

# Zürich

## Der Metzgerladen ist ein Auslaufmodell

**Schweizweiter Trend** Der Betrieb der Familie Colagiero ist eine von noch wenigen privaten Metzgereien in der Stadt Zürich. Gibt es ein Rezept gegen das Aussterben der Branche?

Helene Arnet

Eigentlich wollte er Tierarzt werden. Doch nun steht Dario Colagiero hinter der Theke einer kleinen Metzgerei im Stadtzürcher Quartier Friesenberg und sagt: «Ich kann mir für mich keinen besseren Beruf vorstellen.» Die Metzgerei der Familie Colagiero ist eine der wenigen Privatmetzgereien, die es in der Stadt Zürich noch gibt. Ende Jahr hat eine der ältesten und bekanntesten zugemacht: Bär am Rennweg.

«Eine mehr», sagt der 26-jährige Dario und schüttelt den Kopf. Er beginnt zu zählen und kommt zum Schluss, dass es in der ganzen Stadt Zürich wohl nicht einmal mehr zwanzig private Metzgereien gibt. Vor fünfzig Jahren, 1972, waren im Adressbuch der Stadt Zürich noch 116 aufgelistet. Ohne die Pferdemetzgereien mitzuzählen.

Das Metzgereiersterben ist ein landesweites Phänomen: Dario Colagiero erinnert sich an eine Zahl, die 2019 an der letzten Generalversammlung des Schweizer Fleischfachverbandes SFF die Runde machte: 2006 gab es in der Schweiz rund 6000 Metzgereien. 2019 waren es noch 940. Er sagt: «Für jeden, der zumachen muss, tut es mir im Herzen weh.»

### Vater ist der «Big Boss»

Seine Metzgerei liegt am Friesenbergplatz am Rande eines Einkaufszentrums mit einem grossen Coop und neben einem Kiosk, der sich selbst «Kiöskli» nennt. Für das Metzgereiersterben macht er verschiedene Umstände verantwortlich: Einkaufstourismus, Mastbetriebe und billiges Fleisch im Discount. Und die Vegetarier? «Ich finde es eigentlich gut, wenn die Menschen weniger Fleisch essen. Dafür mehr auf die Qualität achten.»

Ohnehin sei die Zeit des Metzgers, der in seinem Laden steht und Fleisch verkauft, abgelaufen. Man müsse diversifizieren, beim Angebot und bei der Kundschaft. Es folgen Stichwörter wie Partyservice, Mittagmenüs, Vegiburger, Engros. Und schliesslich: «Es gibt schon noch manchen sturen Kopf unter den Metzgern.»

Die Maske, die Mario Colagiero trägt, zeigt das Logo des Fussballclubs Inter Mailand. Dasselbe Logo prangt auch als Tattoo auf seinem Unterarm. Aufgewachsen ist er mit seinen Ge-



Dario und Jessica Colagiero vor ihrer Metzgerei am Friesenbergplatz. Foto: Dominique Meienberg

schwistern in Wipkingen, wo die Familie auch die erste Metzgerei hatte, was sich heute noch im Namen des Betriebs zeigt: Delikatessen Metzgerei Wipkingen.

Er sei ein Allrounder-Metzger, sagt Dario Colagiero, er habe gelernt zu schlachten, zu zerlegen, zu wursten. «Ich kann daher genau erklären, welches Stück Fleisch wo am Tier war und wie man es am besten zubereitet.» Er weiss aber auch, woher die Tiere kommen, von denen das Fleisch stammt. «Vor allem von Bauern aus dem Zürcher Oberland.» Einmal im Jahr rufe zudem ein Bauer aus dem Kanton Schwyz an, wenn er einen Wasserbüffel schlachtet. Alles Bio? «Vieles Freiland und vor allem aus tiergerechter Haltung.»

### «Es ist ein Geschenk, in einem Familienbetrieb zu arbeiten.»

Dario Colagiero Metzger

Hinter ihm steht seine 23-jährige Schwester Jessica Colagiero und packt Geschnitzeltes in Portionen ab. Der «Big Boss» sei aber immer noch ihr Vater, sagen die beiden. Er fährt fort: «Einen solchen Vater als Vorbild zu haben, ist mehr wert als ein Koffer voller Geld.» Der Vater, Roberto Colagiero, ist in der Geschäftsleitung des Betriebs und im Partyservice und der Produktion tätig. Letztere befindet sich in Altstetten.

### «Das ist mein Weg»

Er ist aber auch in der Metzgerei in Friesenberg gegenwärtig. Zum Beispiel auf einem Foto mit dem ehemaligen Mister Schweiz und heutigen Biobauern Renzo Blumenthal. «Sie haben zusammen eine spezielle Knoblauchpaste kreiert», erzählen die Geschwister weiter. Auch hätten der Vater und seine Partnerin Ende Oktober den Schweizer-Meister-Titel für pfannen- und ofenfertige Gerichte geholt.

An Motivation fehlt es Dario Colagiero nicht. Und doch: Metz-

ger statt Tierarzt. Befehl des Vaters? Befehl keinesfalls, aber: «Ich habe irgendwann einfach gespürt, dass das mein Weg ist.» Die Lehre hat er bei der Metzgerei Hotz in Uster gemacht, auch das ein Familienbetrieb.

Nach der Lehre folgte ein nächster Familienbetrieb – ein etwas anders ausgerichteter: derjenige der Brüder Freitag, wo Colagiero aus LKW-Planen Taschen nähte, aber auch im Verkauf arbeitete. «Es war super, aber ich vermisse meinen eigentlichen Beruf.»

