.

Während der Woche war er bei einem Fleischverarbeiter angestellt, anfangs beim Fleischverarbeiter Gattiker und dann bei Bell. Jeweils ab dem Freitagnachmittag wurde er dann in seinem Laden an der Dorfstrasse tätig.

Lori konnte sich einen grossen Kundenstamm im Gemeindegebiet (Eschenbach, Ermenswil, Lutschbach,

Neuhaus und Goldingen) erarbeiten. Diese bediente er auf seiner Samstag-Tour mit einem Kleinbus. Er lieferte die Bestellungen aus, hatte ein grosses Fleisch-Sortiment im Wagen für Spontankäufer und nahm auch wieder neue Bestellungen auf.

Das Geschäft führte er sehr erfolgreich bis 2002. Sein Gesundheitszustand verschlechterte sich und er musste das Geschäft aufgeben.

Lorenzo Gonzales, Eschenbach





Die Wurst ist Schweizer Kulturgut

Geschichte der St. Galler Bratwurst

Die Geschichte der St. Galler Bratwurst geht bis ins Mittelalter zurück. Das erste schriftliche Rezept stammt aus der Metzgerordnung der Stadt St. Gallen aus dem Jahr 1438. Bereits hier wird festgelegt, dass das Fleisch für die Bratwurst von Kälbern und von jungen Ochsen stammen musste, die noch ihre Milchzähne haben. Dies ist umso bemerkenswerter, da alle anderen Schweizer Bratwürste zu jener Zeit reine Schweinswürste waren.

Die St. Galler Bratwurst wurde schon früh auf Schweizer Festen serviert. Besonders die Zünfte tischten die feine Bratwurst aus der Ostschweiz immer wieder auf. So ist zum Beispiel 1676 ein Festessen einer Zürcher Zunft belegt, auf dem St. Galler Bratwurst serviert wurde. Auch bei einem Bankett in Solothurn im Jahr 1729 zu Ehren des französischen Königspaares Ludwig XV. und Maria Leszczyńska wurden diese Würste serviert. Es ist jedoch unklar, ob es sich hierbei um Schweins- oder um Kalbsbratwürste handelte.

In bürgerlichen Kochbüchern der Schweiz tauchen Rezepte für Bratwürste ab dem 19. Jahrhundert auf. Im Kochbuch «Neues illustriertes Schweizerisches Kochbuch für die bürgerliche Küche wie den feineren Tisch» aus dem Jahr 1876 findet sich ein Rezept für «St. Galler Bratwürste», dies jedoch aus reinem Schweinefleisch. Im selben Kochbuch findet man aber auch ein Rezept für «Gewöhnliche Bratwürste», die mit Kalbfleisch zubereitet werden. Ab dem frühen 20. Jahrhundert sind in diversen Kochbüchern Rezepte zu «Kalbsbratwurst» zu finden.

Mit der Erfindung des «Blitzhackers» (Kutter) um das Jahr 1920 war es möglich, Wurstbrät in einer bis dahin nicht gekannten feinen Konsistenz herzustellen. Auch die St. Galler Bratwurst wurde sehr bald nur noch aus dem feinen, homogenen Brät hergestellt.

