



Die beiden Mythen zieren
neu die Verpackungen der
Spezialitäten aus der
Metzgerei Felder, die
bereits in dritter Generation
geführt wird, unter
anderem von René Felder.

Alles neu macht ... der Januar

Seit 75 Jahren veredelt die Metzgerei Felder in Seewen
Schwyzer Fleisch zu traditionellen Spezialitäten. Daran ändert sich auch
in Zukunft nichts. Nur der Auftritt ist ab sofort anders.

TEXT FRANZ BAMERT FOTO THOMAS ZIMMERMANN

1948 – was für ein Jahr das doch war. In den USA wurde die erste Vinyl-Langspielplatte (LP) produziert, in Frankreich stellte Citroën den legendären 2CV – den «Döschwo» – vor und in Schwyz gründete Hans Felder die Metzgerei gleichen Namens. Seither hat sich die Welt gedreht und vieles ist anders geworden. Der «Döschwo» wird schon lange nicht mehr produziert, die LP fristet ein Nischendasein. Nur die Metzgerei Felder, die erlebt in der dritten Generation eine Hochblüte: «Wir sind einer der ganz wenigen Familienbetriebe, die in dieser Branche überlebt haben», sagt René Felder (50). Er ist einer von drei Brüdern, die den Betrieb heute führen.

«Natürlich hat sich auch bei uns vieles verändert», so der Metzger-Kaufmann. «Wir sind gewachsen, bieten rund 100 Arbeitsplätze, Lehrstellen und selbstverständlich sind wir auch technisch und hygienisch mit der Zeit gegangen.» Auch der Auftritt der Firma hat nach vielen Jahren ein Facelifting erhalten. Fast sechs Monate haben René Fel-

der und seine Crew zusammen mit einer Branding-Firma am neuen Gesicht der Firma getüftelt. Am Schluss hat ein schlichtes Logo mit den beiden Mythen im Hintergrund obsiegt. «Die Mythen sind unsere Hausberge. Dass wir sie im Logo haben, zeigt, dass wir der Region treu bleiben und die Wertschöpfung hier behalten wollen», so Felder.

Traditionelle Werte

Was hat sich neben dem Logo sonst noch verändert? Der Gründer-Enkel zuckt mit den Schultern. «Eigentlich nichts. Felder steht ganz bewusst zu den traditionellen Werten, die uns zu dem gemacht haben, was wir heute sind: Wir halten unseren Bauern die Treue und kaufen das Schlachtvieh in der Region ein. Zudem stellen wir Spezialitäten her, wie sie zum Teil schon unser Grossvater gemacht hat.»

Gerade auch wegen dieser Werte ist Coop auf die Schwyzer Metzgerei aufmerksam geworden: Seit rund neun Jahren sind in den Coop-Supermärkten der

Region unter dem Label «Miini Region» Spezialitäten aus der Innerschweiz erhältlich. Das gilt unter anderem für den butterzarten und weit herum bekannten Chämispeck. Dieser magere Speck wird mild geräuchert, schonend gegart und gepresst. Auch das Schwyzer Rauchwürstli mit seiner wunderbaren Gewürznote und der festen Konsistenz ist bei der Detailhändlerin erhältlich. Zudem gibt es bei Coop beispielsweise auch den über Monate luftgetrockneten Heublumen-Rohessspeck. Dieser wird mit Meersalz, Gewürzen und eben Heublumen mariniert.

Je länger Felder erzählt, desto grösser wird der Hunger. Der Metzger verschwindet und kommt mit ein paar Tranchen Mythen-Bauernrohschinken zurück. Während des Degustierens wird dann klar, warum es die Metzgerei Felder schon so lange gibt. Es ist nicht der neue Auftritt im Internet und auf der Verpackung. Nein – es ist der Geschmack dieser Schwyzer Spezialitäten, deren Rezept nur die Metzgerei Felder hat. ●

