



Willi Götzl führt eine Metzgerei in Brunnadern

Metzger mit Leib und Seele

Seit gut drei Jahrzehnten gibt es die Metzgerei Götzl in Brunnadern. Elf Mitarbeiter finden hier zusammen mit der Unternehmerfamilie ihr Auskommen. Als Metzgermeister pflegt Willi Götzl enge Kontakte zu den Landwirten in der Region.

Text: Christian Jud, Bischofszell
Bild: zvg/red.

Brunnadern wäre nicht gerade der Standort, um mit einer Metzgerei auf einen grünen Zweig zu kommen. Das hat man dem jungen Berufsmann nahegelegt, als er 1974 vom Bündnerland kommend den Kauf der Metzgerei in Brunnadern ins Auge fasste. Zu seinem beruflichen Rüstzeug ge-

hörte unter anderem auch die Einsicht, dass es die ideale Geschäftslage gar nicht gibt, an der das Vorankommen von alleine zu erwarten ist. So begann Willi Götzl ganz klein mit dem Aufbau seiner Metzgerei. Inzwischen arbeiten hier acht voll- und drei teilszeitliche Mitarbeiter zusammen mit der Unternehmerfamilie.

Der Kundschaft nahe sein

Willi Götzl bringt es im Gespräch mit dem «St.Galler Bauer» auf den Punkt: «Zur guten beruflichen Fachausbildung gehört insbesondere die Freude am Beruf, die Nähe zur Kundschaft und das Wissen um deren Wünsche. Ich habe früh bemerkt, dass kein noch so clever agierender Grossverteiler dem privaten Unterneh-

mer diese Kundennähe nur annähernd streitig machen könnte.» Qualität, gerade in der Verarbeitung und im Angebot des hochwertigen Nahrungsmittels Fleisch, ist mehr als ein leeres Wort. Darin werde der Metzgermeister am Ort oder in der Region gemessen. «Dafür habe ich

So sind die Bauern...

In dieser Serie porträtiert der «St.Galler Bauer» ungewöhnliche und «gewöhnliche» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Willi Götzl, Metzgermeister aus Brunnadern.



Annamarie und Willi Götzl vor einem Tisch mit naturgetrocknetem Fleisch von Bauern aus dem Neckertal.

zusammen mit meinen Mitarbeitenden geradezustehen. Diese Verantwortung nimmt uns niemand ab.»

Nicht stehen bleiben

Bewährtes behalten und verbessern und immer wieder Neues ausprobieren gehöre ebenfalls zur Kundenpflege, weiss der in der Steiermark aufgewachsene Willi Götzl. Sieht man sich in seinem Ladengeschäft um, fällt unter anderem die grosse Vielfalt

«Zur guten beruflichen Fachausbildung gehören die Freude am Beruf, die Nähe zur Kundschaft und das Wissen um deren Wünsche.»

an Wurstwaren auf. Es sind dies überwiegend Eigenkreationen, welche das Marken- und Gütezeichen «Aus dem Neckertal» tragen. Der Metzgermeister sagt

dazu: «Die Wurst ist noch immer ein verlässlicher Werbeträger in unserer Branche. Die Kundschaft kann sehr wohl zwischen Massenproduktion und der spezifisch am Ort gefertigten Wurst unterscheiden. Sie weiss auch, dass die gute Wurst erstklassiges Fleisch voraussetzt.» Dauerwürste gehören zu Götzls Hauspezialitäten: «Die Wurst, von der man zwischendurch etwas abschneidet, passt besonders in unsere Landschaft. Man gönnt sich zu allen Tageszeiten etwas Gutes, was den Arbeitstag aufwertet.»

Die Augen offen

Wie kommt es, dass im Neckertal bei Götzls Fleisch luftgetrocknet wird? Schliesslich ist die Meinung weit verbreitet, dass diese Art der Haltbarmachung des kostbaren Nahrungsmittels eher der Bergluft im Bündnerland und der Tradition in den Walliser Hochtälern vorbehalten bleibt. Auf seine Ausbildungszeit zurückblickend erklärt Metzgermeister Götzl: «Ich wurde damals von meinem Lehrmeister einem Betrieb der Fleischtrocknerei ausgeliehen. Meine Tätigkeit dort zog sich dann allerdings in die Länge. Ich habe dort nicht nur mit den Händen, sondern auch mit den Augen gearbeitet. Später habe ich festgestellt, dass die Luft im Neckertal ebenso gut ist wie diejenige in den Bündner oder Walliser Tälern.» Auch hier geschieht die Verarbeitung noch in Handarbeit und die Wertschöpfung schliesst den Kreislauf sozusagen in Rufnähe.

