

# 500 Fondue-chinoise-Bestellungen an Weihnachten

Mit seinen beiden Brüdern führt er die Felder Fleischwaren AG erfolgreich in dritter Generation. Marcel Felder gibt Auskunft über Traditionsgerichte an Weihnachten, das Felder-Unternehmen und den allgemeinen Trend im Fleischkonsum.

Mit Marcel Felder sprach  
Damian Bürgi

**Marcel Felder, weshalb essen die Leute an Weihnachten immer noch so gerne Fondue chinoise, bourguignonne oder auch Tischgrill?**

Ich denke, das liegt vor allem daran, weil es Traditionsgerichte sind und sie für die Festtage gut geeignet sind. Gerade beim Fondue chinoise hat man viel Zeit, kann «höckle», «pläuderle» und ein feines Essen geniessen. Diese Gerichte kamen vor zirka vierzig Jahren auf. Am Anfang gab es vor allem das Fondue bourguignonne. Fondue chinoise und Tischgrill kamen dann erst fünf bis zehn Jahre später hinzu.

**Und was ist am beliebtesten?**

Das ist seit vielen Jahren Fondue chinoise. Dieses Jahr hatten wir ungefähr 500 Bestellungen für das Weihnachtsfest. Für Silvester haben wir ungefähr die Hälfte, was aber immer noch viel ist. Unter dem Jahr haben wir weniger Bestellungen für Fondue chinoise. Vermutlich ist es auch deshalb der Favorit, da man es sich einmal im Jahr zu Weihnachten gönnt.

**Sie selbst haben sich auch Fondue chinoise zu Weihnachten genehmigt?**

Ja, dieses Jahr schon. Am 25. hatten wir zu neunt das Festessen. Je nach Anzahl Personen wechseln wir zwischen Chinoise und Tischgrill ab. Am 24. gab es zudem ein leckeres Rindshohrückensteak. Edelstücke wie ein Rindsfilet, ein Entrecôte oder auch Kalbsfilet und Hufsteak sind an diesen Tagen sehr populär.

**Kaufen denn die Leute allgemein noch viel qualitatives Fleisch? Heutzutage muss ja oft alles schnell und einfach gehen, da ist abgepacktes Fleisch praktischer.**

Unter der Woche merken wir diesen Trend schon auch. An den Wochenenden haben wir aber mehr Bestellungen für Edelstücke. Auch im Fabrikladen verkaufen wir dann mehr.

**Gibt es eine starke Nachfrage nach «From nose to tail»-Stücken, also nach möglichst allen Teilen eines geschlachteten Tiers, oder kaufen die Leute doch lieber ein Edelstück?**

Bei den Edelstücken haben wir durchwegs gute Zahlen, vor allem jetzt über die Festtage. Vor allem zugenommen hat der Verkauf von bereits veredelten Stücken, wie beispielsweise einem marinierten Steak. Bei «from nose to tail» merken wir vor allem in der Grillzeit, dass da die Nachfrage höher ist. Ein extremer Boom ist aber nicht zu spüren,

## Zur Person

**Name:** Marcel Felder  
**Geburtsdatum:** 31. März 1976  
**Zivilstand:** verheiratet  
**Wohnort:** Schwyz  
**Heimatort:** Dagmersellen  
**Beruf:** dipl. Metzgermeister  
**Hobbys:** Laufsport, Biken, Skifahren  
**Lieblingessen:** möglichst abwechslungsreich: Charcuterie, Wurst, Schmorgerichte, Kurzbratstücke



Marcel Felder im Felder-Fabrikladen, wo er oft auch selbst tatkräftig mit anpackt.  
Bild: Damian Bürgi

durch diesen Bereich konnten wir in den vergangenen Jahren nicht viele Kunden gewinnen. Gerade auch der Verkauf von spezielleren Traditionsgerichten wie Kalbsbrust oder Kalbsschulter ist eher rückgängig.

**«Eine Frau aus Zürich hat uns offenbart, dass sie jeweils extra anreist, um unseren Chämibraten zu kaufen.»**

**Haben Sie auch ausserkantonale Kundschaft, und was ist allenfalls bei den Schwyzer Kunden speziell zu beobachten?**

Die meisten unserer Kunden kommen aus dem Kanton Schwyz, um bei uns einzukaufen. Wir haben aber auch viele Kunden aus Luzern, Zug, Uri, Zürich, und oft sehe ich Autos mit Aargauer Nummern auf den Besucherparkplätzen. Eine Frau aus Zürich hat uns offenbart, dass sie jeweils extra anreist, um unseren Chämibraten zu kaufen. Viele kommen, weil bei uns die Qualität stimmt. Spezielle Vorlieben bei der Schwyzer Kundschaft gibt es nicht wirklich zu beobachten, aber das Konsumverhalten ist sicherlich eher ländlich und traditionell geprägt.

