

# Alle wollen Fleisch zum Fest

Über die Festtage wird geschlemmt. Der weihnachtliche Fleischkonsum bringt die Metzger der Stadt ins Schwitzen. Die Bestellungen stapeln sich, die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Das Fleischgeschäft ruft aber auch Kritik hervor.

MIRJAM BÄCHTOLD

**ST. GALLEN.** Ob Fondue Chinoise, Filet im Teig oder ein gefüllter Truthahn – heute abend wird in den meisten Stuben ein Festmahl auf dem Tisch stehen. Vor den Festtagen haben Metzger deshalb alle Hände voll zu tun, um die Unmengen an Fleisch herzurichten.

In der Metzgerei Schmid beim Schützengarten sind kurz vor Weihnachten neun Mitarbeiter damit beschäftigt, die vielen Kunden zu bedienen, Filetstücke zu schneiden und die Wursttheke wieder aufzufüllen. Neben einer Kasse stapeln sich die Zettel mit Bestellungen für Heiligabend. «Wenn wir grad nicht bedienen müssen, bereiten wir das bestellte Fleisch vor. Je nach Wunsch Rind, Kalb, Geflügel oder Lamm», sagt Geschäftsführer Oscar Peter, bevor er sich der nächsten Kundin widmet.

## Hochbetrieb für kurze Zeit

«Eigentlich verkaufen wir im Sommer, in der Grillsaison, mehr Fleisch als jetzt», sagt Peter. Aber zu Weihnachten schneien alle Bestellungen gleichzeitig rein und deshalb werden in vielen Metzgereien Überstunden gemacht. Am

23. Dezember arbeitet man bei der Metzgerei Schmid bis etwa 23 Uhr, um alles vorzubereiten. «Am meisten Arbeit haben wir mit dem Fondue Chinoise», erklärt Peter. Das Fleisch könne erst kurz vor dem Abholen geschnitten werden, damit es frisch bleibe. Bereits um 5 Uhr haben die Mitarbeiter heute morgen mit dem Schneiden des Fleisches und dem Herrichten der Platten für das traditionelle Weihnachtessen begonnen. «Fondue Chinoise gehört bei uns zu den Spitzenrennern unter den Gerichten», sagt Peter. Bei ihm zu Hause gebe es jedoch Kalbshaxen an Heiligabend.

## Nachtschicht für die Kunden

In der Spezialitätenmetzgerei von Jörg Bechinger in St. Georgen legt das Personal gar eine Nachtschicht ein, damit am 24. alles abholbereit ist. «Vielleicht können wir noch eine bis zwei Stunden schlafen, wenn überhaupt», sagt Bechinger. Das scheint den Metzger aber nicht zu stören: «Wir freuen uns über jede Bestellung, das ist gut fürs Geschäft.»

Auch Alfred Brun, Geschäftsführer der Metzgerei Rietmann, ist

über die vielen Bestellungen erfreut: «Sie sind für uns eine Bestätigung, dass wir auch unter dem Jahr gute Arbeit leisten.» Bei «Rietmann» arbeiten momentan ebenfalls alle Angestellten etwa 150 Prozent. Brun stört sich jedoch nicht an seinem langen Arbeitstag. «Wir Metzger «plangen» sogar auf diese Zeit.» An Silvester gebe es zwar auch noch Bestellungen, aber nie so viel wie für Weihnachten. Und auch für Ostern wird viel Fleisch bestellt, dann aber kein Chinoise, sondern eher Lammgigot oder Kalbsbraten.

## Fertigfondue tiefgekühlt

Wer vergessen hat, das Fondue Chinoise beim Metzger zu bestellen, kann es bei Grossverteilern auch tiefgekühlt und fixfertig kaufen. Die Migros beispielsweise bietet aber ebenfalls die frische Variante an. «Wir rechnen etwa mit 200 bis 250 Bestellungen für Chinoise», sagt Carlo Gelsomino, Geschäftsführer der Migros Neumarkt. Metzger machen also über die Festtage viel Umsatz – von der Finanzkrise sei nichts zu spüren, bestätigen alle. Das könne sich aber in zwei Wochen bereits än-

dern, sagt Gelsomino.

