# Wirtschaft

## Kann Gstaad sein Fleisch lokal halten?

### Die unsichere Zukunft von der Buuremetzg AG

*VISUALISIERUNG VON DEM GEPLANTEN BÖDEMLI SCHLACHTHAUS*

FOTO: BUUREMETZG

**Von Elisa Oppermann**

An den meisten Montagmorgen ist Rolf von Siebenthal im örtlichen Schlachthaus an der Alten Lauenenstrasse 10 anzutreffen, unweit der Strasse, die in Richtung Bissen, Wasserngrat, Lauenen und Turbach führt.

Hierher bringen Landwirte aus dem Saanenland ihre Tiere zur Buure Metzg, der regionalen Metzgerei mit Standorten in Gstaad, Schönried und Rougemont. Von Siebenthal, der den Betrieb im Rahmen einer geplanten Nachfolgeregelung übernehmen soll, sieht seine Anwesenheit dort als Teil eines umfassenden Verständnisses des gesamten Betriebs.

«Meistens bringt der Bauer, den das Tier kennt, die Kuh oder ein anderes Tier selbst zum Schlachthaus», sagt von Siebenthal gegenüber Gstaad Confidential. «Dort wird es entgegengenommen und alles geschieht so schnell wie möglich, um den Stress für das Tier möglichst gering zu halten.»

Schon der Name sagt einiges über den Betrieb aus. Buure Metzg ist Schweizerdeutsch: Buure steht für Bauern, Metzg für Metzgerei – im Grunde also die «Metzgerei der Bauern». Der Name beschreibt das Geschäftsmodell erstaunlich genau. Nach eigenen Angaben arbeitet das Unternehmen mit über 170 Landwirtschaftsbetrieben aus der Region zusammen. Lokal aufgezogene Tiere werden vor Ort geschlachtet und verarbeitet; das Fleisch gelangt anschliessend in die eigenen Verkaufsstellen sowie zu Hotels, Restaurants und weiteren Kunden. Über das Schlachten von Tieren und Fragen des Tierwohls gibt es unterschiedliche Ansichten. Von Siebenthals Argument für den Erhalt eines Schlachthauses im Saanenland ist vor allem ein praktisches. Soll Fleisch lokal produziert und die Wertschöpfung möglichst in der Region gehalten werden, müsse aus seiner Sicht auch die gesamte Kette regional funktionieren – von der Landwirtschaft über Verarbeitung und Arbeitsplätze bis zum Endkunden. Nur so lasse sich das Modell langfristig ökologisch und wirtschaftlich sinnvoll betreiben.

Für einen Landwirtschaftsbetrieb ist die kurze Distanz zum Schlachthaus entscheidend, argumentiert von Siebenthal. Eine wesentlich längere Fahrt lasse sich häufig nur schwer mit dem Arbeitsalltag vereinbaren, insbesondere mit den Melkzeiten. Ohne eine lokale Schlachtmöglichkeit müssten Tiere seiner Ansicht nach zunehmend abgeholt und über grössere Distanzen zu grösseren Schlachtbetrieben transportiert werden.

Als Beispiel nennt er Oensingen, das mit einem Viehtransporter mehr als zwei Stunden entfernt sein könne. Längere Transporte, argumentiert er, bedeuteten zugleich mehr Stress für die Tiere.

Doch die Frage reicht über eine einzelne Metzgerei hinaus.

Landwirtschaft und lokale Produktion gehören im Saanenland noch immer sichtbar zum Alltag. Auf den Alpen wird Käse hergestellt, Tiere weiden wenige Kilometer von Gstaads Promenade entfernt, und Restaurants können Fleisch anbieten, das häufig von Höfen aus den umliegenden Tälern stammt. Den gesamten Bedarf der Region kann die lokale Produktion allerdings nicht abdecken.