Geschichte Metzgerei

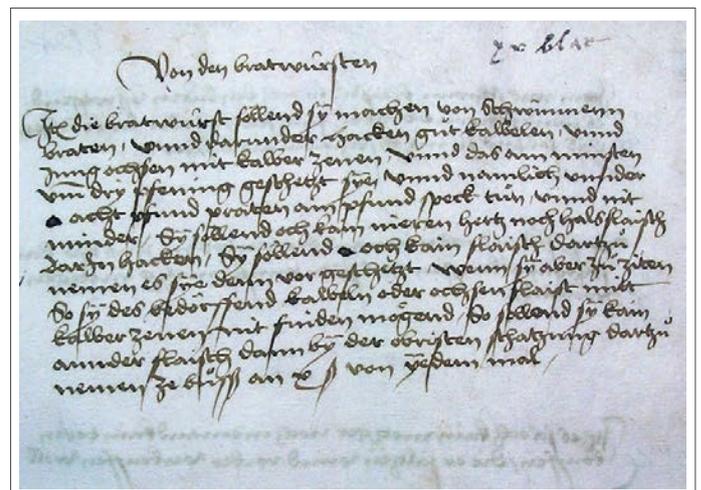
Als im Jahr 1943 die erste OLMA (Ostschweizer Land- und Milchwirtschaftsausstellung) eröffnete, wurden dort auch die ersten St. Galler Bratwürste gegrillt und verkauft. In den Kriegszeiten, die auch an der neutralen Schweiz nicht spurlos vorüber gingen, waren sie ein günstiges, schmackhaftes und nahrhaftes Lebensmittel für die OLMA-Besucher. Seither ist die St. Galler Bratwurst die Wurst der OLMA. Sie wird auf der OLMA mit einem genau fest-

gelegten Gewicht von 160 Gramm verkauft. Jedes Jahr wandern während der Ausstellung rund eine halbe Million OLMA-Bratwürste über die Grills des Messegeländes.

Im Jahr 2008 schließlich bekam die St. Galler Bratwurst bzw. die St. Galler Kalbsbratwurst den IGP-Status verliehen. Damit sind das Herstellungsgebiet, die Zutaten und die Herstellung durch ein strenges Pflichtenheft genau geregelt. Die St. Galler Bratwurst darf nur in den Kantonen St. Gallen, Appenzell Ausserrhoden und Innerrhoden, Thurgau sowie im Fürstentum Liechtenstein hergestellt werden. Die Geburt, die Mast und die Schlachtung der Schweine und Kälber, aus deren Fleisch die St. Galler Bratwurst hergestellt wird, müssen in der Schweiz oder in Liechtenstein erfolgen. Derzeit gibt es im vorgeschriebenen Gebiet etwa 40 Metzger, welche die St. Galler Bratwurst IGP herstellen.

Geheimrezept aus dem Jahre 1438

Item die Bratwürst soellend sy machen von schwininenn Braten unnd darunder hacken guot kalbelen unnd jung Ochsen mit Kalber Zenen unnd das am minsten umm dry Pfening geschetzt sye, unnd namlich unnder acht Pfund Praten ain Pfund Speck tuon unnd nit minder. Sy soellend och kain Nieren, Hertz noch Halsfleisch darin hacken. Sy soellend och kain Fleisch dartzuo nemen, es sye denn vor geschetzt. Wenn sy aber zuo Ziten, so sy des bedörfend, Kalbelen oder Ochsen Fleisch mitt Kalber Zenen nit finden moegend, so sollend sy kain annder Fleisch dann by der obristen Schatzung dartzuo nemen, ze Buosß an 10 B von yedem Mal.





Die Wurst ist Schweizer Kulturgut

Geschichte der Cervelats

Wenn man die alten Rezepte anschaut, sieht man schnell, dass ein Cervelat nicht immer das war, was er heute ist. Historiker vermuten, dass er in der heutigen Erscheinung eine Erfindung des 19. Jahrhunderts ist. Doch es gibt schon Rezepte von Cervelats, die sehr viel älter sind.

Das vermutlich älteste Rezept einer Wurst mit Namen Cervelat ist im Kochbuch der Augsburgerin Sabina Welserin zu finden. In der Handschrift aus dem 16. Jahrhundert findet man die Anleitung «Wie man zerwülawirstlach machen soll.» Sabina Welserin beschreibt darin eine Wurst aus Schweinefleisch, Speck und Käse, die sie zwar nicht räuchert, aber brüht. Und: Es muss eine wahre Luxuswurst gewesen sein, gewürzt mit teuren, exotischen Gewürzen wie Pfeffer, Ingwer, Zimt, Nelken, Muskatnuss sowie Zucker und in Därme gefüllt, die sie zuvor mit Saffran gefärbt hat.

