

Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde = Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 104 (2014)

Heft: [3]

Artikel: Nicht denkbare Bilder : Metzgerfotografien im Wandel der Zeit

Autor: Vontobel, Marianne

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1003792>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Nicht denkbare Bilder

Metzgerfotografien im Wandel der Zeit

Des images impensables. Photographies de bouchers au fil du temps

Bien que la viande soit une denrée très populaire, l'image de son producteur, le boucher, reste plutôt négative. L'analyse de deux photographies historiques de la profession de boucher, qui seraient impensables de nos jours, montre comment les représentations de ce corps de métier ont changé au cours du temps. Ce changement est étroitement lié au fait que la provenance animale de la denrée « viande » a de plus en plus été oubliée.



Abb. 1: Ein «nicht mehr denkbare Bild»: Arbeitspause im Schlachthof

Im Jahre 2009 begingen der Schlachthof Zürich und der Metzgermeisterverein Zürich ihr 100-Jahr-Jubiläum. Aus diesem Anlass wurde die Publikation *Fleisch für Zürich*¹ veröffentlicht, worin sich auch obenstehende Fotografie findet. Die Legende dazu kommentiert:

«Kurze Arbeitspause mit Sitzgelegenheit auf einer toten Kuh. Ein Bild, das nach der Installierung der kombinierten Grossvieh- und Kälberschlachtstrasse (1974), nur schon aus praktischen Gründen nicht mehr denkbar ist. Fotografie um 1972.»

Udenkbar ist das Bild also erstens aus praktischen Gründen: Die festgehaltene Situation findet aufgrund veränderter Arbeitsabläufe schlicht nicht mehr statt. Die Fleischproduktion veränderte sich im 20. Jahrhundert

¹ Desiderato, Simone u.a.: *Fleisch für Zürich. 100 Jahre Schlachthof Zürich. 100 Jahre Metzgermeisterverein Zürich. 1909–2009. Baden 2009.*

weg von Einzelschlachtungen hin zum zentralisierten und industriellen Schlachten am Fließband in Arbeitsteilung. Die damit einhergehenden technischen Errungenschaften und veränderten Arbeitsabläufe beeinflussen den möglichen Bildinhalt grundlegend. Die in der Legende gewählte Formulierung – «nur schon aus praktischen Gründen» – legt aber weitere, ungenannte Gründe nahe.

Was ist es also, was dieses Bild unvorstellbar, unmöglich, unangemessen – eben undenkbar – macht? Ein heutiger Betrachter dieses Bildes, der nicht in der Fleischindustrie arbeitet, wird die «praktischen Gründe» nicht ermitteln können. Undenkbar im Sinne von unangemessen kann das Bild dennoch auf den ersten Blick wirken, irritieren doch die vergnügten Schlachthofmitarbeiter mit den prominent gezeigten und zum Bildbetrachter gerichteten Messern und ihren verschmierten Schürzen. Dass im Schlachthof geraucht wird, wirkt da geradezu nebensächlich. Beim zweiten Blick auf die fotografierte Arbeitspause erkennt der Betrachter auch die Sitzgelegenheit der Schlachthofmitarbeiter: Eine tote Kuh, deren angebundenes Bein wie zum Gruss erhoben scheint. Was bei Fotografien von Jägern und ihrem erlegten Grosswild Überlegenheit und Macht auszustrahlen vermag,² wirkt im Fall des unumgänglich seinem Tod ausgelieferten Schlachtieres wie eine Karikatur. Auch ist der Schlachthof als Szenerie einer ausgelassenen, fröhlichen Pause weit entfernt von den gängigen Vorstellungen eines schönen Erholungs- und Pausenorts.

