

# Bern und die Freiheit des Fleisches

Wie die Kräfte des Marktes über den Protektionismus siegten

STEPHAN HÄSLER

Jeden Dienstag und Samstag ist in Bern Märit. Auf dem Bundesplatz werden Früchte, Gemüse und Milchprodukte angeboten und in der Münsterergasse als Besonderheit auch Fleisch. Um 1940 gab es dort achtzig Fleischverkaufsstände, heute sind es noch neun. Doch noch immer heisst dieser Teil des Markts Fleischmärit.

Die Geschichte des Fleischmärit ist auch ein Stück Kulturgeschichte. Sie erzählt, wie die Kräfte des Marktes über den Protektionismus siegten und sich der Geist der Revolution von 1848 schon früh gegen die Gesetze der alten Ordnung durchsetzte. In der Stadt Bern hatten sich viele Regeln des Ancien Régime über 1798 hinaus erhalten. Der Fleischverkauf blieb deshalb auf eine definierte Anzahl konzessionierter Metzger beschränkt. Das Fleisch durfte bis 1838 ausschliesslich in einer der beiden Verkaufshallen, Fleischschaal (vom italienischen «scala») genannt, angeboten werden.

## Märit 1862 auf Befehl geöffnet

Erst in späteren Jahren wurden einzelne Verkaufsgeschäfte städtischer Metzger zugelassen. Auch war auf dem Berner Märit, wie seit dem Mittelalter, nur Fleisch von Kälbern, Gitzi und Lämmern erlaubt. Allerdings gibt es Hinweise darauf, dass unter dem Verkaufstisch auch Schweinefleisch aus Haus-schlachtungen verkauft wurde.

Erst die neue Berner Kantonsverfassung von 1846 und die Dominanz der Radikalen im Regierungsrat beendeten diesen Protektionismus der Stadtberner Behörden. Nachdem wegen der hohen Märit-Preise ein Krawall ausgebrochen war, schritt der Regierungsrat zur Tat. Um endlich auch der Landbevölkerung die Handels- und Gewerbefreiheit zu ermöglichen, erliess der Kanton am 13. Februar 1847 eine neue Verordnung. Künftig sollten der Fleischhandel und das Schlachten von Vieh unter Aufsicht der Einwohnergemeinderäte im ganzen Kanton freigegeben sein.

Doch die von einer konservativen Mehrheit regierte Stadt Bern sah es anders als die fortschrittlichen Geister im Regierungsrat. Nur zögerlich erliess Bern eine Ausführungsbestimmung zur kantonalen Verordnung. Weil diese einen Fleischmärit allerdings nach wie vor verunmöglichte, wies der Regierungsrat den Entwurf zurück. Es folgten jahrelange Verhandlungen, bis der Kanton genug hatte und der Stadt Bern 1862 schliesslich befahl, den Markt zu öffnen.

In der Folge strömten die Metzger in grosser Zahl nach Bern. 1866 waren es 68, 1921 wurde die Höchstzahl von 108 Metzgern erreicht. Längst war an der Münsterergasse (damals Kesslergasse) zu wenig Raum, weshalb auch der Münsterplatz mit Ständen besetzt wurde. Die administrativen Auflagen der Stadt hielten die Metzger nicht vom Marktbesuch ab; sie mussten an jedem Markttag ein Fleischschauzeugnis aus ihrer Gemeinde beibringen und das Fleisch vor dem Verkauf dem städtischen Fleischschauer vorweisen.

## Standards seit dem Mittelalter

Die Freiheit der Metzger war neu. Denn im Gegensatz zu anderen Städten hat Bern die Aufsicht über das Schlachten, die Fleischschau und die Fleischschätzung nie an die Metzgerzunft delegiert, sondern amtlichen Fleischschauern oder -schätzern übertragen. Die Rechte und Pflichten der Metzger waren in einer Metzgerordnung, einem Erlass von Schultheiss und Räten, geregelt. Von 1408 bis 1798 wurde dieses Regelwerk 10 Mal umfassend und 35 Mal teilweise revidiert.

In den Grundzügen sind sich die verschiedenen Fassungen der Ordnung über die Jahrhunderte gleich geblieben. Alle Einwohnerinnen und Einwohner von Bern, auch die bedürftigen, sollten Fleisch in genügender Menge und guter Qualität zu bezahlbaren Preisen erhal-



Saubere Tücher, aber keine Kühlung. So sah es am Berner Fleischmärit Mitte des 20. Jahrhunderts aus.