Das steht in einem interessanten Kontrast zur Entwicklung Gstaads als internationale Luxusdestination. Globale Marken gehören heute ebenso zum Ortsbild wie Familienbetriebe, Bauernhöfe und lokale Produzenten. Für Besucher mag beides selbstverständlich nebeneinander existieren. Für die Region ist die zweite Hälfte dieser Gleichung jedoch schwieriger zu ersetzen. Denn ein internationales Geschäft kann grundsätzlich an vielen Orten eröffnen. Ein Landwirtschaftsbetrieb, eine lokale Metzgerei oder eine Produktionsstruktur, die über Jahrzehnte innerhalb einer Region entstanden ist, lässt sich nicht ebenso einfach neu schaffen, wenn sie einmal verschwunden ist. Bei der Buure Metzg stellt sich diese Frage nun sehr konkret. Eine nächste Generation wäre bereit, den Betrieb weiterzuführen. Noch ist jedoch nicht gesichert, ob sie auch die dafür notwendige Infrastruktur haben wird.

**Wer übernimmt – und wo?**

Die heutige Struktur der Buure Metzg geht auf das Jahr 1996 zurück, als Robert und Marlise Bratschi gemeinsam mit Martin und Nicole Hauswirth die Metzgerei von Rudolf Matti an der Lauenenstrasse in Gstaad übernahmen. 1998 kam Rougemont hinzu, 2007 folgte Schönried. Fast drei Jahrzehnte später steht der nächste Generationenwechsel bevor. Robert Bratschi möchte sich laut von Siebenthal pensionieren lassen.

Auch Martin Hauswirth, der für den Betrieb in Schönried verantwortlich ist, nähert sich dem Pensionsalter.

Geplant ist, dass von Siebenthal die Buure Metzg übernimmt. Derzeit treiben er und seine Frau die Pläne für die nächste Phase des Unternehmens voran. Doch für eine Nachfolge reicht es nicht, jemanden zu finden, der bereit ist weiterzumachen. Es braucht einen Ort, an dem der Betrieb weitergeführt werden kann.

Und schliesslich braucht es Geld.

«Ein Projekt dieser Grösse ist auf finanzielle Unterstützung angewiesen», sagt von Siebenthal. Soll der neue Produktionsstandort realisiert werden, werden laut von Siebenthal externe Investoren benötigt, die sich an der Finanzierung beteiligen. Wie diese Finanzierung letztlich ausgestaltet werden soll, ist noch offen. Doch das ist ein Problem für später. Zunächst muss geklärt werden, ob das Projekt überhaupt realisiert werden kann.

# Business

**Ein Standort auf Zeit**

Der Hauptsitz der Buure Metzg befindet sich an der Alten Lauenenstrasse in Gstaad. Von hier aus betreibt das Unternehmen die Schlachtung sowie einen wesentlichen Teil seiner Verarbeitung und Produktion und den Verkauf. Neben Gstaad unterhält das Unternehmen Filialen in Schönried und Rougemont. Die Räumlichkeiten in Gstaad gehören der Buure Metzg nicht. Laut den offiziellen Planungsunterlagen der Gemeinde Saanen lief der ursprüngliche Mietvertrag bis 2023. Die Eigentümerschaft verlängerte die Nutzung jedoch übergangsweise im Hinblick auf das bereits geplante Nachfolgeprojekt. Von Siebenthal sagt, diese Übergangslösung sei im Frühjahr 2026 ausgelaufen. Damit fehlt der Buure Metzg inzwischen eine langfristig gesicherte Grundlage für ihren heutigen Hauptstandort.