Was gefällt ihm daran, Metzger zu sein? Es folgen Begriffe wie Vielfalt, Abwechslung, Kundennähe, Selbstständigkeit. Und dann: «Es ist auch ein Geschenk, in einem Familienbetrieb zu arbeiten.» Die Grosseltern kamen in den 70er-Jahren aus Sizilien nach Zürich. Der Grossvater arbeitete als Metzger. «Der Vater übernahm und unsere beiden Mütter arbeiten mit.» Beide Mütter? Er habe es richtig gut, sagt Dario Colagiero. Er habe eine leibliche Mutter und eine Stiefmutter.

Der «kleine Bruder», er ist 16, tanzt allerdings etwas aus der Reihe. Er will Treuhänder werden. «Einen Treuhänder können wir im Geschäft auch gut brauchen», finden die Geschwister Jessica und Dario. Zumal man eben expandiert habe. Im Juli 2021 hat die Stiefmutter mit der Unterstützung des Vaters die Gourmet Metzgerei Limacher im zugerischen Hünenberg übernommen.

### Zukunft und Zunft

Wird es die Familienmetzger Colagiero auch in vierter Generation geben? Jessica Colagiero schaut von ihrer Arbeit auf und sagt, Kinder seien bei ihrem Bruder und ihr noch keine unterwegs. «Natürlich wäre es schön, wenn sie die Familientradition weiterführen würden. Sie werden aber in der Berufswahl frei sein.» Vielleicht werden sie ja dann Tierärztin oder Tierarzt.

Bleibt zum Schluss eine Frage an einen der wenigen privaten Metzger, die es in der Stadt Zürich noch gibt. Ist er oder der Vater Mitglied in der Metzgerzunft? «Niemand aus der Metzgerzunft hat uns bisher gefragt, ob wir Mitglied werden möchten», sagt Dario Colagiero. «Aber wir haben am Sechseläuten immer einen Wurststand. Direkt gegenüber dem Böögg.»

## Zürcher Krippen sollen strenger kontrolliert werden – auch unangemeldet

**Gemeinderat** Nach Berichten über Missstände werden Vorstösse für Verbesserungen im Kita-System überwiesen.

Ein Baby soll vom Wickeltisch gefallen, ein anderes im Wald verloren gegangen sein, und mehrere Säuglinge sollen mangels Personal wiederholt unbeaufsichtigt geblieben sein. Berichte über angebliche Missstände und desolate Arbeitsbedingungen bei Globegarden, der grössten Kita-Kette der Schweiz, schreckten die Öffentlichkeit Ende 2019 auf. Allerdings relativierte ein 2020 veröffentlichter Bericht die Vorwürfe.

Doch die Zürcher Politik war alarmiert. SP und Grüne reichten Vorstösse im Gemeinderat ein, die nun gestern Abend mit

jeweils knapper Mehrheit überwiesen worden sind.

Das Stadtparlament fordert, die Krippenaufsicht des Sozialdepartements solle jede Kindertagesstätte in Zürich mindestens einmal pro Jahr unangemeldet kontrollieren. Die entsprechenden Stellenwerte sollen mit dem Budget beantragt werden.

Die Qualitätskontrolle im Bereich der Kinderbetreuung sei eminent wichtig, sagte Postulant Anjushka Früh (SP). Angemeldete Besuche reichten nicht. Derzeit besuche die Krippenaufsicht des Sozialdepartements Ki-

tas in der Stadt nur dann unangemeldet, wenn bereits eine Meldung oder ein Verdacht auf Verletzung der Bewilligungsvorgaben vorliege. Auch der Branchenverband Kibesuisse empfehle unangekündigte Kontrollen. Solche gebe es ja auch in der Gastrobranche – und im Verkehr.

Samuel Balsiger (SVP) wehrte sich gegen «noch mehr staatliche Einmischung». Im Bereich der Krippen gebe es bereits eine Überregulierung. Es brauche mehr freien Markt, dann steige auch die Qualität. Claudia Rabelbauer (EVP), die selber Kitas be-

treibt, zweifelte am Nutzen der schärferen Kontrollen. Krippen in Zürich würden schon heute sehr gut kontrolliert, unangemeldete Kontrollen führten zu einer zusätzlichen Belastung der Betriebe. Um die Qualität in den Krippen zu erhöhen, brauche es «partnerschaftliche Zusammenarbeit und Vertrauen».

### Forderung nach einem GAV

Ein zweites Postulat fordert vom Stadtrat, er solle zusammen mit den Sozialpartnern einen Gesamtarbeitsvertrag (GAV) für Kita-Angestellte in Zürich aushan-

deln. Dieser soll als Grundlage für städtische Subventionen dienen. Durch einen GAV lasse sich die Qualität der familienergänzenden Kinderbetreuung steigern, sagte Selina Walgis (Grüne).

Claudia Rabelbauer befürchtete eine weitere Verstaatlichung. Die Einhaltung der Mindestlöhne werde schon heute jährlich kontrolliert, sagte sie. Wenn man die Krippen zwingt, höhere Löhne zu zahlen, werde es für einige Betriebe schwierig – und es drohten höhere Elternbeiträge.

Sozialvorsteher Raphael Goltz (SP) begrüßte den Vorstoss:

Angemessene Löhne seien zentral für die Qualität im Krippenbereich. Er forderte die Sozialpartner auf, sich an einen Tisch zu setzen.

Mit einem dritten Vorstoss will das Parlament schliesslich eine unabhängige Ombudsstelle im Bereich der familienergänzenden Betreuung schaffen. Sie soll «niederschwellig sowie anonym zugänglich sein und sich insbesondere an Eltern und Betreuungspersonal richten», wie es im Vorstoss heisst.

Martin Huber