EUGEN THIERSTEIN

ten. Die Kundschaft war verpflichtet, zusammen mit den Fleischstücken einen Anteil von Innereien, zum Beispiel Kutteln, zu übernehmen.

Die detaillierten Anordnungen wurden täglich von den Fleischschauern oder -schätzern überwacht. Sie mussten die Schlachttiere vor der Schlachtung auf ihren Gesundheitszustand untersuchen, die Qualität des Fleisches prüfen und die Hygieneregeln, zum Beispiel die Sauberkeit der Waagschalen, durchsetzen. Die Sanktionen gegen Regelverstösse waren in einem umfangreichen Bussenkatalog festgehalten. Der Erlös aus den Bussen ging zur Hälfte an die Fleischschauer und -schätzer, zur anderen Hälfte an die Gesellschaft der Metzger.

Die Stadt sicherte den Metzgern das Monopol in der Stadt und in einem Umkreis von etwa zehn Kilometern zu. Das Alleinrecht ermöglichte es den heimischen Fleischern, dass sie bei Viehhandel das Vieh auswärtiger Viehhändler gegen Entgelt «an sich ziehen» konnten (Zugrecht). Verboten war ihnen hingegen der Zwischenhandel (Fürkauf).

Offenbar gab es damals einen lebhaften Fleischschmuggel in die Stadt. Beteiligt waren Marktfahrer des Gemüsemarktes, Hausierer, aber auch Stadtbewohner. Die Metzger waren deshalb ermächtigt, solche Importe aufzuspüren und das Fleisch zu beschlagnahmen. Das konfiszierte Fleisch musste der Küche des Spitals für die Armen übergeben werden. Um den illegalen Fleischhandel zu unterbinden, stellten die Metzger an den Wegen zur Stadt Wachtposten auf, die dann am frühen Morgen die eintreffenden Gemüsegewagen auf Fleisch durchsuchten.

Aus den Erwägungen zu den Metzgerordnungen geht hervor, dass es des Öfters zu Spannungen mit der Obrigkeit kam. Als Reaktion auf solche Auseinandersetzungen wurden jeweils die Regeldichte erhöht und der Bussenkatalog erweitert. Die Metzger ihrerseits reagierten auf Behördenerlasse

mit einer künstlichen Verknappung des Fleischangebots. In der Folge drohte die Behörde oft damit, künftig auch auswärtige Metzger auf dem Markt zuzulassen.

Nicht immer blieb es bei einer Drohung. 1778 wurde der Markt für auswärtige Metzger freigegeben, was kurzfristig prompt zu tieferen Preisen führte. Kurz vor dem Einmarsch der Franzosen im Jahr 1798 liess die Stadt Bern schliesslich ein Gebäude an der Predigergasse, an der Stelle des heutigen Stadttheaters, zu einem Schlachthof mit angegliederter Schaal umbauen. Diese Anlage war für auswärtige Metzger bestimmt. Sie waren verpflichtet, das Fleisch günstiger als die städtischen Metzger zu verkaufen. Diese Ordnung überstand die Wirren des Umsturzes und führte dauerhaft zu günstigeren Fleischpreisen. Den endgültigen Durchbruch zum freien Markt sollte die Stadt jedoch erst 1862 schaffen.

## Frage nach der Hygiene

Allerdings musste auch diese Freiheit verteidigt werden. In den Vorberatungen zur ersten eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung von 1905 war noch die Rede davon, die Fleischmärkte zu verbieten. Ein Interesse daran hatten zum einen Metzger, die für den Betrieb der Verkaufslöcher kostspielige Auflagen erfüllen mussten. Für ein Verbot waren aber auch Tierärzte, die aus den Erkenntnissen der Bakteriologie, einer damals neuen Wissenschaft, aus dem offenen Fleischverkauf ein erhöhtes Gesundheitsrisiko ableiteten. Es ist dem liberalen Waadtländer Bundesrat Marc-Émile Ruchet zu verdanken, dass das Verbot an der Bundesratssitzung vom 30. Oktober 1908 endgültig gestrichen wurde. Als ehemaliger Stadtpräsident von Lausanne kannte er den dortigen Fleischmarkt gut und verteidigte dessen Qualitäten.