Irritierende Bilder

Irritation ruft vor allem die Freude hervor, welche die Schlachthofmitarbeiter ausstrahlen. Lachen sie ob der Kuriosität und des morbiden Scherzes, eine tote Kuh als Sitzgelegenheit zu entfremden? Das Bild wirkte in diesem Fall pietätslos. Oder haben die Arbeiter Freude am Schlachten und Töten? Zwar bilden diese Tätigkeiten die Grundlage der Fleischindustrie, doch auch berufsintern wird Freude am Töten von Tieren ausdrücklich als pathologisch aufgefasst. So zitiert etwa eine Broschüre des *Schweizerischen Verbands für Berufsberatung* einen Metzger des Schlachthofs Basel auf die Frage nach möglicher Nervosität bei der Bedienung des Bolzenschussapparates:

«Nein, das hat sich mit der Zeit gelegt. Aber gerne mache ich es nach wie vor nicht, genau wie das Aufschnelden der Halsschlagadern. Das tut kein Metzger mit Vergnügen, sonst stimmt etwas nicht mit ihm. Aber jemand muss es schliesslich tun, damit die anderen weiterarbeiten können und wir zu unserem Fleisch kommen.»³

² Vgl. Gissibl, Bernhard: Exotische «Naturkunden». Tierfotografie im Kontext des deutschen Kolonialismus. In: Ute Eskildsen, Hans-Jürgen Lehtreck (Hg.): Nützlich, süß und museal. Das fotografierte Tier. Essen 2005, S. 60–69.

³ Schweizerischer Verband für Berufsberatung SVB: Metzger, Metzgerin. Dübendorf 1996, S. 3.

Es ist also undenkbar, dass jemand mit Vergnügen schlachtet. Der unangenehme Dienst für die Fleischherstellung ist schlicht notwendiges Übel. Der heutige Metzgerberuf zeichnet sich zudem durch eine Spezialisierung aus; der Akt der Schlachtung ist Sache der «Fleischfachleute mit Schwerpunkt Gewinnung». Anschliessend übernehmen die «Fleischfachleute Verarbeitung» die Weiterverarbeitung der Schlachtkörper, die schliesslich von den «Fleischfachleuten Veredelung» für den Verkauf hergerichtet werden. In der schauerlichen Vorstellungswelt um den Beruf des «Metzgers» bleiben aber alle drei Spezialisierungen vereint und stehen weiterhin im Zeichen des Schlachtens. Es scheint, dass die Bemühungen um Imageverbesserungen des Metzgerberufes, wovon Bezeichnungen wie «Fleischfachleute Veredelung» zeugen, in der öffentlichen Wahrnehmung kaum Niederschlag gefunden haben. «Fleisch – alles andere ist Beilage», so lautet der Slogan des Schweizer Branchenverbandes der Fleischindustrie. Bleibt das Paradox, dass die Fleischproduktion und mit ihr die Metzger in der Masse unpopulär sind, wie das hergestellte Produkt beliebt ist.

Veränderte Sichtbarkeiten

Eine mögliche Antwort auf diesen vermeintlichen Widerspruch findet sich in der Zivilisationstheorie von Norbert Elias.⁴ Die zunehmende Tabuisierung des Schlachtens stellt nämlich ein geradezu lehrbuchmässiges Beispiel für die von ihm beschriebene Zunahme der gesellschaftlichen Empfindlichkeiten dar: Schlachten vereint Tod, Gewalt, Schmutz und das Tier als solches⁵ und wurde daher zunehmend aus der öffentlichen Wahrnehmung sich modernisierender Gesellschaften verdrängt. Im Laufe des 19. Jahrhunderts entfernten sich die Schlachthöfe aus dem Zentrum der Städte, die öffentlich arbeitenden Störmetzger wurden selten und das Innere der Schlachthöfe entzog sich der Blicke.

Im Stadtraum sichtbar blieb einzig der Fleischverkauf. Sehen wir heute Metzger, so ausschliesslich im Verkauf. Dennoch ist die Fotografie auf der nächsten Seite einer Verkaufssituation Anfang des 20. Jahrhunderts (Abb. 2) heute ebenso undenkbar wie das besprochene Bild der Schlachthofmitarbeiter. Undenkbar angesichts heutiger Hygienevorschriften, dass Fleisch ungekühlt im Verkaufsgeschäft angeboten wird. Genauso undenkbar aber auch, dass heute eine Metzgerei mit Tierhälften wirbt – erinnern sie doch unumgänglich an das Tier und dessen Tod. Verkaufssituationen sind wie Berufsportraits für eine Untersuchung des Images des Metzgers aufschlussreich. Denn die Auslage eines Geschäftes hat per se eine Werbefunktion, die sich in der Inszenierung für die Fotografie steigert. Für Fotografien von Metzgern in repräsentativen Situationen bis heute typisch, präsentiert sich

⁴ Elias, Norbert: Über den Prozess der Zivilisation. Soziologische und psychogenetische Untersuchungen. Frankfurt am Main (1939) 1976.

