



Ein Traditionsbetrieb

von Rebecca und Marlis Curschellas (4. Generation)

Die Sedruner Metzgerei existiert schon seit 1928 als Familienbetrieb. Die Firma wurde von unserem Urgrossvater gegründet und aufgebaut. Seit 1987 ist sie in den Händen der dritten Generation - und auch die vierte Generation arbeitet bereits fleissig mit.

Die erste Generation

Unser Urgrossvater Thomas Curschellas wurde im Jahre 1903 in Andermatt geboren. Sein Vater Giachen Martin Curschellas, gebürtig von Sedrun-Tujetsch, war damals Schuhmacher mit eigenem Schuhgeschäft in Andermatt. Er war bekannt als tüchtiger und professioneller Berufsmann. Berühmt war sein handgefertigter Gotthard-Bergschuh.

Kurz nach Thomas' Geburt starb seine Mutter. Da noch fünf weitere kleine und schulpflichtige Geschwister vorhanden waren, hat Giachen Martin seinen Sohn Thomas - damals acht Monate alt - einer ihm bekannten und verwandten Pflegefamilie in Sedrun anvertraut.

In dieser Familie mit bäuerlichem Betrieb hat Thomas eine schöne, sorglose Kindheit und Jugendzeit erlebt. Auch sämtliche Schuljahre hat Thomas in Sedrun besucht. Im Alter von rund 18 Jahren hat er in Andermatt in der Metzgerei von Altmeister Muheim eine Stelle als Hilfsmetzger angetreten. Nach eineinhalb Jahren Tätigkeit in diesem Beruf ist er wieder zu seiner Pflegefamilie nach Sedrun zurückgekehrt.

Als fleissiger Mitarbeiter in der Metzgerei Muheim in Andermatt hatte unser Urgrossvater viele Kenntnisse des Metzgerberufes und der Verarbeitung von Fleischwaren erworben.

Wieder in Sedrun, arbeitete er Frühling und Sommer im Bauernbetrieb seiner Pflegefamilie. Damals gab es unter den Einheimischen fast nur Bauernfamilien - somit waren fast alle Menschen Selbstversorger. Im Herbst und Winter war Thomas Curschellas ein geschätzter Störmetzger (Hausmetzger).

Die Tierschlachtung und dessen Fleischverarbeitung wurden meistens auf dem Bauernhof oder in öffentlichen Wasch- und Backhütten durchgeführt. Ab ca. Mitte November - und meistens bis zur Osterzeit - war Thomas mit den Hausschlachtungen beschäftigt. Anfangs wurden Ziegen und Schafe geschlachtet. Nachfolgend wurden die Schweine geschlachtet und verarbeitet. Bei Grossfamilien wurden oft zwei Schweine und zusätzlich noch ein Fresser (Jungrind) geschlachtet und verarbeitet.

Kühl- und Gefrierschränke gab es damals in keiner Haushaltung. Salz war das Hauptkonservierungsmittel. Teilweise wurden auch kleine Fleischstücke sterilisiert und in gutverschlossenen Gläsern übers Jahr aufbewahrt. Der Grossteil des Fleisches wie Schinken, Schultern, Speck und Spinals (gesalzene und luftgetrocknete Koteletten) wurde einige Tage oder Wochen, je nach Grösse, eingesalzen. Nach der Salzung wurden diese Stücke auf dem Estrich oder in einem dunklen Raum luftgetrocknet.



Ungefähr im Jahre 1927 konnte unser Urgrossvater mit seinen Ersparnissen und vermutlich mit Bürgerschaft und Finanzhilfe seines Vaters in Andermatt an der Sedruner Hauptstrasse ein Grundstück erwerben. Darauf baute er ein Wohn- und Geschäftshaus. Im Parterre dieses Hauses wurden ein Kühlraum und ein Verkaufsladen eingerichtet. Später, ganz in der Nähe des Wohnhauses, wurde ein zweites Gebäude erstellt. Im Untergeschoss dieses Gebäudes wurden ein Schlachtlokal und daneben ein Viehstall erstellt. Thomas war um diese Zeit Besitzer einer Kuh, von ein bis zwei Schweinen und einigen Schafen.

Weil in diesem Jahr kein einziges Haus gebaut wurde, konnte Thomas bei der Baufirma den Baupreis ziemlich runter drücken. Im Jahre 1948 wurde im Schlachthaus zusätzlich eine Wursterei eingerichtet. Thomas hatte nur eine Hackfleischmaschine - alles andere wurde von Hand gemacht. Das war eine körperlich strenge Arbeit; heute nicht mehr vorstellbar.