Vom Hof bis zum Ladentisch

Der Metzgermeister aus Brunnadern gehört nicht zu jenen, die sich wegen gesetzlicher Anforderungen in ihrer Branche ständig



Die Unternehmerfamilie und ihre Mitarbeitenden, v.l.: Klara Lacher, Claudia Jud, Maria Götzl, Willi und Annamarie Götzl, Willi Sutter, Hans Naef, Stephan Preisig, Florian Müggler, Luis Olivera.



Beim Bauern geräuchertes Fleisch «Aus dem Neckertal» macht Metzgermeister Götzl möglich.

aufregen. Er sieht es so: «Wenn es um Qualitäts- und Sicherheitsverbesserungen geht, sind Verordnungen nachvollziehbar und kommen letztlich der Kundschaft, den Konsumenten zugute.»

Durchschnittlich werden 30 Tiere pro Woche im eigenen Schlachthof verarbeitet. Dabei werden sämtliche Tiere von Willi Götzl persönlich bei den Landwirten eingekauft. Bauern der Region rühmen dem Unternehmer ein gutes gegenseitiges Miteinander nach. Einer von ihnen formuliert es so: «Wir schätzen besonders auch seine prompte Bezahlung, noch ehe das Fleisch unserer Tiere über den Ladentisch geht.»

Setzt «Wir-Denken» voraus

«Wichtig für den eigenen Erfolg ist auch das Mitziehen der anderen Betriebe am Ort. Damit sind alle Dienstleistungen gemeint, welche die Nahversorgung in der Region abdecken. Das setzt unabdingbar ein Wir-Denken und nicht ein Ich-Denken voraus», sagt der Geschäftsmann. «Was

sich hinter der Innerortstafel tut und bewegt, was wir zu bieten haben, wie wir miteinander umgehen, das ist die Summe der Qualität, der Vertrautheit und damit der Güte unserer Wohnorte und der Region. Sie wird uns so zur Heimat, in der wir uns aufeinander verlassen können.» Dass derlei anstecken und zum Erfolg werden kann, bestätigt auch der Bäckermeister, Konditor und Gastwirt Werner Kuhn auf der andern Strassenseite. Die Leute kaufen nicht nur hier wie dort mit der «tupfgleichen» Tragtasche ein, vor Jahr und Tag haben die beiden zudem den inzwischen weit über die Region hinaus bekannten «Brunnödler Weihnachtsmarkt» ins Leben gerufen.

Auf Du und Du

Es ist weit mehr als «man kennt sich halt», wenn man mit dem Landwirt, mit der Hausfrau vom Ort, dem Hotelier von weiter her und dem Leiter eines Alters- und Pflegeheimes weit ausserhalb

der Region auf Du und Du verkehrt. Sie alle vertrauen auf bestmögliche Qualität und Bedienung. Der Küchenchef einer auswärtigen Altersresidenz, der täglich mehr als hundert Personen verköstigt, weiss dazu: «Wo die Qualität und die Zuverlässigkeit stimmen, wie bei unserem Lieferanten in Brunnadern, ist das Fleisch auf dem Tisch seit vielen Jahren eines der Gütezeichen unseres Heimes.»

Noch vieles könnte hier nachgetragen werden, zum Beispiel das Angebot an Wild zur Jagdzeit. Das erlegte Wild aus den drei einheimischen Jagdgesellschaften wird vollumfänglich hier verarbeitet. Auch Hirsche und Gämsen aus der Hochwildjagd werden bei Götzl in Brunnadern angeboten. Der Eindruck im Gespräch tut gut: Hier wird der Durchhaltewillen nicht nur gepredigt, hier wird vorgelebt, dass Betriebe der regionalen Versorgung eine Zukunft haben können.



Seit über dreissig Jahren führt Willi Götzl die Metzgerei im Dorfzentrum von Brunnadern.