Einen weiteren kleinen Hinweis aus dem 17. Jahrhundert findet man in den Handels- und Rechnungsbüchern des Walliser Grossunternehmers Kaspar Jodok von Stockalper. Dieser hat neben Salami und Mortadella auch Cervelat aus Italien einführen lassen.

Das älteste Schweizer Rezept eines Cervelats ist im Bernerischen Koch-Büchlein aus dem Jahr 1749 zu finden: «Nimme gebutzte Rinderdärm, mit nachfolgendem gefüllt, und zu Würsten gemacht: nimm Speck und Schweinefleisch, oder wann du willst Schaaf- oder anders Fleisch, hacke es wohl, nimm Salz, Pfefferpulver, weissen Wein, Nägelipulver, Majoran, Lauch oder Zwibelen, nimm dann auch ein wenig frisches schweinigs Blut, knette alles wohl untereinander, thue es in die Därme Wursts-Weise, hernach räuche sie im Camin etwelche Tage, koche sie im Wasser, thu zuletzt ein wenig Wein daran: Sie behalten sich ein Monat lang gut, wann sie schon gekocht sind.»

Ein weiterer Hinweis ist die Erwähnung von «Servelat-Würst» bei einem Essen der E.E. Gesellschaft zum hohen Dolder in Basel im Jahr 1776. Die beiden Quellen zeigen, dass im 18. Jahrhundert eine Wurst mit dem Namen Servella oder Servelat in der deutschen Schweiz nicht nur bekannt war, sondern auch hergestellt worden ist. Die Wurst im Bernerischen Koch-Büchlein ist ganz eindeutig eine Brühwurst und dem heutigen Cervelat ziemlich

ähnlich. Sie war jedoch kaum so fein wie heute, denn das Blut musste beigemischt werden, um das eher grobe Brät zusammenzuhalten, als Bindemittel sozusagen.

Zusammenfassend fällt auf, dass diese «historischen» Cervelats zur Hauptsache aus Schweinefleisch bestanden, wohingegen sie heute einen grossen Anteil Rindfleisch haben. Das mag damit zusammenhängen, dass bis ins 18. Jahrhundert das Schweinefleisch einen höheren Wert als das Rindfleisch hatte. Die genannten historischen Cervelatwürste können als eigentliche Festtagswürste verstanden werden und fanden deshalb auch Eingang in die Kochbuchliteratur.

Den Cervelat als feine Brühwurst, so wie wir ihn heute kennen, gibt es seit gut 200 Jahren. Denn erst mit der Verbreitung des Fleischwolfs Mitte des 19. Jahrhunderts war es überhaupt möglich, ein einigermaßen feines Brät zu produzieren. Neu waren im 19. Jahrhundert auch die grossen Wurstmengen, die man dank solcher Maschinen herstellen konnte, was wiederum einen Einfluss auf die Preisgestaltung hatte. Ab dieser Zeit wurde der Cervelat typischerweise von den Metzgereien hergestellt, und in dieser Zeit wandelte sich der Cervelat auch von einer Festtags- zu einer Alltagswurst. Er war besonders bei den Fabrikarbeiterinnen und -arbeitern beliebt, denn er war billig und konnte auch kalt gegessen werden. Der Cervelat war deshalb im 19. Jahrhundert vor allem in den Städten oder in den industrialisierten Regionen verbreitet.

In den 1890er-Jahren häuften sich die Klagen, dass den Würsten Stärke in Form von Kartoffelmehl beigemischt werde. Schlussendlich musste die Regierung eingreifen und es wurden regelmässige Wurstkontrollen durchgeführt. Der Basler Kantonstierarzt stellte noch im Jahr 1906 fest, dass der Cervelat in enormen Quantitäten in Basel und Umgebung konsumiert werde, dass aber zunehmend minderes, billiges, gepökelttes Fleisch aus US-amerikanischen Grossschlachtereien verarbeitet werde. Die staatlichen Massnahmen zeigten Wirkung und die Qualität der Cervelats steigerte sich zunehmend. Schliesslich war er ein wichtiges Produkt für die Metzger. Der Cervelat wurde zur Visitenkarte jedes Metzgermeisters.



