

Zeitschrift: Heimatkunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 82 (2025)

Artikel: Metzg und Metzgete : das Fleischgewerbe im Wiggertal
Autor: Stirnimann, Josef
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1062452>

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: 22.05.2025

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



Metzg und Metzgete

Das Fleischgewerbe im Wiggertal

Josef Stirnimann

Wie bringt der Bauer das Schwein vom Hof in die Dorfmetzgerei – zu Fuss? Der *Hälslig* passt nicht um den Schweinshals, er muss um ein Hinterbein geschlungen werden. Oft geht eine zweite Person voraus, *öppe-n-es Schuelerchend*, um die Richtung vorzugeben. So geht das, oder besser: So ging das vor sechzig Jahren, wie die Schuhmacherin Frieda Fölmli aus Menznau erzählt. Gleich neben der Metzgerei Lustenberger aufwachsend, erlebt sie als Kind dieses Gewerbe samt allen Details: Der *Metzgerporscht* umarmt den Kopf des Schweins, setzt den Bolzenschussapparat an die Stirn, *tagg!*, das Tier fällt um, lässt sich an den Hinterbeinen aufziehen, und nach einem Messerstich quillt das Blut aus dem Hals in den Kessel.

Dörfliches Handwerk

Frieda, ein normales, also durchaus empfindsames Kind, erlebt so das Ende eines Schweinelebens als quasi natürlichen Tod. Mit ihren Geschwistern spielt sie oft *Metzgerlis*, ohne mental Schaden zu nehmen: Ein Kind ist der Bauer, eines der Metzger und eines das Schwein. Nach dem Entbluten wird das Brühen gespielt, dann das Borstenab-

kratzen, ein ausgiebiges *Us-Chotzele*, dann das Herauslösen der Innereien und das Zerteilen. Schliesslich werden die *Gottlette im Wüest Mareili i Lade bronge*. Die spätere Entwicklung der Metzgerei unter Albi Lustenberger, einem fachlich fähigen, initiativen und populären *Chrampf*, bringt dann einen Schlachthaus-Neubau und eine Vervielfachung der Schlachtzahlen. Das beschert der Nachbarschaft zuweilen Lärm und Gestank, was nicht mehr ganz zur beschriebenen Idylle passt.

Die innere Aufstockung

Zwischen den 1960er- und den 2010er-Jahren geschäfteten im Hinterland und im angrenzenden Rottal drei grosse Versandmetzgereien, die das Zehn-, Zwanzigfache ihres lokalen Bedarfs produzierten. Neben Lustenberger waren das die Ruswiler Rottal-Metzg und die Hergiswiler Firma Wiprächtiger. Ihre Geschichte illustriert exemplarisch die Entwicklung der Fleischwirtschaft in der Schweiz und speziell im Luzerner Hinterland. Während im Zweiten Weltkrieg die Nahrungsmittel auch in der Schweiz rationiert waren, fand in den folgenden Jahrzehnten eine Art Demokratisierung des Fleischkonsums statt. Dank brummender Wirtschaft und steigender Kaufkraft verdoppelte sich die pro Person konsumierte Menge Fleisch von 30 auf 60 Kilogramm pro Jahr. Wo

*Lehrlinge zerlegen ein Schwein im
Berufsbildungszentrum Willisau.*

Foto Hermann Furrer

wurde dieses zusätzliche Fleisch produziert? Wo wurden die Tiere gehalten? Nicht gleichmässig in der Schweiz verteilt, sondern weit, weit überdurchschnittlich eben im Kanton Luzern. Das war nicht Zufall, sondern gewollt. «Es gab eine Gruppe von Bauernpolitikern und Funktionären, die das Bauernsterben, also das Verschwinden von schlecht rentierenden kleinen und mittleren Betrieben bekämpfen wollten», erinnert sich Alois Hodel, Ingenieur-Agronom und ehemaliger Bauernsekretär des Kantons Luzern. «Dazu gehörten die Hinterländer Nationalräte und Bauern Julius Birrer und Karl Tschuppert, weiter Peter Graber, Chef des Verbands Landwirtschaftlicher Genossenschaften der Zentralschweiz VLGS, und sein Bruder Alois Graber, Chef der Landwirtschaftlichen Kreditkasse.» Das propagierte Mittel dazu war die «innere Aufstockung» mit einer grösseren Schweine- oder Geflügelhaltung.

