



Die vier Berner Vinzenz Gurtner, Iwan Tretow, Cécile Schmied und Benjamin Schmied (v.l.) im noch nicht renovierten Geschäft am Breitenrainplatz. Foto: Nicole Philipp

Frisches Herzblut im Breitenrain

Metzgereien sind vom Aussterben bedroht. Davon nicht beirren lassen sich vier junge Freunde, die gemeinsam die Quartiermetzgerei La Boulotte im Berner Nordquartier eröffnen.

Sophie Reinhardt

Sie wollen es wagen, die vier Berner Cécile und Benjamin Schmied, Iwan Tretow und Vinzenz Gurtner. Sie treten die Nachfolge in der alteingesessenen Metzgerei Schori im Breitenrain an. «Wir setzen auf hochwertiges Bio-Fleisch», sagt Gurtner. Die vier eröffnen nicht nur eine Metzgerei, sie betreiben auch einen Hof in Kirchlindach und züchten die Tiere gleich selber. Dazu gehören die rund 140 Charolais-Rinder, die auf dem Hof der Familie Schmied grasen. «Wir

sind Bauern, Metzger und Traiteurs in einem», so Tretow. Doch auch die Hühner, Lämmer und Schweine kommen von diesem Hof, der zu den ersten Biohöfen der Region zählte. Die Arbeit auf dem Hof und im Laden wollen sich die vier teilen.

Alles «from nose to tail»

Ein Anliegen der Jungmetzger ist es, dass nicht nur Edelstücke in der Auslage landen. Der Grundsatz «from nose to tail» bedeutet, dass es gegenüber dem Tier fair ist, möglichst alles von Kopf bis



Fuss zu verwerten. «Das Tier hält auch jenseits von Filet etliche Leckerbissen bereit», sagt Benjamin Schmied. Darum werde man in der Auslage auch Kutteln, Herz, Flanksteak oder Ochschwanz vorfinden. «Wir glauben, dass dieses Angebot bei den Breitsch-Bewohnern ankommt», sagt Cécile Schmied. Sie müssen es wissen, denn drei der vier sind Quartierbewohner. Sie sind auch alle passionierte Köche und können darum Kochtipps geben, wie man die Teile vom Schnörli bis zum Schwänzli schmackhaft zubereitet. «Weiter können wir uns vorstellen, Wurstkurse durchzuführen, oder Abende, an denen man gemeinsam eine Schweinshälfte zerlegt», so die Jungmetzger.

Noch seien die Preise nicht festgelegt, aber das Fleisch werde seinen Preis haben, kündigen die vier an: «Unser Fleisch wird teurer sein als das der Grossverteiler, denn Qualität hat ihren Preis», sagt Gurtner. «Das Filet wird

«Wir sind Bauern, Metzger und Traiteurs in einem.»

Iwan Tretow, Jungunternehmer

schon teuer», prophezeit auch Tretow. Dies liege daran, dass ein Ochse mit einem Schlachtgewicht von 350 Kilo gerade einmal vier Kilo Filet hergebe. Man versuche aber, auch die sogenannten Second Cuts anzubieten, etwa das weniger bekannte Flat Iron Steak.

Mit dem treuesten Stammkunden haben die Jungmetzger bereits Bekanntheit gemacht: mit dem Quartierkater Siro. Sogar das Newsportal Watson be-

richtete über den Kater, der jeden Tag vor der Metzgerei Schori auf seinen Happen wartete. «Er wird sein Stückchen Fleisch auch bei uns bekommen», sagt Cécile Schmied lächelnd.

Junge hoffen auf Schori-Kunden

Die jungen Unternehmer hoffen auch, die Stammkunden der ehemaligen Metzgerei gewinnen zu können. Schliesslich hat ihnen der Vorgänger sogar sein Geheimrezept für «Suure Mocke» überlassen. Zudem haben die Jungen die Geräte des Vorgängers übernommen, etwa eine alte Küchenrauchanlage, in der Wüste und Speck geräuchert werden.

Vor der Eröffnung, welche mit einem Schlachtfest gefeiert wird, müssen aber noch einige Umbauarbeiten vorgenommen werden. So wird etwa die Kühlanlage erneuert. Wenn alles nach Plan läuft, geht im April das erste Fleisch über die Ladentheke.

Nach über 120 Jahren schloss der traditionsreiche Familienbetrieb Schori im September 2017. Das Boulotte-Team las im «Bund» von der Schliessung und ging kurzerhand bei Markus Schori vorbei, der im Artikel gesagt hatte, dass es «fast unmöglich» sei, Nachfolger zu finden. Umso mehr freut er sich nun, dass die Jungen seinen Laden übernehmen: «Das macht Freude, auch wenn sie nicht genau das Gleiche anbieten wie wir.» Er stehe ihnen auch zur Seite, falls sie dies wünschten, verspricht Schori.

Einmal Vegi-Menü in Metzger

Schoris berühmtes Poulet-Curry-fix-fertig wird in La Boulotte fehlen. Doch die Jungmetzger möchten auch jeden Mittag ein kleines Menü anbieten, beispielsweise Chili con carne oder Gulasch. Geschmacksverstärker und Fertigmischungen sind den Vieren aber ein Graus. Einmal pro Woche soll das Menü sogar vegetarisch sein: «Wir essen nicht jeden Tag Fleisch und empfehlen dies auch unseren Kunden nicht», sagt Cécile Schmied.