**Wie denken Sie über vegetarische und vegane Ernährung? Beeinflusst dies Ihre Branche?**

Im Betrieb merken wir nicht viel davon. Wir konnten in den letzten Jahren trotz des Aufkommens dieser Trends stets wachsen. Vor Kurzem hatten wir eine fünfte Klasse aus der Region auf Besuch in unserem Betrieb. Am Ende der Besichtigung verteilten wir Wienerli, die Schülerinnen und Schüler griffen ohne Ausnahme herzlich zu. Es ist auch eher ein Thema in den Städten und in Studentenkreisen. Für die Jungen ist es dann eine Zeit lang ein Trend, den sie mitmachen und dann teilweise auch wieder ablegen. Wer aus voller Überzeugung auf Fleisch verzichtet, bleibt meistens auch dabei, was total in Ordnung ist.

**Fleischproduktion steht oft in der Kritik, wenn es um Öko- und Klimabilanzen geht. Wie sehen Sie das?**

Von dieser Kritik spürt unser Unternehmen nicht viel. Wir haben in unserer Umgebung viele Weiden, auf welchen die Kühe und Rinder Gras fressen können. Diese Weiden sollten auch genutzt werden, so können nachhaltig und ökologisch sowohl Milchprodukte als auch Fleisch produziert werden. Unser Rohmaterial Fleisch ist hauptsächlich regional – ich denke, die Förderung der Regionalität ist in Bezug auf die Nachhaltigkeit in unserer Branche sehr wichtig.

**Sie führen mit Ihren beiden Brüdern Hans und René das Unternehmen bereits in dritter Generation. Wie hat sich der Betrieb zu seiner heutigen Grösse entwickelt?**

1948 eröffneten unsere Grosseltern eine kleine Metzgerei an der Grundstrasse 5 in Schwyz. Damals war unser Vater vier Jahre alt, 24 Jahre später, also 1972 übernahm er dann das Geschäft. In den 70er- und 80er-Jahren erlebten wir das erste grosse Wachstum, indem die Metzgerei stets erweitert wurde. Unsere Eltern entschieden sich an-

schliessend, einen Produktionsbetrieb zu bauen, welcher 1996 hier im Wintersried eröffnet wurde. Von 1994 bis 1998 integrierten wir drei Brüder und dann nach und nach in den Betrieb. Die nächsten grossen Schritte waren die Gründung der Familienaktiengesellschaft 2001 und die Erweiterung 2010, in welcher wir den Betrieb nochmals um rund ein Drittel vergrösserten.

**«Die Förderung der Regionalität ist in Bezug auf die Nachhaltigkeit in unserer Branche sehr wichtig.»**

**Und wie sieht die zukünftige Entwicklung des Unternehmens aus? Gibt es da schon Pläne?**

Es sind hauptsächlich Gedankenspiele: Auf der Südseite haben wir noch einiges an Möglichkeiten, zu expandieren. Dann haben wir auch noch die Ostseite, da gab es vor ein paar Jahren ein Schlachthofprojekt, welches wir aufgrund von Einsparungen wieder abblasen haben. Ganz vom Tisch sind weitere Projekte jedoch nicht, wir verschliessen uns keineswegs weiterem Wachstum.

**Wie muss man sich die Führungsstruktur zwischen Ihnen dreien vorstellen?**

Jeder hat seinen Bereich. Hans ist für die Produktions- und Zerlegeplanung

sowie für Personal, Logistik, Vieheinkauf und die Betriebsorganisation zuständig. René leitet den Verkauf, das Marketing und den Einkauf. In meinem Zuständigkeitsbereich sind die Finanzen, der Fabrikladen, die Produktion, die Lehrlinge sowie Projekte und Entwicklungen zu neuen Produkten. Zudem erledige ich auch noch den Immobilienanteil der Unternehmung. Wir haben alle in externen Unternehmen eine Lehre als Metzger absolviert, da wir schon früh Interesse am Beruf hatten. Wir bildeten uns alle drei auch im kaufmännischen Bereich weiter, und ich habe zusätzlich auch noch die Meisterprüfung abgelegt. So konnten wir das Unternehmen Schritt für Schritt gemeinsam übernehmen. Unsere Eltern erledigen noch wenige kleinere Aufgaben.

**Fachkräftemangel ist auch im Beruf des Metzgers und der Metzgerin stets ein Thema, wie kommen Sie damit zurecht?**

Unser grosser Vorteil ist, dass wir Lernende direkt ausbilden und diese in vielen Fällen im Betrieb halten können. Aber auch wir spüren den Fachkräftemangel. Dieser ist aber entgegen der geläufigen Meinung nicht nur in unserer Branche und der Handwerkerbranche vorhanden. Man hört ja auch immer wieder von Lehrermangel, und bei den kaufmännischen Berufen, beispielsweise einer Lehre auf der Bank, ist es heutzutage ebenfalls schwieriger, diese Stellen zu besetzen. Viele junge Leute möchten zuerst ein Studium absolvieren, bevor sie in die Arbeitswelt eintreten.

**Zum Schluss: Sie haben sicher auch ein Lieblingsgericht?**

Grundsätzlich esse ich alles sehr gerne, was Fleisch ist. Egal ob Wurst, Rind, Schwein oder Kalb – Hauptsache, Fleisch und möglichst abwechslungsreich.