Im Süden geht der Metzger des Jahres seiner Leidenschaft nach

Gérard Bigler ist 2023 zum Metzger des Jahres gekürt worden. Im Tessiner Betrieb der Bürener Firma Bigler lebt er seine Experimentierfreude aus. Ein Besuch vor Ort.

Metzgermeister Gérard Bigler kümmert sich um seine Schützlinge im Tessin. Seit den 90er-Jahren unterhält

Simone K. Rohner, Lugano

Ein Raum bekommt gerade seine Schaumbehandlung, es sieht aus, als liege Schnee auf dem Boden. Warmer Nebel umhüllt alles. Im Hintergrund ist ein konstantes Wummern zu hören. Daneben werden kiloweise Fleisch des Schweinehalses in Form gebracht. Die Männer tragen weisse, glänzende Schürzen, Haarnetze und Gummischuhe. Es zischt laut im weiss gekachelten Raum, der genau so aussieht, wie man sich Räume einer Metzgerei ausmalt. Chromstahl und Weiss dominieren. Der Boden ist feucht und rutschig. Mit einer Maschine ziehen die Männer Fleisch in Därme, danach in Netze.

«Das wird Coppa», erklärt Gérard Bigler im Vorbeigehen. Er ist zuständig für die Innovationen der Tessiner Fleischspezialitäten in der Firma Bigler aus Büren. 2023 wurde er mit der Auszeichnung «Metzger des Jahres» geehrt. Seit letztem Herbst tritt er aber kürzer, er hat die Leitung des Bereichs Charcuterie abgegeben. Nun leitet er die Tessiner Manufaktur, die die Firma Bigler in den 90er-Jahren in Lugano übernommen hat.

Der Fleisch-Tüftler

Gérard Bigler sieht nicht aus wie der Metzger, wie man ihn sich vor dem inneren Auge vorstellt. Er hat etwas von einem Wissenschaftler. Und erinnert einen eher an einen tüftelnden Professor. Gross gewachsen, mit Brille. Weisser Kittel über der Jeans. Gérard Bigler spricht von seinen Fleischerzeugnissen wie andere von ihren Kindern. In Davesco, seit 2004 gehört es zu Lugano, im anonym aussehenden, mehrstöckigen Gebäudekomplex, werden die Tessiner Fleischspezialitäten hergestellt – in vielen Grössen und Variationen. Zwischen 14 und 16 Tonnen Fleisch werden zu Wurst verarbeitet. Und rund acht bis fünfzehn Tonnen zu Pökelfleisch wie Prosciutto oder Trockenfleisch. Gerade mal eine Frau arbeitet hier – am Empfang. In der Fleischverarbeitung sind es ausschliesslich Männer. 28 insgesamt. Davon sind über die Hälfte Frontalieri, also Grenzgänger, die in Italien wohnen.

Das Fleisch kommt jeden Tag aus Büren. «Im Tessin gibt es nur kleine, regionale Schlachthöfe, die mit der Menge, die wir hier verarbeiten, nicht fertig würden», so Gérard Bigler. Der Kühlraum ist die erste Station für das Fleisch, das bereits vor der Reise in den Süden in die richtigen Teile zerlegt wurde.

In winterlicher Kälte stapeln sich hier die Plastikkisten. Das Fleisch wird in drei Kategorien unterteilt. Für die beste Salami, den «Salsiccione Nostrano», wird nur Fleisch aus der ersten Kategorie verwendet. «Eine gute Rohwurst braucht gutes Rohmaterial.» Sie verzeihe nichts, so Bigler.

Das Labyrinth

Vom Kühlraum startet das Rinds- und das Schweinefleisch seine Reise durch das Labyrinth des Betriebs. Würde man hier alleine zurückgelassen, man fände wohl nie wieder hinaus. Alle Türen sind riesengross, aus Chromstahl. Dieselben weissen Wände überall. Hier eine Tür, dort wieder ein Gang. Jedes Stockwerk sieht fast identisch aus.

Nur riechen tut es überall anders. Von pfeffrig-würzig über nussig bis zum Geruch von Ammoniak, der nur bei der Reifung von Rindfleisch auftritt. Das Frischfleisch für Pancetta oder Trockenfleisch liegt aufeinandergestapelt in Bottichen mit Salz und Gewürzen. Einmal die Woche wird es umgeschichtet. Alles Handarbeit.

Gérard Bigler zeigt ein dickes Buch. «Das ist meine Bibel.» Dort drin stehen alle Musterrezepte, alle Informationen zum Betrieb. Es umfasst mehrere Jahre. «Wenn das verloren ginge, wäre das ein riesiger Datenverlust», sagt der 62-Jährige. Einen digitalen Zwilling gibt es nicht.