Er legt allerdings Wert auf eine wichtige Unterscheidung: Die Eigentümerschaft sei nicht der Grund dafür, dass der Betrieb heute unter Zeitdruck stehe. Im Gegenteil. Von Siebenthal betont die Unterstützung, die die Buure Metzg von ihr erhalte, und zeigt sich dankbar dafür, dass das Unternehmen die Räumlichkeiten weiterhin nutzen könne, obwohl die vereinbarte Verlängerung inzwischen abgelaufen sei. Er rechne nicht damit, kurzfristig zum Auszug aufgefordert zu werden. Planungssicherheit ist das dennoch nicht. Hinzu kommt, dass die Buure Metzg ihren heutigen Hauptstandort nach eigenen Angaben baulich und betrieblich an – und teilweise über – seinen Grenzen sieht. Auch in den Planungsunterlagen der Gemeinde wird auf den Standort im Dorfkern eingegangen.

Geschäftsnutzungen geäussert wurden. Die Bedeutung der Buure Metzg reicht dabei über ihre eigenen Verkaufstheken hinaus. Sie beliefert Gastronomiebetriebe, Hotels, Geschäfte und weitere Abnehmer im Tal. Auch im Gespräch von Gstaad Confidential mit Franz W. Faeh, Culinary Director des Gstaad Palace, über die Beschaffung von Lebensmitteln spielte die Buure Metzg als lokaler Lieferant eine Rolle. Für einen Teil der regionalen Gastronomie ist die Frage nach der Zukunft des Betriebs deshalb zugleich eine Frage danach, wie lokale Fleischprodukte künftig beschafft und verarbeitet werden könnten.

Die vorgesehene Lösung liegt im Bödemli an der Turbachstrasse, wo bereits heute ein Schlachthaus betrieben wird. Der Plan sieht vor, die bestehende Anlage zu erweitern, die Schlachtung dort zu konzentrieren und gleichzeitig einen neuen Produktionsstandort für die Buure Metzg zu schaffen. Dafür muss die bestehende Gewerbezone erweitert werden. Der Bedarf für einen neuen Standort ist damit seit Jahren bekannt. Schwieriger erweist sich der Weg zu seiner Realisierung.

**Warum dauert es so lange?**

Wie der Anzeiger von Saanen im Mai berichtete, reichen die Gespräche rund um das Projekt bis ins Jahr 2018 zurück. Im Juli 2020 beschloss der Gemeinderat Saanen, auf das Gesuch zur Erweiterung der Gewerbezone Bödemli einzutreten. 2022 fand eine öffentliche Mitwirkung statt. Die Planung berührte unter anderem Fragen der Rodung und Ersatzaufforstung und musste anschliessend die kantonale Vorprüfung durchlaufen.

Das Projekt wurde daraufhin überarbeitet. Von Siebenthal sagt, das Unternehmen habe die Situation während eines grossen Teils dieser Zeit bewusst nicht an die Öffentlichkeit getragen. Man habe gehofft, die offenen Fragen im Rahmen des normalen Planungsverfahrens lösen zu können, ohne die Zukunft der Metzgerei zu einer öffentlichen Kampagne zu machen. Er beschreibt einen langwierigen Austausch mit kantonalen Behörden, während sich planerische Anforderungen entwickelten und weitere Beurteilungsgrundlagen verfügbar wurden. Für ein Unternehmen, dessen bestehender Standort gleichzeitig immer stärker zu einer Übergangslösung wurde, seien die dadurch entstandenen Verzögerungen zunehmend schwierig geworden.

Schliesslich entschied er, dass die Situation öffentlich diskutiert werden müsse. Von Siebenthal betont ausdrücklich, dass er der Gemeinde Saanen keine Schuld gibt. Er beschreibt die Gemeinde als unterstützend. Die Schwierigkeit liege vielmehr darin, dass ein Projekt dieser Art nicht allein von der Gemeinde abhängt: Fragen zu Zonenplanung, Wald und weiteren planerischen Aspekten unterliegen kantonalen Verfahren und rechtlichen Möglichkeiten, die über einen kommunalen Entscheid hinausreichen. Politisch war die Unterstützung ungewöhnlich deutlich.

