

Montag, 16. Oktober 2023

Region

Hier ist die Metzgete noch wie anno dazumal

Julia Pfäßli ist berühmt für ihre Metzgete im Restaurant Löwen in Bangerten. Dabei tun ihr die Tiere eigentlich leid. Wie sie es schafft, eine Tradition zu bewahren und dabei ein reines Gewissen zu behalten.

Aufgezeichnet:
Rachel Hämmerli

«Während alle anderen in die Arbeitswoche starten, beginnt für mich die Freizeit: Montag ist der traditionelle Wirtesontag. Allerdings habe ich auch am

Mein Montag

Immer am Montag erzählen Menschen aus der Region, wie sie ihren Alltag erleben.

Montag selten richtig frei. Momentan führe ich zum Beispiel am Montag Vorstellungsgespräche. Wir brauchen dringend eine Küchenhilfe.

Aber ich kenne es nicht anders. Ich lebe für diese Arbeit. Das taten schon meine Eltern. In unserer Familie ging man nie zur Arbeit, man lebte mit ihr. Meine Eltern führten 35 Jahre lang eine Wirtschaft sechs Tage die Woche ohne Ferien. Als ich das Restaurant vor elf Jahren übernommen habe, führte ich Ferien und zwei Ruhetage ein.

Um richtig abzuschalten, muss ich weg. Dann fahre ich nach Biel, Bern oder Genf. Setze mich in ein Café und beobachte die Menschen beim Vorbeigehen. Im Winter gehe ich Skifahren, im Sommer wandern, zudem mache ich Yoga oder gehe mit meiner Tochter essen.

Frisch nach der Lehre habe ich den Kochberuf zum Reisen genutzt. Ich arbeitete in St. Moritz, in Genf, in Schaffhausen, auf einem Schiff auf der Donau. Als meine Tochter 3-jährig war, kehrte ich zurück ins schöne Bangerten. Zwei Montage im Jahr sind für die Metzgete reserviert.

Das Spezielle an unserer Metzgete ist, dass wir es noch urtümlich machen. Am Morgen holen wir die Sau vom Dorfmetzger, dann beginnt ein Tagwerk. Wir beinen das Tier aus, portionieren die Fleischstücke, machen Brägu, Bratwürste, Blut- und Leberwurst.

Die Metzgete erinnert mich an meine Kindheit. Meine Eltern hatten neben der Wirtschaft noch einen Bauernhof mit eigenen Säuen. Da kam der Störmetzger und schlachtete die Tiere noch mit der Zigi im Mund.

Die Metzgete war immer das Ding meines Vaters gewesen. Als er vergangenen Oktober völlig überraschend starb, war mir nicht klar, ob ich die Tradition weiterführen könnte ohne ihn. Wir schafften es aber, es war ein Teameffort.

Mich kostet es nach wie vor Überwindung, das noch warme Fleisch zu verarbeiten. Und an den Geruch muss ich mich jedes Mal von Neuem gewöhnen. Aber mir ist es



Julia Pfäßli in ihrer Gaststube.

Bild: Jonas Scheck

wichtig, diese Tradition aufrechtzuerhalten.

Ich weiss, das hört sich widersprüchlich an für eine Köchin, die sich auf Fleischgerichte spezialisiert hat. Fleisch gehört zu meiner Kultur, ich bin damit aufgewachsen und führe ein Restaurant auf dem Land, wo die Gäste Fleisch auf der Karte erwarten. Gleichzeitig verstehe ich Tiere als Lebewesen mit Gefühlen. Ich bin überzeugt davon, dass es mit dem Fleischkonsum und der Tierhaltung nicht mehr lange so weitergehen wird.

Ich habe für mich einen Weg gefunden, wie ich es vertre-

ten kann, Fleisch auf den Teller zu bringen und selber zu essen. Das Fleisch beziehe ich vom Metzger oder Jägern, denen ich vertraue. Ich kaufe die Tiere am Stück und verarbeite konsequent alles. Heute haben wir zum Beispiel Innereien vom Reh auf der Karte.

Vergangenes Jahr geriet ich fast in ein Burn-out. Seit der Pandemie fehlt Personal, ich arbeite zeitweise allein in der Küche mit einer Aushilfe. Daneben einkaufen, Mails beantworten, Menüs schreiben: Ich sah nur noch Berge vor mir und dachte, wenn ich sie abarbeite, wird es besser. Doch dem war nicht so. Ich

musste die Notbremse ziehen und am Mittag schliessen. Erst dann wurde es besser.