⁵ Vialles, Noëlie: Animal to edible (Frz.: Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour, 1987). Aus dem Französischen ins Englische von Underwood, J.A. Cambridge 1994, S. 19.

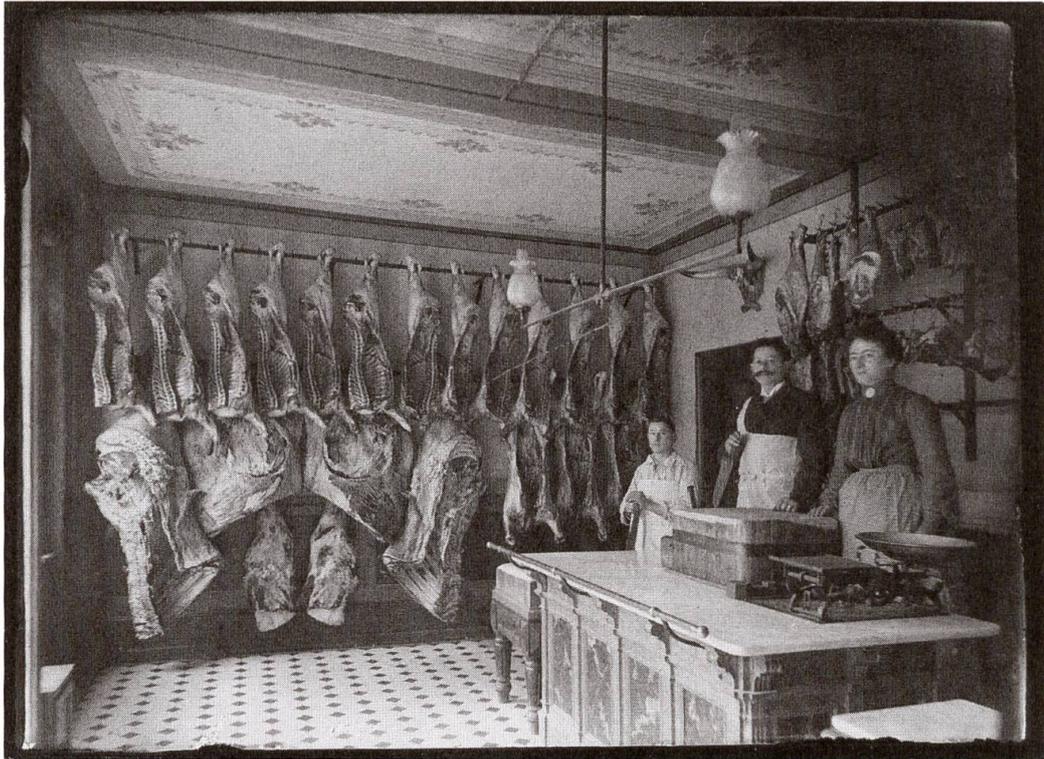


Abb. 2: Ein heute ebenfalls undenkbares Bild: Metzgerei in Basel, um 1900

der Metzger in einer asymmetrischen, schneeweissen Schürze, die Sauberkeit und Hygiene versinnbildlicht. Die gewollt zum Betrachter hin präsentierten Messer des Metzgers und seines Sohns in der ganzen Breite der Klinge dagegen sind wie die Tierhälften als Werbung undenkbar geworden.

Wie an diesen zwei Beispielen aufgezeigt wurde, ist es nicht bloss einem historisch-technischen Wandel geschuldet, was wir fotografieren und wie wir das tun. Was als denkbare Bild gilt, unterliegt ebenso gesellschaftlichen Veränderungen. Selbst Bildinhalte, die einst mit Werbeabsicht inszeniert wurden, können so im Laufe der Zeit «undenkbar» werden.

*Marianne Vontobel
mariannev@gmx.ch*

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Stadtarchiv Zürich. Signatur: V.F.c.150, Schachtel 134.

Abb. 2: Schweizerisches Nationalmuseum. Signatur: Wohl DIG-24637. (Metzgerei Levy, Basel, um 1900).