Aber zurück in die 1920er-Jahre: Urgrossvater war ein Spezialist im Fleischtrocknen. Seine Produkte waren ganze, mit Knochen luftgetrocknete Schinken, ganze Speckseiten und ganze Schafskeulen. Sehr bekannt waren damals die Kartoffelwürste. Während des zweiten Weltkriegs wurden zum Wurstfleisch zusätzlich gekochte Kartoffeln beigemischt. Somit bestand der Inhalt der Würste aus Fleisch und Kartoffeln, oftmals mehr Kartoffeln als Fleisch.

Diese Würste wurden in den gleichen Räumen wie die Fleischstücke luftgetrocknet. Die Würste hingen einen Monat. Man konnte sie auch länger hängen lassen - sie wurden einfach immer härter. Kartoffelwürste gab es mit Schweinefleisch, Rindfleisch oder Lammfleisch. Viele Artikel konnten damals aus klimatischen Gründen nur im Winter hergestellt werden.

Das Trockenfleisch und die Trockenwürste wurden im Estrich vom Holzhaus getrocknet. Da die Häuser zu dieser Zeit nicht gut isoliert waren, funktionierte das ganz gut. Es mussten nur die Fenster verdunkelt werden, damit keine Fliegen in den Raum kamen, um ihre Eier im Trockenfleisch abzulegen. Das Trockenfleisch hing dort je nach Grösse zwischen einen Monat und einem Jahr. So hingen Spinals drei Monate und ein Schinken mit Bein zwölf Monate.

Im unteren Teil des Holzhauses richtete Thomas einen kleinen Verkaufsladen und einen kleinen Kühlraum ein. Die Fleischvitrine im Laden war ein ungekühlter Glasschrank; darin befanden sich nur Cervelats, Aufschnitt, getrockneter Schinken und Spinals. Das Frischfleisch lagerte Thomas im Kühlraum. Für jedes Stück Fleisch, das verkauft wurde, musste man in den Kühlraum gehen, es rausholen, im Laden aufschneiden und den Rest wieder im Kühlraum versorgen.

Die Würste, der Aufschnitt und das Trockenfleisch aus dem Glasschrank wurden jeden Abend im Kühlraum versorgt und am Morgen wieder in den Glasschrank zum verkaufen ausgestellt. Zu dieser Zeit waren die Einheimischen praktisch alle Selbstversorger; so ist im Laden nur wenig verkauft worden. Zum Glück kamen die Bauern zu Thomas, um ihre Tiere bei ihm schlachten zu lassen. Damit verdiente Thomas etwas Geld. Die Bauern, die nichts bezahlen konnten, weil sie selber kein Geld hatten, bezahlten Thomas mit einem Stück Fleisch.

Nach den Hausschlachtungen wurden jährlich die Gitzischlachtungen durchgeführt. Der Ziegenbestand der ganzen Talschaft zählte zu dieser Zeit ca. 600-700 Tiere. Im Winter kamen fast so viele Gitzis (Jungziegen) dazu. Die Gitzischlachtungen begann meistens eine Woche vor Ostern und dauerte ungefähr vier Wochen. Mindestens 500-600 Gitzis wurden in dieser Zeit geschlachtet. Dafür

hatte Thomas zwei Helfer. Bei dieser Schlachtung wurden allen Tieren die Innereien entfernt. Der Grossteil der Gitzi wurde im Fell an Grossmetzgereien ins Unterland verschickt.

1930 heiratete Thomas Curschellas Giuseppa Cavegn.



Giuseppa und Thomas Curschellas Ende der 1920er-Jahre auf dem Oberalppass

Thomas und Giuseppa bekamen drei Söhne. Doch nach der Geburt des dritten Sohnes starb Giuseppa am Kindbettfieber.



Giuseppa Curschellas mit Sohn Carli

Ein Jahr später heiratete Thomas Anna Maria Beer - er musste so schnell wie möglich wieder heiraten, denn er konnte unmöglich auf die drei Kinder aufpassen und gleichzeitig im Schlachthaus arbeiten. Seine zweite Frau schenkte ihm fünf Kinder.

Thomas hatte neben dem Schlachthaus wie erwähnt noch einen Stall. Weil er sich um die Tiere kümmern musste und sie auch selber im Schlachthaus verarbeitete (und er die Arbeiten von Hand gemacht hat), musste Anna Maria im Laden helfen.

Natürlich gab es zu dieser Zeit noch keine Kassen und keine Waagen, die alles automatisch ausrechneten und zusammenzählten. Es musste alles von Kopf gerechnet und auf einem Stück Papier aufgeschrieben werden.



