

Dorfmetzgerei in Dürrenroth auf lange Zeit gesichert

## Stefan Schlüchters «feini Choscht» – eine Unternehmensgeschichte

In der Epoche der sinkenden Zahlen von gewerblichen Betrieben in der Schweiz wirkt die Meldung über die Zukunftssicherung für eine Dorfmetzgerei wie Balsam. Deshalb verdienen Nachrichten von Betriebsübernahmen bzw. -weiterführungen vermehrt Beachtung. Stefan Schlüchter hat kürzlich das Fleischfachgeschäft von Urs und Ruth Röhliberger in Dürrenroth übernommen.

Es war anno 1978, als Urs Röhliberger und seine Gattin Ruth in dritter Generation die Metzgerei in Dürrenroth übernahmen und erfolgreich bis Mitte des Jahres 2010 geführt haben. Ihre Tätigkeit war von bedeutenden Erfolgen gekrönt, sei dies durch zahlreiche Medaillen für hohe Qualität anlässlich der Mefa-Auszeichnungen des damaligen Verbandes Schweizer Metzgermeister und heutigen SFF oder durch die Tatsache, dass in dieser Zeit 23 Lernende ausgebildet und als Fachleute in die Branche übergeführt wurden. Ihre Noten waren durchwegs zwischen gut und sehr gut. Dass gar eine ehemalige Lehrtochter am Internationalen Leistungswettbewerb ILW die Schweiz vertreten durfte, legt deutlich Zeugnis ab vom hohen Ausbildungsniveau, welches in diesem Unternehmen vermittelt worden ist. So war es dann auch in den Neunzigerjahren, als die Hauptprobe für den ILW in besagtem Betrieb stattgefunden hatte – im Rahmen eines riesigen Metzgerfestes.

Drei dieser zahlreichen im Betrieb ausgebildeten Fachleute kehrten nach den Wanderjahren zurück und sind noch immer aktiv im Unternehmen tätig.

Ein weiteres Highlight in der Geschichte des Meisterpaares ist zweifellos die Auszeichnung durch die Hermann Herzer Stiftung. Denn im Jahre 2008 wurde die Metzgerei Röhliberger mit dem Anerkennungspreis für vorbildliche Lehrbetriebe ausgezeichnet – ein Maximum an Ehre landesweit.

### Hervorragende Ausgangslage

Noch lange vor an den Ruhestand gedacht wurde, beschäftigten sich Ruth und Urs Röhliberger mit der Frage der Zukunftsregelung. Vielleicht etwas früher gar, als dies voraussehbar war, stiessen sie auf den idealen Nachfol-



Stefan Schlüchter ist nicht nur am Eröffnungstag guter Laune, denn feine Kost und gute Kunden bringen beste Stimmung.



Auch Kinder müssen sich in der Metzgerei wohl fühlen.

ger. Dieser hat eine Ausbildung als Metzgermeister, war am ABZ in Spiez als Fachlehrer tätig und verbrachte die letzten Jahre als Fleischkonsulent in der Forschungsanstalt Agroscope in Bern Liebefeld (ALP).

Die Rede ist von Stefan Schlüchter. Er wollte in die berufliche Selbstständigkeit hinüberwechseln und war selber auf Ausschau nach einem Betrieb, der ihm in Grösse und Qualität zusagen würde. So ist es kaum Zufall, dass die Nachfolgeregelung und Zukunftssicherung der Dürrenrother Dorfmetzgerei auf diese überaus vorteilhafte Weise sichergestellt werden konnten.

### Steckbrief der Metzgerei Röhliberger

1938	Kauf der Metzgerei und Betrieb der Metzgerei durch Otto und Emma Röhliberger
1938–1955	Betrieb der Metzgerei durch Otto und Emma Röhliberger
1956–1984	Das Geschäft wird durch Hans und Trudi Röhliberger geführt
1955	Bau des Gemeinschaftsgefrierraums
1956	Ladenumbau
1958	Umbau der Kühl- und Gefrierräume für den Laden
1971	Zweiter Ladenumbau
1978–1984	Urs Röhliberger wird Teilhaber der Metzgerei
1985	Kauf der Metzgerei durch Urs Röhliberger und Modernisierung des Ladens
1988	1. Juni, Jubiläum «50 Jahre Metzgerei Röhliberger»

Geschichte der ersten zwei Generationen in Kürze.

Theorie und Praxis auf einer Person vereint, ein Fleischfachgeschäft mit Tradition und gutem Niveau – diese Kombination muss einfach funktionieren! Für Stefan Schlüchter, der mit seiner Gattin Nicole das Traditionsunternehmen per 1. Juli 2010 übernommen hatte, bot sich eine hervorragende Ausgangslage. Kommt noch hinzu, dass sein angeborener Dialekt sehr gut in die Region Emmental hineinpasst, so dass nicht einmal sprachliche Anpassungen erforderlich sind. Er gilt als «einer von uns», eine Tatsache, die in ländlicher Umgebung nicht zu unterschätzen ist.

### www.feinichoscht.ch

Allein schon diese Internetadresse bestätigt den Hang zur lokalen Zugehörigkeit, denn anderswo wäre eher mit dem Begriff «Fine-Food» oder Ähnlichem zu rechnen. Diese «feine Kost», welche er anzubieten hat, stammt aus der Region. Denn zwei Fachleute sind für das Schlachthaus und die damit

verbundenen Arbeiten zuständig. Gewinnung, Verarbeitung und Veredelung findet von A bis Z im eigenen Haus statt. Für geräucherte Erzeugnisse wendet er wunschweise die moderne Rauchanlage oder die konventionelle Methode an. So werden die Kunden von nah und fern sowie auch aus der Gastronomie mit Spezialitäten versorgt, deren Beschaffenheit und Qualität den hohen Wert handwerklichen Schaffens auf edelste Weise widerspiegeln.

Es steht ausser Zweifel, dass Stefan Schlüchter die Tradition des Ausbildens von Nachwuchsleuten auf dem bekannt hohen Niveau weiterführen wird. So viel steht auf jeden Fall fest: Die Dürrenrother Dorfmetzgerei ist auf lange Zeit hinaus gesichert, und gute Fachleute für die Schweizer Fleischwirtschaft werden kontinuierlich im Emmental zu finden sein.

Feines Meisterpaar – feini Choscht!

Wö



Wenn in Wien der Himmel voller Geigen hängt, so gilt dies bei Schlüchters für die Speckseiten. (Fotos: Wö)



**IHRE SCHWEIZER  
METZGEREI. AUSGEZEICHNET  
FÜR FLEISCH UND MEHR.**