Daneben liegen Schinken mit Bein. Erst werden sie drei Monate gesalzen, dann geht es in die sogenannte Umrötung: Eine Woche verbringen sie bei 90 Prozent Luftfeuchtigkeit und 24 Grad. Feuchte und Temperatur nehmen sukzessive ab. Am siebten Tag sind es noch 16 Grad bei 75 Prozent. Dann wird das Fleisch bei vier bis sechs Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit um die 60 Prozent drei Monate lang durchgebrannt. So gelangt das Salz ins Innere und die Feuchtigkeit hinaus.

Danach reift der Schinken mehrere Monate bis zu zwei Jahre. Gepfeffertes Fett wird dort aufgetragen, wo keine Schwarte mehr ist. Das verhindert das Austrocknen. Im Gegensatz dazu braucht der Schinken ohne Knochen gerade mal 18 Wochen zum Reifen.

Der schöne Schimmel

Die Luft ist zum Abschneiden dick und es riecht, als befände man sich im Inneren einer Salami. «Schauen Sie nur diesen schönen Schimmel an», sagt Gérard Bigler, mit erwartungsvoll weit geöffneten Augen. Er fährt mit dem Zeigefinger über die weisse, samtig flaumige Oberfläche einer hängenden Rohwurst.

Wie Vorhänge unterteilen die grossen und kleinen Salami den Raum in enge Gänge. Ohne den Edelschimmel gäbe es keine Salami. «Der ganze Geschmack kommt von diesem Schimmel», so der Metzger. Wenn Gérard Bigler von Fleisch erzählt, wird einem schnell bewusst, dass er, auch nach all den Jahren im Familienbetrieb, immer noch brennt dafür. Und sein ansteckender Enthusiasmus für Rohpökelfleischerzeugnisse wirkt aufrichtig.

Er ist mit der Trockenwurst im Mund aufgewachsen. Wortwörtlich. Das dokumentiert ein Foto von Gérard Bigler als Kleinkind im Laufgitter, einen Landjäger im Händchen, während die Eltern daneben bei der Arbeit sind. Früh mussten die Kinder im Betrieb mithelfen. Er habe nichts vermisst, sagt Bigler über seine Kindheit.

Fleisch und Emotionen

Für Gérard Bigler bedeutet ein verantwortungsvoller Fleischkonsum, «alles, was ich auf dem Teller habe, aufzuessen, also keinen Food-Waste zu pro-

«Das ist meine Bibel.»

Gérard Bigler
über das Buch, in dem alle Rezepte drin stehen

Der Prosciutto entwickelt durch die Reifung am Knochen seinen nussigen Geschmack.

die Firma Bigler dort einen Betrieb für Tessiner Spezialitäten.

Bilder: Simone K. Rohner

duzieren.» Und auch, dass die Menschen nicht nur von Filet und Entrecôte leben.

Fleisch ist ein emotionales Thema. Das sieht auch der Vollblut-Metzger. «Es geht um Lebewesen und ihr Wohl, die für unsere Ernährung sterben müssen.» Darum sei wichtig, den Tieren den nötigen Respekt zu zollen bei der Ausübung dieses Handwerks. Auch die Kritik an der Industrie, die regelmässig hervorgebracht wird, könne er teilweise verstehen. Haltung, Transport, Schlachtung: Diese Themen seien für die Firma nicht bloss PR-Themen, sagt Bigler.

Die andere Seite ist der Preiskampf mit den Kunden, den Detailhändlern. Der sei heftig für die Branche, so Gérard Bigler. Grosse Posten werden immer jährlich ausgeschrieben. Eine Garantie, dass man den Auftrag aber jährlich erhält, gebe es nicht. «Liegt man mit dem Preis mal ein bisschen daneben, wird der Auftrag anderweitig vergeben», das sei vor allem dann problematisch, wenn man im Vorjahr dafür in die Infrastruktur und ins Personal investiert habe.

Gibt es ein Stück eines Tieres, das er noch nicht probiert hat? Er überlegt eine Weile. Und verneint. Doch Hirn oder Lunge würde er heute nicht mehr essen. Er esse weniger Fleisch als früher. Auf die 50 Kilogramm Fleisch, die in der Schweiz pro Kopf pro Jahr verzehrt werden, komme er aber schon. «Zum Zmittag esse ich am liebsten einen grossen gemischten Salat.» Vegetarier in der Grossfamilie Bigler? «Die müssen erst noch geboren werden», so der gelernte Metzgermeister. Er hätte aber kein Problem damit.