Boom mit Schattenseiten

Diese Strategie war wirtschaftlich erfolgreich. «Zwischen 1960 und der Jahrtausendwende nahm die Anzahl Landwirtschaftsbetriebe im Kanton Luzern weit weniger stark ab als im Schweizer Durchschnitt», sagt Alois Hodel. Die Anzahl Schweine stieg von 170 000 auf über 400 000; hier lebt heute jedes dritte Schweizer Schwein. Luzerner Bauern sind fachlich führend

in Sachen Schweinehaltung. Am meisten Schweine pro Einwohner, nämlich dreizehn, hatte bis zur Fusion mit Altdorf vor vier Jahren ausgerechnet die Gemeinde – Ebersecken!

Wie ging es in all den Jahren den Hauptbeteiligten, den Schweinen? Zu Beginn des Booms in den 1960er- und 1970er-Jahren gab es bedenkliche, extrem technokratische Haltungsformen, zum Beispiel Anbindesysteme und Kastenstände. Diese sind – mit Übergangsfristen – seit 1981 verboten. Heute besteht ein Zielkonflikt zwischen Tierwohl und Immissionen: Tiere schätzen den Auslauf ins Freie, verbreiten dort aber mehr Geruch. Das Tierwohl in der Schweiz ist aktuell das beste weltweit und wohl auf dem höchsten Stand seit Beginn der Nutztierhaltung überhaupt. Problematisch war die Aufstockungsstrategie für die Umwelt. Die Schweine frassen viel Futter, das nicht auf dem Hof gewachsen war – von daher rührt das böse Wort von den «Bahnhofbauern». Die Folge: zu viel Gülle und Mist, Überdüngung von Feldern und Gewässern. Eine innovative Lösung dafür ist heute die Biogasproduktion, eine umstrittene (aber legale), der so genannte Gülle-Tourismus in weniger belastete Regionen. Eine Zwischenlösung ist die Gülle-Separierung in nährstoffarme Flüssiggülle und Feststoffe, die ebenfalls ausgelagert werden. Als langfristig nachhaltige Lösung aber bleibt wohl



Schwein unterwegs mit dem Hälslig ums rechte Hinterbein, um 1950. Foto Dr. Fritz Wüest

nur ein Schritt zurück, zu tieferen Tierzahlen.

Im Zentrum der Schweineproduktion

Die drei Versandmetzgereien Rottal-Metzg, Lustenberger und Wiprächtiger waren eine direkte Folge dieser Landwirtschaftspolitik. «Wir waren im Zentrum der Schweineproduktion. Die Tiere kamen auf kurzen Wegen zu uns», sagt Seniorchefin Pia Wiprächtiger, Hergiswil bei Willisau. «Wir übernahmen das Schlachten, produzierten auch viele Fleischprodukte, besonders Spezialitäten aus dem Napfgebiet.» Dank hoher Qualität und einem ausgeprägten Servicebewusstsein war der Absatz in der ganzen Schweiz gesichert. «Unsere Firma profitierte zudem von einem

«Schweine-Dreieck» mit der Alberswiler Futtermühle Weibel und dem Warenhaus Manor – bis 2014: Nach einem Wechsel in der Manor-Geschäftsleitung war plötzlich Schluss», erzählt Pia Wiprächtiger. Konstante regionale Lieferketten? Kurze Anfahrt zum Schlachten? Produkte mit Lokalbezug?

Das spielte auf einmal keine Rolle mehr. Auch die Schweizer Grossverteiler Migros und Coop, genauer: ihre Fleischfirmen Micarna und Bell, und der Agro-Konzern Fenaco erstellten irgendwo in der Schweiz Grossschlachthöfe, meist nur für eine Tierart. Damit waren sie preislich konkurrenzlos. Ein solcher Betrieb steht auch im Hinterland: der Geflügelschlachthof Bell in Zell mit 10 000 geschlachteten Poulets – pro Stunde! Gebaut hat ihn 1958 die

SEG, eine Selbsthilfe-Genossenschaft der Schweizer Geflügelproduzenten.

Schmerzhafter Strukturwandel

Unter diesen verschärften wirtschaftlichen Bedingungen, beschleunigt wohl auch durch einen Generationenwechsel, verschwanden die Firmen Lustenberger 2016 und Rottal-Metzg 2018 vollständig und mit ihnen weit über hundert Arbeitsplätze. Überlebt hat die Wiprächtiger AG in Hergiswil. «Wir mussten uns mit unserer teuren, leistungsfähigen Infrastruktur auf tieferem Umsatzniveau neu erfinden, wir besetzen heute jede vorhandene Nische, leisten Überstunden, wo *niemer alueget*, kämpfen mit staatlichen Bürokratien und Blockaden», Pia Wiprächtiger schaut mit Bedenken in die Zukunft. Nicht erlahmt sind Leidenschaft und Berufsstolz, zu erleben Jahr für Jahr am Wiprächtiger-Stand an der LUGA oder am Christkindli Märt in Willisau.