Noch verkauft sich all das Fleisch gut. «Wir kaufen es «nach Gefühl» ein», sagt Peter. Trotzdem müsse man nie etwas wegwerfen. Und wer das Fondue Chinoise an Heiligabend nicht aufessen mag, kann das Caquelon an Silvester noch einmal hervorholen.

## «Es geht auch vegetarisch»

Erwin Kessler, Präsident des Vereins gegen Tierfabriken (VgT) Schweiz, plädiert grundsätzlich für eine vegetarische Ernährung. «An einem heiligen Fest wie Weihnachten, sollte man erst recht nicht abgeschlachtete Tiere essen», sagt der überzeugte Vegetarier. Auch Fisch käme für ihn nicht in Frage. Der Mensch sei ursprünglich ein Pflanzenfresser und brauche kein Fleisch. Es gebe genügend gesunde Vegetarier als Beweis dafür. «Man kann auch festliche Gerichte ohne Fleisch zubereiten», sagt Kessler. (mjb)

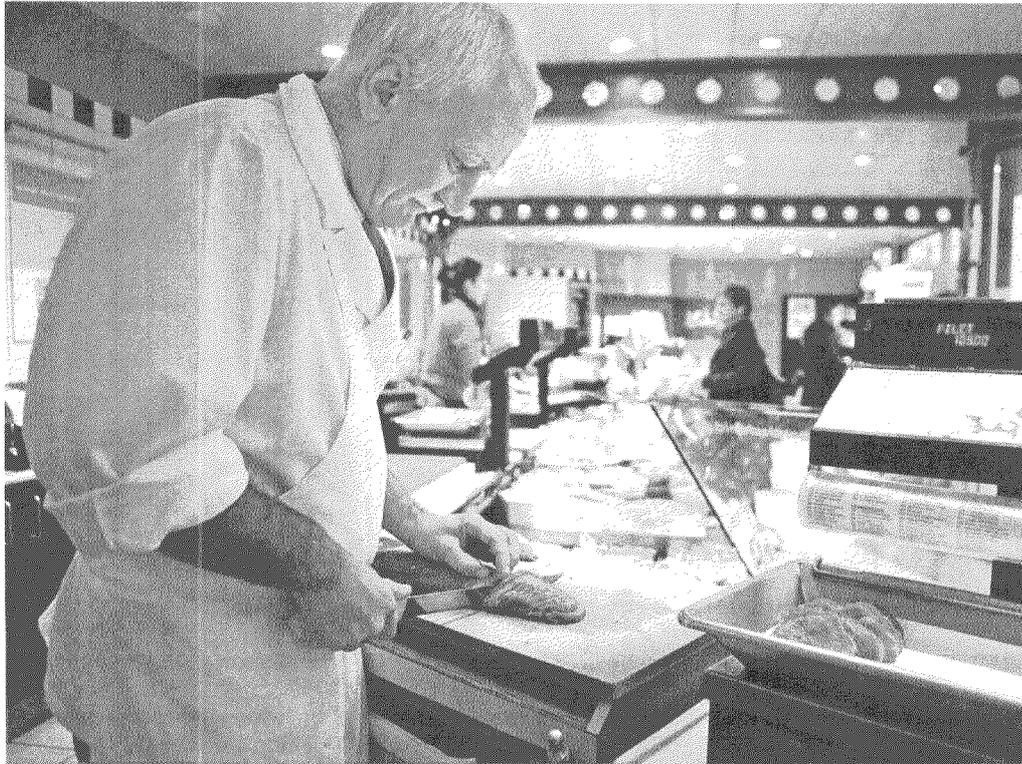


Bild: Hanspeter Schüss

**Ob Rind, Schwein oder Lamm:** Oscar Peter bereitet das Fleisch nach Wünschen der Kunden vor.