Experimentierfreude

Eigentlich wollte er Koch werden. Das war in der Metzgerfamilie undenkbar. Später machte er im Militär die Ausbildung zum Küchenchef. Und seine Experimentierfreude lebt er mit den Prosciutti und den Salami aus – bis heute.

In praktisch jedem Raum des Betriebs im Tessin liegt irgendwo ein spezielles Stück Rindfleisch oder eine besondere Schweinekeule – Spezialprojekte, die er für den Betrieb herstellt oder als Aufträge, die er für extreme Kunden entwickelt. Und manchmal sind es auch ganz private Experimente.

«Mit der Würzung und Lagerung kann man am meisten spielen.» Menschen suchten vermehrt nach Spezialitäten, so Bigler. In einem Reifungsraum lagert in der hintersten Ecke ein Wagyu-Stück für mehrere Hundert Franken, das hier für einen Kunden reift. Ist es nicht schade, ein solch besonderes Rindfleisch in Trockenfleisch zu verwandeln? Gérard Biglers Blick gibt zu verstehen, dass sich diese Frage ab einer gewissen Preiskategorie für den Kunden nicht mehr stellt.

Die Auszeichnung zum Metzger des Jahres 2023 kam für Gérard Bigler überraschend. «Es ist eine grosse Würdigung meiner Arbeit, sensationell», sagt er mit nüchterner Stimme. Das Handwerk reizt ihn bei seiner Arbeit mit Rohfleisch am meisten. «Das Hegen und Pflegen des Produktes, dass man es beobachten muss, das fasziniert mich.» Das sei die Königsdisziplin.

Innovation entsteht auch aus der Not. Damit Fleisch nicht herabgestuft werden muss, wird es veredelt. Für Inspiration ist Gérard Bigler immer wieder unterwegs. Auf Messen, er schaut sich den Markt an. Auch international. Das bringt ihn auf Ideen, die er wiederum für den Schweizer Geschmack umsetzt.

Hier in Davesco werden Tessiner Spezialitäten hergestellt, aber vorrangig für den Deutschschweizer Gaumen. «Im Tessin essen die Menschen die Salami viel früher als nördlich des Gotthards», so Bigler. Also nach kürzerer Reifezeit, wenn man mit dem Finger noch einen Abdruck in der Wurst hinterlassen kann. Der Deutschschweizer Durchschnitt mag Salami härter.

Vor Kurzem hat der Metzgermeister noch einen einwöchigen Rohschinkenschneidekurs erfolgreich abgeschlossen – mit mündlicher, schriftlicher und praktischer Abschlussprüfung. Jetzt ist er professioneller Schinkenschneider, ein sogenannter «Cortador de Jamón». «Danach konnte ich ein paar Wochen keinen Schinken mehr anschauen.»

«Danach konnte ich keinen Schinken mehr anschauen.»

Gérard Bigler
über die Zeit nach der Prüfung zum «Cortador de Jamón»

Der umstrittenste Schweizer Landschaftsschützer hört auf

Der Bieler Raimund Rodewald gibt die Leitung der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz ab. Sein Verhinderer-Image habe er zu Unrecht, sagt sein Präsident.

Beat Kuhn

Mit einer dürren Medienmitteilung hat die Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SL) kommuniziert, dass ihr langjähriger Geschäftsleiter Raimund Rodewald Ende Oktober zurücktreten wird. Der Bieler äusserte sich auch wiederholt prononciert zu Projekten in der Region.

Nach 35 Jahren werde er das Zepter an Franziska Grossenbacher und Rahel Marti weiterreichen, die Anfang März vom Stiftungsrat als neue Co-Geschäftsleiterinnen gewählt wurden.

Franziska Grossenbacher ist seit 2016 bei der SL tätig, seit 2020 als stellvertretende Geschäftsleiterin. Rahel Marti ist Architektin, Raumplanerin und Journalistin bei der Zeitschrift «Hochparterre», zuletzt als Mitglied der Geschäftsleitung.

Er wird «ordentlich pensioniert»

Rodewald selbst war gestern nicht zu erreichen. Präsident der Stiftung Landschaftsschutz ist der Altnationalrat und frühere Solothurner Stadtpräsident Kurt Fluri (FDP). Er verneint, dass die Kürze der Medienmitteilung Ausdruck von Missstimmung sei. Rodewalds Abgang erfolge in Minne, er werde einfach «ordentlich pensioniert».

In der jetzigen Mitteilung habe man primär kommunizieren wollen, dass es bei der SL dieses Jahr zu einem Wechsel komme. Im Oktober werde Rodewald von der Stiftung dann angemessen gewürdigt. Auch werde dann die neue Co-Leitung ausführlich vorgestellt.