«Eine Metzger tut jedem Dorf gut»

Gesprächstermin mit Hermann Furrer, Berufsfachschullehrer für den Bereich Lebensmittel im Berufsbildungszentrum Willisau mit Einzugsgebiet Zentralschweiz. Was bedeutet der Aufdruck «Mega» auf seiner Weste? «Metzger erreichen gemeinsam alles! Das Motto eines früheren Abschlussjahrgangs» sagt viel

über den Berufsstolz und die Zuversicht dieser jungen Leute», sagt Furrer. Seit 15 Jahren heissen sie zwar nicht mehr Metzger, sondern Fleischfachleute. «Die Branche ist von Fachkräfte- und Lehrlingsmangel stark betroffen. Es gibt aber viel Positives: Der Frauenanteil ist gestiegen, die Ausbildung ist spannend. Man lernt zum Beispiel etwas über die Regionalität von Lebensmitteln, über deren Zubereitung oder über Gesundheitsaspekte. Wer die Lehre abschliesst, ist auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt.»

In der Region Willisau-Wiggertal hat sich in den letzten Jahrzehnten unter dem Druck der Grossverteiler die Zahl der gewerblichen Metzgereien etwa halbiert. Aber es gibt immer noch zehn bewilligte kleine Schlachthanlagen, und grössere Dörfer haben weiterhin einen Metzgerladen, teils als Filiale eines Nachbarbetriebs. Alle sind mit Initiative und Kreativität unterwegs, teilweise auf regionalen Wochenmärkten präsent, pflegen lokale Spezialitäten: *Dagmersellerli*, *Enzitiüüfu*, *Ättis Hoggestäcke*, Monasterohschinken, Zofingerspiess, Wiggertaler Salami, Zentralschweizer Lamm... «Eine Metzger tut jedem Dorf gut», sagt Hermann Furrer.

«Wenn im örtlichen Gewerbe niemand mehr die Lebensmittelbranche vertritt, dann fehlt das Gedankengut zum Thema: Woher kommt es?»



Hofschlacht (Metzgete) auf dem Bauernhof.

Quelle Egozweilerleben

Der Mensch ist, was er isst

Um die Jahrtausendwende ging der Fleischkonsum in der Schweiz pro Person und Jahr von 60 auf 50 Kilogramm zurück, das Archiv für Agrargeschichte nennt das eine «Normalisierung». Etwa auf dieser Höhe hält sich der Konsum seither konstant. Zwar gibt es einen Trend zu vegetarischer und veganer Ernährung, aber auf einem prozentual tiefen Niveau. Vegetarier/-innen essen Käse und Eier und stellen sich damit nicht fundamental gegen jede Haltung von Nutztieren. Das tun dagegen vegan lebende Menschen. «Das ist vor allem eine gebildete Mittelschicht in den Städten, welche die Natur maximal romantisiert und gleichzeitig vollkommen isoliert von ihr lebt», sagt der Wiener Historiker Ilja Steffelbauer in

einer Radiosendung mit dem Titel «Der Mensch ist, was er isst». Eine gebildete Mittelschicht gibt es auch im Wiggertal. Städtisch ist es hier jedoch nirgends, die Landwirtschaft fängt praktisch vor jeder Haustür an. Eine Frau, die sich rein pflanzlich ernährt, war aber doch zu einem Gespräch bereit.

Schnäderfräsig?

Nein, vegetarisch

Nathalie Hunkeler wohnt mit ihrem Mann Daniel und ihren vier Kindern am Santenberg ob Egozwil. Nach ihrer Lehre in einem Uhren- und Schmuckgeschäft war sie über sieben Jahre lang als Flight Attendant der Swiss in der Welt unterwegs. Dann absolvierte sie die Berufsmatura und ein Studium am Institut für Körperzentrierte Psycho-