Jetzt arbeite ich wieder mit Herzblut. Bei uns sitzen Landwirte neben Künstlern, und manchmal sass sogar schon ein Bundesrat in der Gaststube. Diesen Sommer hat die Berner Band Halunke ein Lied über ein Dessert von uns geschrieben, es heisst «Likör uf Glace».

Ich stehe jeden Tag selbst am Herd. Die Lehre als Köchin habe ich bei Chrüter-Oski in der Moospinte in Münchenbuchsee gemacht. Heute ist Oskar Marti stolz auf mich, das

war damals anders. Er war ein strenger Chef und lebte für sein Restaurant. Diese Arbeitsmoral verlangte er auch von seinen Angestellten. Wir «chlepfen» Stunden, ohne sie aufzuschreiben.

Ich war eine aufmüpfige Lehrtochter und habe mich auch mal beschwert. Heute verstehe ich ihn besser. Als Chefin muss man aber akzeptieren, dass das Personal auch andere Interessen hat.

Mein Vater fehlt. Ich wüsste gern, was er zu der Metzgete sagt, die wir jetzt ohne ihn stemmen. Sie wird mich immer an ihn erinnern.»

Autofahrer rast mit 125 km/h durch Rapperswil

Verkehrsdelikt In der Nacht auf den Samstag, 7. Oktober, gegen 2 Uhr, ist auf der Hauptstrasse in Rapperswil ein Auto mit einer massiv überhöhten Geschwindigkeit gemessen worden. Das Auto passierte die stationäre Messanlage nach Abzug der gesetzlichen Toleranz mit 125 km/h. Erlaubt sind auf dem entsprechenden Strassenabschnitt allerdings nur 60 km/h. Somit fuhr die Person, die das Auto lenkte, 65 km/h zu schnell.

Der Autolenker konnte in der Folgewoche identifiziert und schliesslich am Dienstag, 10. Oktober, befragt werden. Er zeigte sich geständig, zu besagtem Zeitpunkt das Auto gelenkt zu haben.

Dem 18-Jährigen Autolenker wurde schliesslich der Führerausweis zuhanden der Administrativbehörde abgenommen. Der Beschuldigte wird sich gemäss den gesetzlichen Bestimmungen über Raserdelikte vor der Justiz verantworten müssen. (pkb)

Waldbrand nahe Moutier: Polizei sucht nach Zeugen

Berner Jura Wie mehrere Fotos in den sozialen Netzwerken zeigen, war am Freitagnachmittag von Moutier aus Rauch wahrnehmbar. Grund dafür war ein Waldbrand, der an der Nordflanke des «Montagne de Graiterie» ausgebrochen war.

Die Behörden bestätigten, dass ein Feuer im Gange war. Ausgangspunkt soll eine Feuerstelle am Ende eines Bergrückens gewesen sein, der für sein Panorama bekannt ist. Die Feuerwehr des Verstärkungs-, Einsatz- und Rettungszentrums von Moutier war am frühen Abend noch immer im Einsatz.

Gemeinderat Clément Piquerez liess sich am Samstag wie folgt zitieren: «Die Löscharbeiten waren gegen 10 Uhr beendet und das Dispositiv wurde vollständig aufgehoben». Er sagte weiter, dass schliesslich der Regen in der Nacht «gut geholfen» hätte.

Im Rahmen der Ermittlungen wird nach den Personen gesucht, die am vergangenen Freitagnachmittag an dieser Stelle ein Feuer gelegt haben, sowie nach Personen, die Angaben zu diesen Personen machen können. Hinweise können der Polizei unter der Telefonnummer +41 32 324 85 31 mitgeteilt werden. (am)

Nachricht

See-Café in Alfermée schliesst

Alfermée Das als Töff-Treff bekannt gewordene See-Café in Alfermée schliesst am nächsten Sonntag, 22. Oktober, seine Türen. Für immer, wie die Pächter auf Facebook vermelden. Das bestätigen sie auf Anfrage. Seit seiner Eröffnung vor fünf Jahren zog das Café mit seiner ausgefallenen Einrichtung Töffliebhaber aus nah und fern an. (bjg)