Beendet war die Auseinandersetzung über den Märit damit aber noch nicht. Die Existenz des Fleischmarktes wurde weiterhin in allen Revisionsvorlagen für

die Fleischschauverordnung infrage gestellt. Erst als weitere Stadtpräsidenten auf die Bedeutung des Marktes hinwiesen und Hygieneexperten positiv ausgefallen waren, konnte der Fleischmarkt gerettet werden. Man einigte sich darauf, dass die bestehenden Stände so lange betrieben werden dürfen, wie die Standinhaber im Geschäft bleiben.

Die Frage nach der Hygiene sollte die Behörden allerdings noch Jahrzehnte beschäftigen. Nachdem mehrere kantonale Behörden den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren im Freien hatten verbieten wollen, entschied das Bundesgericht 1979, dass die Handels- und Gewerbefreiheit Vorrang habe, wenn die Einhaltung der Hygienegrundsätze sichergestellt sei. Ein Verbot sei unverhältnismässig. In der Folge wurden diese Grundsätze im neuen Lebensmittelrecht definiert, und die Zukunft des Fleischmärit war endgültig gesichert. Heute bedient eine neue Generation von Marktfahrenden die Berner Kundschaft mit Fleisch aus eigener Tierhaltung.

## Auf dem Hackstock zerteilt

Das Buch «Der Berner Fleischmarkt – Von der Fleischschaal im alten Bern zum Fleischmärit an der Münsterergasse», das kürzlich im Thuner Weber-Verlag erschienen ist, wirft nicht nur ein neues Licht auf die Geschichte des Marktes. In den Bildern der Berner Fotografen Eugen Thierstein (1919–2010) und Paul Senn (1901–1953) wird auch die ehemals grosse Bedeutung des Marktes wieder lebendig. Das Verkaufssortiment ist reichhaltig: Rindsbraten, Siedfleisch, Schweinskoteletts, Kalbfleisch und Innereien aller Art; dazu Bauernwürste, geräucherter Schinken, Blut- und Leberwürste.

Fleischstücke werden gleich auf dem Verkaufstisch zugeschnitten – und weil Fleisch in der Regel «mit Bein» verkauft wird, müssen die Viertel und Stotzen oft auf einem hölzernen Hackstock zerteilt werden. Gewogen wird auf der Balkenwaage mittels Messing- und Eisengewichten, bezahlt wird bar und der Erlös in eine Blechkasse gelegt. Der Umgang zwischen Kundschaft, Metzgerinnen und Verkäuferinnen – auch das zeigen die Bilder – ist herzlich. In ihren Gesichtern spiegeln sich oft freundschaftliche Kontakte und Schalk.

Das Verkaufspersonal trägt weisse Schürzen, die Verkaufstische sind mit sauberen Tüchern belegt. Doch das Fleisch wurde damals zu allen Jahreszeiten ohne Kühlung verkauft. Ein Problem war das offenbar nicht. Der Fleischkontrolleur aus dem Schlachthof Bern, der regelmässig Kontrollen durchführte, hatte meistens nichts zu beanstanden. Die Berichte der damaligen Schlachthofdirektoren legen nahe, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nie gefährdet waren.

Der letzte Schlachthofdirektor, Professor Franco Inderbitzin, sagte noch 1992 in einem Zeitungsinterview, dass für die wenigen Stunden, während deren das Fleisch im Freien angeboten werde, keine Kühlung notwendig sei. Ausserlich trockenes Fleisch, an der Luft aufgehängt, sei weniger gefährlich als Fleisch, das aus dem Kühlschrank an die Wärme erbracht werde. Das dabei entstehende Kondenswasser auf der Fleischoberfläche sei ein nur zu guter Nährboden für Bakterien.

Seither haben sich die Zeiten erneut geändert. Auch in Bern trägt man heute dem veränderten Kundenbedürfnis und den modernen Ansprüchen an Hygiene Rechnung: Fleisch wird nur noch in modernen Verkaufsfahrzeugen mit gekühlter Vitrine angeboten. Doch die herkömmlichen Verkaufsstände haben ebenfalls überlebt. Auch wenn hier praktisch nur noch Dauerwürste verkauft werden.

Hans-Uli Richard (Metzgermeister), Stephan Häslér (Tierarzt): «Der Berner Fleischmarkt. Von der Fleischschaal im alten Bern zum Fleischmärit an der Münsterergasse». Weber-Verlag, Thun. 136 S., Fr. 49.–.