Husmetzgete Störmetzger

Das Handwerk der Störmetzger, das heute in der Schweiz nur noch von wenigen ausgeübt wird, war bis in das 20. Jahrhundert weit verbreitet. Die Störmetzger (auch Kundenmetzger genannt) wanderten meist von Hof zu Hof und schlachteten dort gegen Entgelt die Tiere (insbesondere Schweine). Zu ihren Kunden gehörten vor allem Bauern, Handwerker und Tagelöhner.

Auf dem Land, wo sich die Deutschschweizer Bevölkerung auch weitgehend selbst mit Fleisch versorgte, arbeiteten die Störmetzger im Gegensatz zu den Metzgern ohne Ausbildung, Konzession sowie Aufsicht und waren dementsprechend nicht zunftzugehörig.

Heute besteht zwar weiterhin keine entsprechende Ausbildung zur Ausübung der Störmetzgerei, die Schlachtung der Tiere wird dennoch vorwiegend von ausgebildeten Metzgern vorgenommen. Vor Ort geschlachtetes Fleisch steht allerdings nicht direkt zum Verkauf, sondern dient dem Eigengebrauch.

So werden die wenigen Störmetzger meistens von Bauern und Gaststätten beauftragt. Im Auftrag ihrer Kunden nehmen Störmetzger auch Notschlachtungen vor, um die Tiere nach Unfällen oder bei schweren Erkrankungen von ihrem Leiden zu erlösen. Ob das Fleisch der verunfallten bzw. erkrankten Tiere weiterverwertet werden kann, entscheidet nicht der Störmetzger, sondern der jeweilige Tierarzt bzw. die jeweilige Tierärztin.

Auch in der Gemeinde Eschenbach waren verschiedene Störmetzger aktiv. Der Schreibende kann sich gut erinnern, dass noch in den 60er-Jahren Hausschlachtungen in Eschenbach durchgeführt wurden. Auch bei der Scheune hinter dem Restaurant Kreuz wurden im Herbst Hausschlachtungen durchgeführt. Das Schwein wurde vor Ort getötet und verarbeitet. Man versuchte, möglichst viel vom Tier zu verwerten.

Am Wochenende wurde dann im Restaurant Kreuz die «Metzgete» veranstaltet.