Metzgerei Curschellas (1942)

Nach dem letzten Weltkrieg kamen immer mehr Feriengäste in unsere Gemeinde. Hotels, Restaurants und Ferienwohnungen wurden allmählich von Feriengästen besetzt. Somit wurde bei Urgrossvater auch der Ladenumsatz grösser. Für den Verkauf im Laden musste er verschiedene Fleisch- und Wurstwaren zukaufen.

Im Jahre 1948 wurde der Verkaufsladen neu eingerichtet. Eine Fleischausstellungs-Vitrine, eine neue Waage und eine Aufschnittmaschine mit Handbetrieb wurden angeschafft. Im gleichen Jahre hat Thomas' ältester Sohn Carli eine dreijährige Metzgerlehre im Betrieb von Ernst Russi in Andermatt angetreten. Nach seiner Lehre arbeitete Carli zur Weiterbildung in verschiedenen Metzgerbetrieben im Kanton St. Gallen.

Im Jahre 1955 erteilte die Gemeinde Tujetsch die Konzession für die Errichtung von zwei Stauseen in Nalps und Curnera. Man rechnete mit einem Zulauf von über 1000 Gastarbeitern. Zu diesem Zweck wurden in der Gemeinde verschiedene Modernisierungen vorgenommen; Hotels, Restaurants, Lebensmittelbetriebe und andere Objekte wurden saniert und vergrössert.

Es gab aber auch Schicksalsschläge: Eines Tages im Frühling 1962 kamen riesige Lastwagen ins Dorf, um im ganzen Tal die Schweine zu holen. Alle Schweine wurden in die Lastwagen geladen, um sie zu töten. Die Maul- und Klauenseuche war ausgebrochen. Das war ein harter Schicksalsschlag für alle Schweinehalter. Auch für meinen Urgrossvater war eine Welt zusammengebrochen - die ganze Arbeit und Mühe, die Schweine zu mästen (um sie danach zu metzgen), war umsonst. Zwar konnte die Familie von den Einnahmen der Metzgerei leben, doch grosse Sprünge konnte zu dieser Zeit niemand machen.

Die zweite Generation

Im Herbst 1962 übernahm Carli, unser Grossvater und der älteste Sohn von Thomas, die Metzgerei. Zu dieser Zeit verdiente ein Metzger im Monat ca. 1800 bis 1950 Franken. Im gleichen Jahr wurden im Skigebiet Dieni-Milez die ersten beiden Lifte gebaut - die Zahl der Feriengäste wurde jährlich grösser.

Ebenfalls 1962 heiratete Carli die Rabiuserin Georgina Bearth; sie bekamen in den folgenden Jahren vier Kinder. Im Jahre 1965 wurde der ganze Betrieb umgebaut. Aus dem Schlachthaus und dem Stall entstand ein Gebäude mit verschiedenen Räumen. So gab es jetzt nicht nur einen Schlachtraum und eine Wursterei, sondern auch eine Fleischsalzerei, eine Fleischtrocknerei, Kühlräume und Gefrierräume.

Natürlich hatte Carli auch einige Maschinen gekauft. Es gab nun einen automatischen Aufzug, um die geschlachteten Tiere hoch zu heben. Einen "Blitz", um das Wurstfleisch zu rühren und zu mischen - und natürlich einen Wurstfüller. Auch wurde der Verkaufsladen umgebaut. Es gab nun eine elektronische Kasse und eine elektronische Waage. Der ungekühlte Glasschrank wurde durch eine gekühlte und grössere Fleischvitrine ersetzt.

Die Fleischauswahl wurde auch grösser. So wurden immer mehr Trockenfleischspezialitäten und Trockenwürste kreiert und produziert. So kam es, dass mein Grossvater ca. acht verschiedene Trockenwürste im Laden verkaufte. Gefragt waren vor allem die Kartoffelwürste. Aber auch die Hirschwürste, Gemswürste, Geisswürste, Andutgel und die Knoblauchwurst waren sehr beliebt. Mein Grossvater nahm mit seinen Würsten an der Metzgerfachausstellung nach Zürich teil, um sie prämiieren zu lassen. Er holte viele Gold-, Silber- und Bronzemedailien.

Zu dieser Zeit gab es immer noch viele Selbstversorger in Sedrun - so musste man die Trockenfleischspezialitäten den Touristen, die jetzt immer mehr zum Skiurlaub kamen, schmackhaft machen. Das Geschäft fing an zu blühen; vor allem, als die Staumauern von Nalps und Curnera zwischen 1960 und 1966 gebaut wurden. Neben den Staumauern wurden Holzbaracken und Kantinen aufgebaut. Nun konnte Grossvater grosse Mengen Fleisch liefern.