Rodewald gelte in der Politik und in der Öffentlichkeit als Verhinderer, aber dies zu Unrecht, macht Fluri geltend. So gäben die Gerichte in 70 bis 80 Prozent der Rechtsfälle der SL recht oder würden die umstrittenen Projekte zurückgezogen.

Einsprache gegen ein Projekt könne der Geschäftsleiter in eigener Kompetenz einlegen. Geht es hingegen um eine Beschwerde gegen einen Einspracheentscheid, entscheide er, Fluri, als Stiftungsratspräsident, ob man vor Gericht gehe oder nicht. So komme es nur selten zu Beschwerden gegen abgelehnte Einsprachen der SL.

Selbst im heute so umstrittenen Energiebereich seien nur wenige Beschwerden hängig, davon auch ein paar gegen Windkraftprojekte im Jura. «Wir sind aber lediglich gegen Windräder auf der Krete der ersten Jurakette, denn dadurch wird das Landschaftsbild massiv gestört.»

35 Jahre lang hat er «durchgehalten»

Windkraft-Gegner Elias Vogt, Präsident von «Freie Landschaft Schweiz», ist des Lobes voll über den Kollegen von der grösseren Organisation. Er habe dessen Arbeit, Umgang, Präzision und Fleiss immer geschätzt, so Vogt. «Er hat den Landschaftsschutz sehr sachbezogen betrieben.» Auf das Duo Fluri/Rodewald habe man «sich stützen können, sie haben Projekte konsequent verfolgt». Mit der emotionalen Kritik an seiner Arbeit habe der Bieler gut umgehen können: «Hut ab, dass er das 35 Jahre lang durchgehalten hat.»

Allerdings glaubt Vogt, dass ihm der Stiftungsrat, der vor allem aus Bundesparlamentariern bestehe, die Arbeit erschwert habe, indem er manchmal Vorgaben gemacht habe, «die nicht völlig auf den Landschaftsschutz ausgerichtet waren». Die SL sei ja «eine bürgerliche Erfindung», auch wenn sie heute «eher links verortet» werde.

Kurt Fluri bestätigt, dass die SL – wie übrigens auch der Schweizer Heimatschutz und Pro Natura – von bürgerlichen Kreisen gegründet worden sei. Er bestreitet aber, dass der Stiftungsrat der Geschäftsleitung «direkte Vorgaben» mache. Das Gremium bestätige hingegen «die Politik der zurückhaltenden Beschwerdepraxis» und fasse Parolen zu eidgenössischen Abstimmungen über Landschaftsschutz. Von den 14 Mitgliedern des Stiftungsrates würden lediglich vier dem Bundesparlament angehören, und zwar von der FDP, den Grünen, der GLP und der SP.

Rodewald sei auch sehr effizient gewesen, sagt Vogt: «Seine E-Mails waren zum Beispiel stets kurz und bündig.» Dafür sei die Kommunikation etwas zu kurz gekommen. Rodewalds Vorgänger Hans Weiss – der erste Chef der 1970 gegründeten Organisation –, sei offener gewesen und mehr auf die Leute zugegangen. Von Rodewalds designierten Nachfolgerinnen wünscht sich Vogt eine Mischung aus den beiden.

Angesichts der künftigen Co-Leitung fragt er sich: «Welche von beiden bearbeitet nun wohl mehr Projekte, welche beschäftigt sich mehr mit Politik?» Er wünscht ihnen jedenfalls «ein unabhängiges und unerschrockenes Auftreten». Ihre Arbeit lasse sich wohl erst nach zwei, drei Jahren bewerten. Dabei werde die Latte hoch sein, denn: «Rodewald hinterlässt grosse Fussstapfen und schöne Ergebnisse.»

«Allerstrengster Landschaftsschützer»

Auch Regierungsrat Christoph Ammann (SP), der Direktor der bernischen Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion, äussert sich positiv über den scheidenden Geschäftsleiter: «Ich habe Raimund Rodewald immer als eine Persönlichkeit erlebt, die konsequent dem Landschaftsschutz verpflichtet, aber immer auch offen für Argumente und dialogfähig war.»

2017 hatte Barbara Egger (SP), die damalige Vorsteherin der seinerzeitigen Bau-, Verkehrs- und Energiedirektion, Rodewald als «den allerstrengsten Landschaftsschützer der Schweiz» tituliert.

Dies allerdings nicht mit Unmut verbunden: Es hatte sie «sehr gefreut», dass die SL die «Energieinfrastrukturlandschaft am Aare-Hagneck-Kanal» zur «Landschaft des Jahres» erkoren hatte.

Raimund Rodewald in seinem Element: inmitten der Natur.

Bild: Matthias Käser/a