Eschenbach anno dazumal



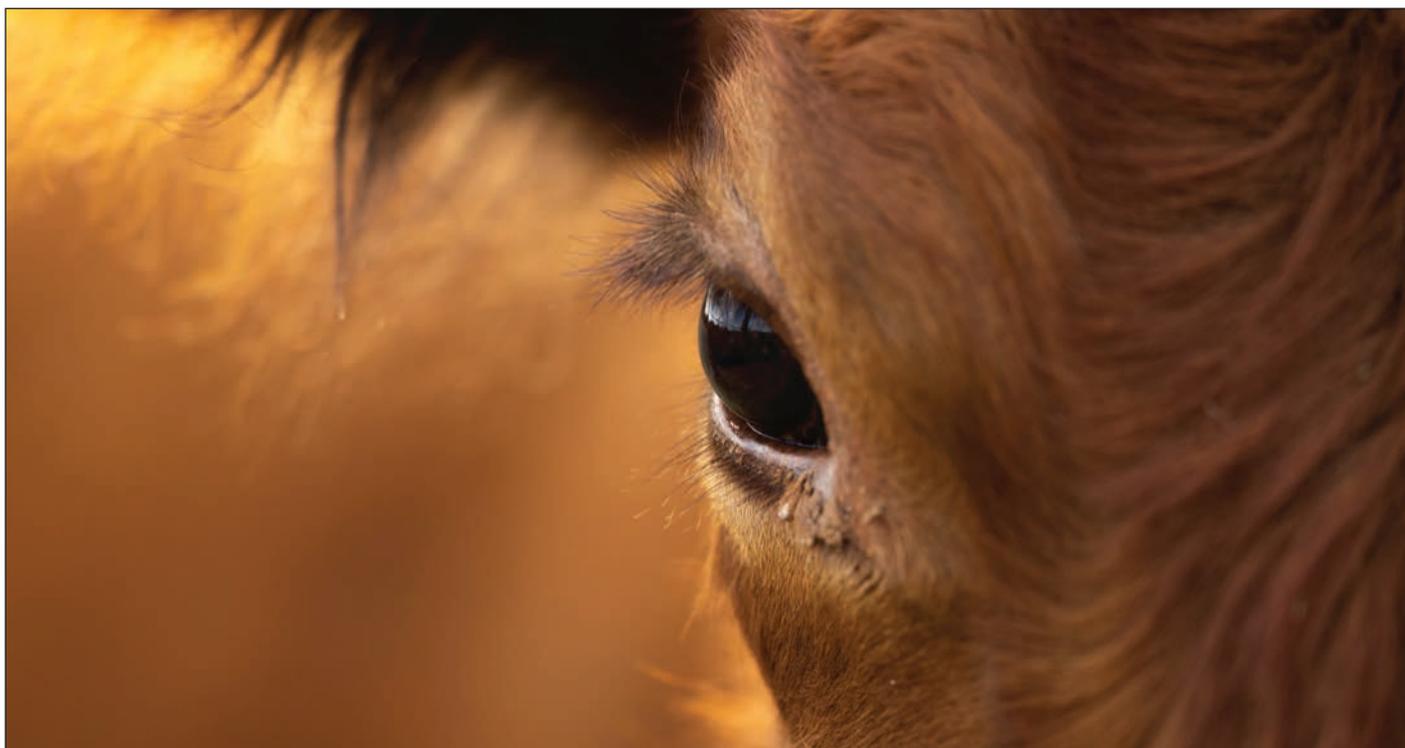


Fleischkonsum in Zukunft

Im Vergleich zu früher wird heute bewusster Fleisch konsumiert, was sicher einen Einfluss auf die verzehrte Menge Fleisch hat. Qualität und vor allem die Herkunft des Fleisches sowie die Haltung der Tiere spielen für Konsumenten eine grössere Rolle. Nicht zu vergessen ist der preisliche Aspekt, welcher beim Fleischeinkauf eine grosse Rolle spielt. Zudem haben in den letzten Jahrzehnten alternative Ernährungsformen zugenommen und sind populärer geworden. Die meistgenannten Gründe für den Verzicht auf Fleisch, die auf veganen Plattformen genannt werden, sind Gesundheit, Ethik, Tierwohl, Ökologie, Klima-, Umwelt- und Ressourcenschutz. Auch in der fleischlosen Ernährung gibt es Unterschiede. Es ernähren sich mehr Menschen vegetarisch, also verzichten auf Fleisch und Fleischprodukte, als vegan. Veganer verzichten auf alle tierischen Lebensmittel und Erzeugnisse wie Fleisch, Fisch, Milch, Eier und Honig. Im Zug dieser Entwicklung haben auch die Ernährungsindustrie, Restaurants und Detailhändler reagiert. Es existiert eine grosse Vielfalt an Produkten und Angeboten.