Die Gemeindeversammlung Saanen stimmte der Zonenplanänderung mit 378 zu drei Stimmen zu.
Am 4. Februar 2026 genehmigte das Amt für Gemeinden und Raumordnung des Kantons Bern die für die Erweiterung des Schlachthauses Bödemli notwendige Änderung des Zonenplans und des Baureglements. Die noch bestehenden Einsprachen wurden abgewiesen. Das könnte nach dem Ende des Planungsverfahrens klingen. War es aber nicht.

*VISUALISIERUNG DES GEPLANTEN SCHLACHTHAUS BÖDMELI* **FOTO: BUUREMETZG**

**Wie kann ein genehmigtes Projekt weiterhin angefochten werden?**

Für internationale Leser bedarf das Schweizer System einer kurzen Erklärung. Eine Zustimmung der Gemeinde hebt die rechtlichen Möglichkeiten der von einer Planungsentscheidung betroffenen Personen nicht auf. Gemäss Artikel 60 des Baugesetzes des Kantons Bern müssen Planungen der baurechtlichen Grundordnung oder Überbauungsordnungen grundsätzlich während mindestens 30 Tagen öffentlich aufgelegt werden. Während dieser Frist können Einspracheberechtigte schriftlich und begründet Einsprache erheben. Das Gesetz sieht zudem vor, dass versucht wird, bestehende Einsprachen vor dem Planungsentscheid zu bereinigen.

Im Fall Bödemli wurden während der öffentlichen Auflage zwei Einsprachen eingereicht. Der Versuch, im Januar 2024 eine Einigung zu erzielen, blieb erfolglos. Die Einsprachen wurden deshalb im weiteren Genehmigungsverfahren behandelt. Der Kanton genehmigte schliesslich die Zonenplanänderung und wies die noch bestehenden Einsprachen ab. Gegen die Genehmigungsverfügung des Amts für Gemeinden und Raumordnung wurde anschliessend Beschwerde erhoben. Diese wurde bei der Direktion für Inneres und Justiz des Kantons Bern eingereicht. Nach Informationen, die dem Anzeiger von Saanen vorlagen, ging sie Anfang März beim Rechtsamt der Direktion ein.

Zum Zeitpunkt der Berichterstattung im Mai war das Verfahren noch hängig, ein Entscheid weiterhin nicht absehbar. Entscheidend: Das Projekt wurde nicht abgelehnt. Gemeinde und Kanton haben der Zonenplanänderung zugestimmt. Solange das Beschwerdeverfahren läuft, kann sie jedoch nicht rechtskräftig werden.

Für von Siebenthal wird das zur Zeitfrage. Die Buure Metzg beschäftigt über 40 Mitarbeitende und arbeitet mit mehr als 170 Landwirtschaftsbetrieben zusammen; der Standort bietet keine langfristige Sicherheit mehr. Mit Robert Bratschi und Martin Hauswirth stehen zudem zwei langjährige Verantwortliche vor dem Rückzug – ihr Nachfolger weiss nicht, wann gebaut werden kann.

«Wenn jetzt keine Lösung kommt, muss der Betrieb schliessen», sagt von Siebenthal. Selbst wenn die rechtliche Hürde fällt, muss die Finanzierung des Neubaus noch gesichert werden. Dahinter steht für ihn eine grundsätzlichere Frage: Wie viel eigene Lebensmittel-Infrastruktur will das Saanenland erhalten? Lokale Fleischproduktion endet nicht mit der Tieraufzucht – Schlachtung, Verarbeitung und Absatz müssen in erreichbarer Nähe möglich bleiben.

Seine Kritik richtet sich zunehmend auf das Beschwerdeverfahren: Den Interessen einzelner Beschwerdeführer stünden jene der Landwirtschaft, der Mitarbeitenden und der regionalen Versorgung gegenüber. Die Zukunft der Buure Metzg hängt von zwei Faktoren ab: Verfahrensausgang und Finanzierung.

*VISUALISIERUNG DES GEPLANTEN SCHLACHTHAUS BÖDMELI* **FOTO: BUUREMETZG**