therapie in Zürich. Heute arbeitet sie in ihrer eigenen Praxis in Luzern. «Ich bin neben einer gewerblichen Metzgerei mit Schlachthaus aufgewachsen – natürlich sind wir als Kinder dort *go zueluege*. Für meine Eltern war ich zuerst einfach *schnäderfräsig*, weil ich den *Servela* liegen liess, höchstens einmal zwei, drei *Rädli* Bratwurst oder ein *Möckli* Poulet ass. Mit neun Jahren hörte ich dann ganz damit auf.» Kein Verständnis erfuhr Nathalie während ihrer Lehre. «Bei Geschäftsessen wickelte ich den *Fleischmocke* unauffällig in eine Serviette oder schaufelte ihn der Unterstiftin auf den Teller.» Seit vier Jahren ernährt sich Nathalie jetzt sogar vegan, «weil es mir einfach guttut. Nicht vegan bin ich allerdings betreffend Leder, Wolle und so weiter, und im Restaurant oder bei Einladungen bin ich weiterhin Vegetarierin. Natürlich freut es mich, wenn eine Kollegin gelegentlich für mich ein veganes Dessert ausprobiert.» Und ihre Familie? Ist sie ihr auf diesem Weg gefolgt? Überhaupt nicht. Ihr Ehemann, den sie seit der Schulzeit kennt, und ihre Kinder sind weiterhin «Allesfresser», und für den elfjährigen Sohn ist es auch vollkommen natürlich, wenn ein *Chueli* aus dem Stall des Grossvater-Bauern in die Metzgerei wandern muss. «Zugegeben: Es ist ein grosser Aufwand, auf zwei Schienen zu kochen, aber es ist machbar. Ich nehme ja Fleisch auch nicht besonders gern in die Hand, und so schneidet manchmal

eben eines unserer Kinder die Speckwürfeli für den Flammkuchen.»

Hier noch folgende Geschichte: Genau in jener Metzgerie, neben der Nathalie Hunkeler aufgewachsen ist, lernte vor Jahren ein Mädchen den Beruf der Charcuterie-Verkäuferin. Sie war aufgeweckt, lernbegierig und schon bald fähig, die Kundschaft kompetent zu beraten und zu bedienen. Auffällig war aber, dass sie beim *Znüniplättli* nie herzhaft nach dem Fleisch griff – mal hatte sie gestern zu viel gegessen, mal war sie sonst unpässlich. Schliesslich gestand sie, sie sei, *eeehm*, eigentlich Vegetarierin. Warum ums Himmels willen sie denn diesen Beruf gewählt habe? «Ja, beim Schnuppern hat mir eben das Betriebsklima, das ganze Team gut gefallen.»

Vom Schnörri zum Schwänzli

Die längste Zeit in ihrer Geschichte waren die Menschen Jäger und Sammler und ernährten sich hauptsächlich von Fleisch. «Erst als sie vor achttausend Jahren die Landwirtschaft erfanden, wechselten sie zu kohlehydratreicher pflanzlicher Kost», sagt Ilja Steffelbauer. Der Mensch, auch die Wiggertalerin, ist als Allesfresser konstruiert. Und mit Blick vom Napf nach Norden: Was von dem, was im oberen Wiggertal wächst, kann er essen? Ausser Obst und Gemüse nicht viel, mit dem Rest füttert



Fleischfachpersonen bei der praktischen Ausbildung im Berufsbildungszentrum Willisau.

Foto Hermann Furrer

er besser zuerst die Tiere, damit Fleisch, Milch und Käse daraus entstehen. Wie war das vor zwei-, vor fünfhundert Jahren? In seinem Buch «Menschen suchen eine Heimat» schrieb Josef Zihlmann genannt *Seppi a de Wiggere*: «Wenn ein Haustier geschlachtet wurde oder abgetan werden musste, gab es plötzlich viel Fleisch, das verwertet werden musste. Vorerst wurden die rasch verderblichen Stücke gegessen, die Innereien, die man mit dem Blut verwurstete.» Und dazu «wurden Nachbarn und Bekannte zur *Metzgete* eingeladen», und auch für den Pfarrer wurde ein gutes Stück abgezweigt. Die *Metzgete* gibt es, in gewandelter Form, bis heute. Man isst das ganze Tier samt Blut und Innereien, man zelebriert die «from nose to tail philosophy». Das ist sowohl ökonomisch als auch ökologisch richtig. Und es zeugt von Respekt gegenüber dem Mitgeschöpf auf dem Teller.

Quellen:

- Juri Auderset, Peter Moser: Geschichte des Fleisches und des Fleischkonsums in der Schweiz seit dem 19. Jahrhundert. Ein Forschungsbericht, Afa-Working Paper Nr. 08, Archiv für Agrargeschichte, Bern 2023.
- «Der Mensch ist, was er isst», Kontext von Günter Kaindlstorfer mit Ilja Steffelbauer. Schweizer Radio SRF, 2021.
- Josef Zihlmann: Menschen suchen eine Heimat. Comenius Verlag Hitzkirch 1986.

Zum Autor:

Er war während über dreissig Jahren praktizierender Tierarzt in einer Gemeinschaftspraxis in Ruswil und von 2006 bis 2012 Kantonstierarzt des Kantons Luzern.

Adresse des Autors:

Josef Stirnimann-Maurer
Zückenrain 23
6017 Ruswil
041 495 23 35
josefstirnimann@bluewin.ch