Wie sich der Fleischkonsum entwickeln wird, ist schlecht vorhersehbar. Dennoch weisen zahlreiche Indizien auf

einen in der Zukunft sinkenden Fleischkonsum hin. Einerseits spielt die Ausrichtung der Agrarpolitik, andererseits die ernährungsphysiologische Ansicht der Gesellschaft eine Rolle. Die fleischlose Ernährung (Vegetarier und Veganer) wird im Zusammenhang mit Klimadiskussionen und politischen Ansichten nach wie vor Bestand haben und möglicherweise weiter zunehmen. Andere Faktoren wie zum Beispiel die Religionszugehörigkeit wirken sich unterschiedlich auf den Konsum der verschiedenen Fleischsorten aus. Nebst ethischen und weltanschaulichen Überlegungen sowie gesundheitlichen und ökologischen Aspekten entscheidet das zur Verfügung stehende Haushaltsbudget über den Fleischeinkauf. Ausgaben für Nahrungsmittel machen gemäss Bundesamt für Statistik insgesamt 6,4 Prozent des Bruttoeinkommens aus. Davon werden gut 20 Prozent für Fleisch und Fleischwaren ausgegeben. Erstaunlich ist, dass die Nachfrage nach Labelfleisch trotz der geforderten Ökologisierung der Konsumenten abnimmt. Auch der Kauf von Bio-Frischfleisch hat nicht im erhofften Mass zugenommen. Trotz allem wird in Zukunft das Tierwohl wichtig sein. Der Konsument will möglichst artgerecht und nachhaltig produziertes Fleisch, zu einem angemessenen Preis, konsumieren.





Wird Fleisch in Zukunft im Labor produziert?

Die Grundlage für das Züchten von In-Vitro-Fleisch bilden Muskelstammzellen. Mittels Biopsie werden aus Tieren Stammzellen aus dem Muskelgewebe entnommen, die sich dann in Zellkultur immer wieder teilen und so vermehren. Dabei differenzieren sie sich aus und bilden Muskelgewebe mit einer faserigen Textur, ganz ähnlich wie im natürlichen Tier.

Doch vor einer Massenproduktion sind noch einige Probleme zu lösen: Etwa ganze Fleischstücke zu erzeugen, die in Form und Aussehen dem echten Vorbild entsprechen, nicht nur Hackfleisch, zu Burger-Patties, Kloppen oder Nuggets gepresst. Doch die größte Herausforderung ist die Versorgung der Zellkulturen mit dem, was sie zu einer ständigen Vermehrung benötigen: Nährstoffe, Fette, spezielle Proteine, Wachstumsfaktoren, Hormone, Signalmoleküle – ein hochkomplexes Gemisch aus verschiedenen Stoffen.

Bisher enthalten die Kulturmedien jedoch vor allem fötales Rinderserum (FBS) aus dem Blut ungeborener Kälber. Dieser Cocktail aus Proteinen ist der «Schlüssel», um Fleisch in Zellkulturen heranwachsen zu lassen. Ein «wunderbarer Saft, mit dem wir fast alles machen können», schwärmt ein Entwickler, doch er ist nicht nur extrem teuer, sondern mit dem Clean Meat-Image kaum vereinbar. Allein für einen Beef Burger werden insgesamt etwa 50 Liter Serum benötigt. Dabei ist fötales Rinder-Serum der wichtigste Bestandteil. Doch Fleisch aus Zellkulturen wird nur akzeptiert, wenn es gelingt, neue künstliche Seren zu entwickeln, für die keine Tiere «verbraucht» werden müssen. Ohne sie ist weder eine Massenproduktion möglich noch eine glaubwürdige Alternative zur Tierhaltung.



