

Ich liebe Tiere über alles

Autor(en): **Speck, Christine / Oehler, Felicitas**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aarauer Neujaersblätter**

Band (Jahr): **93 (2019)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-813561>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Ich liebe Tiere über alles

Christine Speck, Mitinhaberin Metzgerei Speck, Rohr
Aufgezeichnet von Felicitas Oehler, Bild: Ruedi Weiss

Fast alle Mädchen schwärmen von Pferden, aber bei mir war es intensiver. Ich habe mir sogar überlegt, Berufsreiterin zu werden. Für einen Jockey hatte ich die richtige Grösse, das richtige Gewicht, aber beim Schnuppern merkte ich, dass der Traum schöner ist als die Wirklichkeit. Man reitet fremde Pferde, jeden Tag drei, vier, fünf, und immer wieder andere. So kann man keine Beziehung zum Tier aufbauen. Vor jedem Rennen schickt man ein Stossgebet zum Himmel, und im Ziel ist man glücklich, zusammen mit dem Pferd angekommen zu sein. Also schaute ich mich anderweitig um und lernte Charcuterieverkäuferin. Meinen perfekten Lehrbetrieb fand ich in Nebikon. Meine Lehrmeister hatten Pferde, die ich ausserhalb der Arbeitszeiten pflegen und reiten durfte. Einige Jahre später kaufte ich mein erstes Pferd, absolvierte Springturniere und ritt auch andere Pferde zu. Pferde wurden zu einem so wichtigen Bestandteil meines Lebens, dass ich meine Auslandsaufenthalte auf Gestüten in Irland und in Kanada verbrachte. Mein gelebter Traum fand ein abruptes Ende, als ich von einem Auto angefahren wurde – mit dem Reiten war es vorbei. Dies setzte mir schwer zu, erst mein neuer Mischlingshund «Socke» hat mich aus dem Loch geholt.

Die Leute fragen mich immer wieder, wie ich meine Tierliebe mit der Arbeit in der Metzgerei vereinbaren kann. Eine gute Frage! Ich kann kein Blut sehen, ein totes Tier mit Kopf und Fell beelendet mich, aber wenn das Fleisch auf dem Tisch liegt, habe ich kein Problem. Es wird zu einer Sache. Und dann beginnt meine kreative Arbeit. Schon in meiner Lehre liebte ich es, schöne Platten zu legen, und noch heute ist es eine meiner liebsten Arbeiten, fürs Catering ein perfektes Buffet zu kreieren.

Überhaupt gefällt mir der Partyservice ausserordentlich gut! Mein Vater hatte schon damit angefangen. Als mein Zwillingbruder und ich dann vor zehn Jahren den Familienbetrieb übernommen hatten, bauten wir dieses Standbein aus. An Geburtstagen und Hochzeiten zu arbeiten, ist herrlich. Alle haben immer gute Laune, sind fröhlich, geniessen das Fest – und wir dürfen mit dabei sein. Wenn nachher noch ein schöner Dankesbrief kommt, bin ich total glücklich.

Selbstverständlich gibt es in meinem Beruf nicht nur Sonnenseiten. Zum Beispiel werden die Vorschriften immer strenger. Im Moment sind wir daran, eine neue Waage zu kaufen, obwohl die alte noch bestens funktioniert. Aber die Etiketten, die unsere alte Waage ausdrückt, sind zu klein geworden für die vielen obligatorischen Informationen. Dies bedeutet nicht nur eine grosse finanzielle Investition, sondern auch einen riesigen Aufwand zum Programmieren.

In Aarau gibt es noch zwei Metzgereien, eine in der Altstadt und unsere. Die erste Metzgerei Speck eröffnete mein Grossvater 1944 in Aarau, 1980 startete mein Vater mit dem Geschäft in Rohr. Rohr ist ein idealer Standort. Wir sind schnell bei den Bauern, von denen wir die Tiere beziehen, in den Restaurants und Läden, die wir beliefern, und bei unseren Catering-Kunden. Dass immer mehr Leute nach Rohr ziehen, ist uns natürlich recht. Unser Vater hatte grosszügig gebaut, sodass wir heute alles selber machen können: ausbeinen, trocknen, wursten, sieden, schneiden, schnetzeln... alles. Auch fürs Catering.

Die Metzgerei Speck ist bis heute ein Familienbetrieb. Wir werden von allen Seiten unterstützt; die Eltern und der Onkel wirken im Hintergrund, unsere Tante arbeitet schon seit über 45 Jahren bei uns. Vor Weihnachten und in der Grill-saison bekommen wir Hilfe von unserer Schwester, von unserer Cousine und von vielen guten Freunden. Anders kann ich mir das gar nicht vorstellen. Solch umfassende Unterstützung ist aber nicht selbstverständlich – das macht mich stolz.