



Das Traditionsgeschäft schliesst Ende Jahr die Türen für immer. Aus gesundheitlichen Gründen, wie die Geschwister Gottfried «Göpf» Feurer und Heidi Feurer sagen. Bilder: Martina Kleinsorg

Buremetzger schliesst nach 46 Jahren

Aus gesundheitlichen Gründen geben Gottfried «Göpf» und Heidi Feurer ihr Familienunternehmen in Oberglatt zum Jahresende auf. Vorher haben die Geschwister und ihre drei Mitarbeitenden jedoch noch alle Hände voll zu tun.

MARTINA KLEINSORG

OBERGLATT. Am Montag hat der Laden zwar noch zu, doch in der Küche herrscht bereits Hochbetrieb. Am Morgen kam die Lieferung vom Schlachthof Altstetten: Kälber und Schweine in Hälften, Rinder in Viertel geteilt. Alles stammt von Bauernhöfen aus der Region. Das Fleisch wird von den Knochen genommen und von zwei Mitarbeitenden in Portionen zerlegt. Während Gottfried «Göpf» Feurer aus Kalbfleisch und Kalbskopf, Zwiebeln und Gewürzen Fleischbrät im Blitz produziert, sortiert seine Schwester Heidi 200 Kilo frisch gekochte Blutwürste nach Grössen von 100 bis 500 Gramm. Nicht alles davon ist für die eigene Verkaufstheke be-

stimmt, auch einige Restaurants werden damit beliefert.

Schuld ist der Rücken

Am 30. Dezember öffnet die Buremetzger G. Feurer in Oberglatt ein letztes Mal für ihre Kunden. «An Silvester wie auch an Heiligabend geben wir nur Vorbestelltes raus», sagt Heidi Feurer, die das Geschäft seit 25 Jahren gemeinsam mit ihrem Bruder führt. «Geschäftsaufgabe aus gesundheitlichen Gründen», heisst es offiziell. «Wir haben es mittlerweile beide im Rücken», erklären die Geschwister im Gespräch. Heidi Feurer, mit Jahrgang 1964 die Jüngere, erzählt von langen Tagen: «16, 17 Stunden bin ich auf Trab – von morgens vier Uhr bis abends um neun und habe nicht einmal Mittag gehabt.»

Der 59-jährige Göpf Feurer ergänzt: «Wenn man die Stunden zusammenzählt, sind wir beide schon längst pensioniert.» Gutes Personal sei knapp, nach einer Kündigung sei man ziemlich am Anschlag. Wenn in einem kleinen Team jemand fehle, spüre man es deutlich. Die Entscheidung aufzuhören, fiel

definitiv erst im Oktober, doch habe sie sich angebahnt, als die Mutter im Frühjahr starb. «Wir hatten ihr nach dem überraschenden Tod unseres Vaters versprochen, das Unternehmen weiterzuführen, das er 1975 gegründet hat.» Als gelernter Metzger hätte er lieber weiter als Angestellter gearbeitet, räumt Göpf Feurer ein. Ebenso wenig war für seine Schwester, die als Metzgereifachverkäuferin zwischenzeitlich in der Gastronomie tätig war, die Leitung des Familienbetriebes vorgezeichnet. «Als diese emotionale Verpflichtung nun wegfiel, waren wir bereit loszulassen.»

Mitarbeiter kommen unter

Die Berufstradition reicht bis zum Urgrossvater Heinrich Feurer zurück, der ab 1860 als Störmetzger in der Gemeinde tätig war. «Auch unser Vater ging auf die Stör, Hausschlachtungen haben wir noch miterlebt», erinnert sich Heidi Feurer. «Die Materie ist faszinierend, Fleisch etwas Gutes», steht für sie fest. Darum sei es schade, dass der Branche der Nachwuchs fehle, das Handwerk allgemein leide unter diesem

Phänomen. Um ihre drei Mitarbeitenden in Produktion und Verkauf mache sie sich daher keine Sorgen, «die kommen schnell wieder unter», ist die Geschäftsführerin überzeugt.

Eine Nachfolge aus der eigenen Familie kam nicht in Frage. «Meine Tochter ist zwar Köchin, doch hat sie ja gesehen, welchen Verzicht die Selbständigkeit bedeutet», sagt Heidi Feurer, deren Bruder keine leiblichen Kinder hat. Die Metzgerei sei mit dem Namen des Vaters verknüpft, ein externer Nachfolger würde es schwer haben. «Wir haben gar nicht erst gesucht.» Was das Inventar angehe, mangle es nicht an Interessenten. Die Liegenschaft inmitten eines Wohnquartiers habe einen Käufer auf das kommende Frühjahr gefunden, es werden wohl neue Wohnungen entstehen oder allenfalls stilles Gewerbe.

Ansturm vor Weihnachten

Viele treue Kunden reagierten auf die angekündigte Schliessung betäubt, die meisten zeigten jedoch Verständnis. «Einer schrieb sogar ein 36-zeiliges Gedicht «Buremetzger adee!», berichtet Heidi

Feurer gerührt. Nicht wenige nutzen die letzten Wochen für zusätzliche Bestellungen, um sich Fleisch- und Wurstvorräte zu sichern. «Die Wochen vor Weihnachten sind sowieso unsere umsatzstärkste Zeit», kürzere Öffnungszeiten am Abend sollen helfen, den Ansturm ein wenig zu reduzieren. Das Angebot «Partyservice» wurde bereits von der Webseite entfernt.

Entspannt in die Zukunft

Was die Zukunft betrifft, zeigen sich die Geschwister offen und entspannt. «Es sind sicher erst mal ein paar Tage Ferien drin», meint Göpf Feurer, der mit seiner Frau in Büllach wohnt. Danach könne er sich vorstellen, als Aushilfe zu arbeiten. «Ich ziehe weiter und schaue, was kommt», formuliert es Heidi Feurer. Neben einer neuen beruflichen Tätigkeit, nur noch in Teilzeit, hält sie nach einer schönen Wohnung Ausschau, bislang ist sie über dem Laden daheim. «Wir freuen uns auf ein ruhigeres Leben», sind sich die beiden einig.

Weitere Informationen: www.buremetzger.ch



Fleischkäse, Blutwürste und mehr: Gottfried und Heidi Feurer sowie ihre Mitarbeiter sind in ihrem Element. Bald heisst es aber Abschied nehmen.