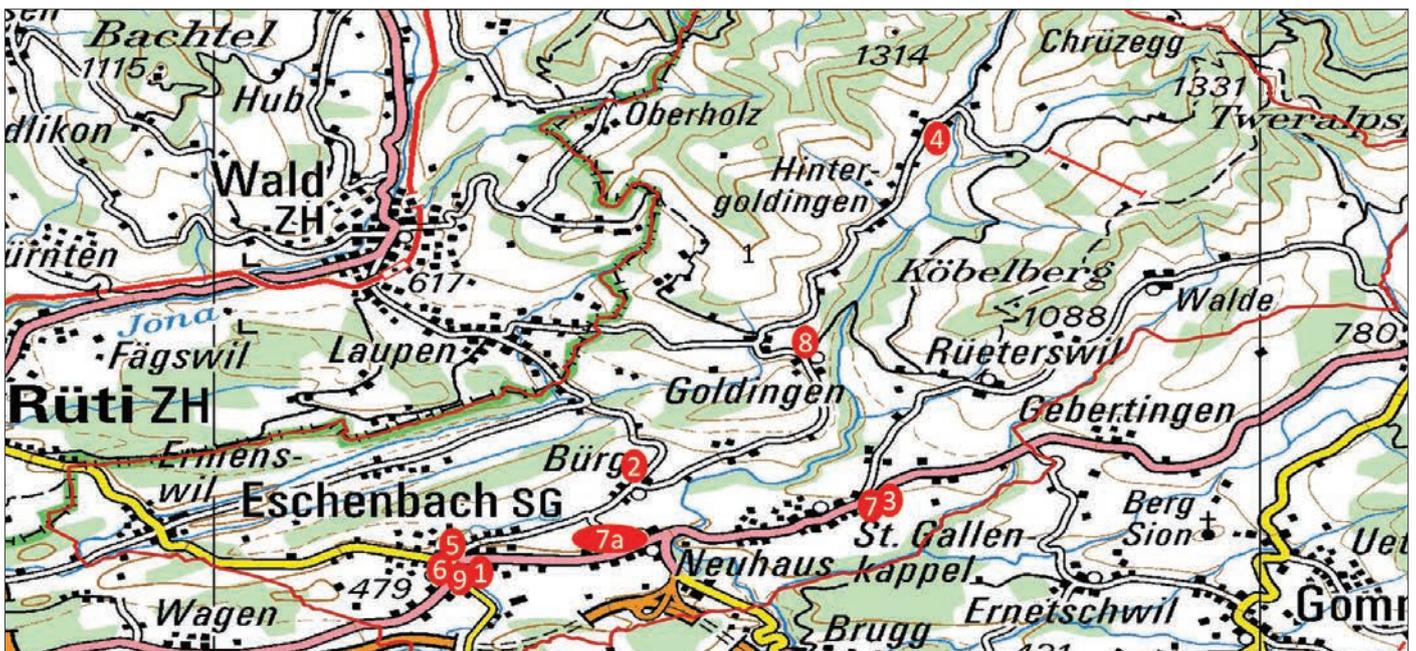


Luftaufnahme Eschenbach 1923

Geschossen vom bekannten Piloten und Photographen Walter Mittelholzer aus 400 m Höhe.



Situationsplan mit Legende



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Metzgerei Betschart, Eschenbach | 6 Dorfmetzг Rüegg, Eschenbach |
| 2 Pius Rüegg's Partyservice, Bürg | 7 Metzgerei Rüegg, St.Gallenkappel |
| 3 Burämetzг Thürig, St.Gallenkappel | 7a Metzgerei Rüegg, Konservenfabrik, Neuhaus |
| 4 Sunne Metzг, Hintergoldingen | 8 Fleischablage Rüegg, Goldingen |
| 5 Sternen Metzг, Eschenbach | 9 Metzgerei Lorenzo Gonzales, Eschenbach |



Gemeinde
eschenbach
Landluft in Stadtnähe

Impressum

Recherche

Gemeinde Eschenbach, Kulturkommission, Ital Gähwiler
Josef sel. und Karl Rüegg

Texte / Redaktion

Ital Gähwiler, Neuhaus

Literatur- und Quellenverzeichnis, Illustrationen, Fotos

www.wikimeat.at
www.ufarevue.ch
Staatsarchiv St.Gallen

Gestaltung

Franziska Marty, FM-GRAFIK

Druck

Rüegg Druck GmbH, Eschenbach

Auflage

600 Exemplare

Herausgeber

Gemeinde Eschenbach, Kulturkommission