Für die Staumauer-Arbeiter wurde jeden Tag Fleisch gekocht. Man kann sich vorstellen, was die für einen Appetit hatten! Jetzt konnte Carli im Schlachthaus einen Arbeiter einstellen. Im Laden arbeiteten unsere Grossmutter Georgina und ihr Schwiegervater Thomas. Abends kam noch die Schwiegermutter Anna Maria, um den Laden zu putzen und die Platten abzuwaschen, auf denen das Fleisch im Laden ausgestellt war. Als Thomas und Anna Maria nicht mehr im Laden mithelfen konnten, mussten unsere Grosseltern eine Ladentochter einstellen.

1965 wurde der Betrieb wieder vergrössert. Ein neuer Trocknungsraum für die luftgetrockneten Fleischprodukte kam dazu. Auch zwei kleinere Trocknungsräume für die Dauerwürste, ein Gefrierraum und ein Salzraum wurden ebenfalls erstellt. Die Wursterei war gut ausgelastet. Nach alten und auch neuen Rezepten wurden verschiedene Kartoffelwürste mit Schweinefleisch, mit Rindfleisch, mit Schafsfleisch und mit Gemsfleisch sowie die geschätzte Kartoffelwurst mit allerlei Fleischsorten hergestellt.

Weil Carli grosse Freude an der Herstellung von luftgetrocknetem Fleisch und Wurstwaren hatte, besuchte er zusätzlich an der Metzgerfachschule einen Weiterbildungskurs. An verschiedenen Fachausstellungen während mehrerer Jahre wurden Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohspeck sowie auch mehrere Sorten Hirsch- und Kartoffelwürste regelmässig mit Gold- und Silberauszeichnungen bewertet.

Als Diego (unser Vater, der älteste Sohn von Carli und Georgina) zehn Jahre alt war, musste er mit dem Velo der Kundschaft im nächsten Dorf das bestellte Fleisch bringen. Es war nicht immer angenehm, bei jedem Wetter mit dem Velo unterwegs zu sein. Doch das war schnell vergessen, wenn er von den Kunden ein Trinkgeld bekam...

Diego half in seiner Freizeit sehr viel im elterlichen Betrieb mit, entweder im Schlachthaus oder im Laden. Er hatte sehr viel Freude, im Geschäft mitzuhelfen und wusste schon sehr früh, dass er Metzger werden und das Geschäft seiner Eltern übernehmen will.



Metzgerei Curschellas (1970)



Carli und Georgina Curschellas in ihrer Metzgerei (1986)

Die dritte Generation

Diego, unser Vater, hatte grosse Freude an diesem Beruf. Er absolvierte seine Metzgerlehre im Kanton Glarus. Auch sein jüngerer Bruder Bernard hatte diesen Beruf gewählt. Und so kam es, dass sie 1987 zusammen das Geschäft übernahmen. Unser Vater war nur 22 und unser Onkel nur 20 Jahre alt, als sie das Geschäft übernahmen.

1986 hieratete Diego Marianne Künzle aus Domat-Ems. Auch aus dieser Ehe wurden vier Kinder geboren. Der älteste Sohn wurde nach dem Firmengründer mit dem Namen Thomas wie unser Urgrossvater getauft. Nach Thomas kamen wir - Rebecca und Marlis - zur Welt. Später ist noch unser jüngster Bruder David geboren.

Im Jahre 1988 wurde der Verkaufsladen renoviert. Diego hatte im Unterland einen mobilen Verkaufswagen gemietet und ihn neben der Metzgerei aufgestellt, damit sie während des Umbaus keine finanziellen Einbussen hatte.

1990 wurde das Schlachthaus saniert. Es musste sehr viel geändert werden, denn es gab immer mehr Vorschriften. Früher waren die Wände im Schlachthaus einfache Mauern. Die mussten entweder mit Steinplatten oder mit speziellen plastifizierten Platten überzogen werden. Der Boden durfte auch nicht aus Beton sein, sondern mit einem rutschfesten Belag überzogen werden. Und so gab es noch sehr viele andere Dinge, die geändert werden mussten - das kostete sehr viel.

Die Wurstmaschine, Aufschnittmaschine, Waagen, "Blitz" usw. haben nach und nach den Geist aufgegeben und mussten ersetzt werden. Eine zeitlang verzweifelte Diego fast, weil eine Maschine nach der andern ausgewechselt werden musste, da sie altersschwach waren.



Bis 1988 wurden die Lieferscheine von Hand oder mit der Schreibmaschine geschrieben. Dann schafften wir einen Computer mit einem Programm extra für Metzgereien an. Mit diesem Programm kann man Lieferscheine schreiben, Rechnungen ausdrucken - und überhaupt die ganze Buchhaltung erledigen.

Unser Vater arbeitet hauptsächlich im Laden. Er ist für den ganzen Einkauf und Verkauf verantwortlich. Unsere Mutter hatte erst in der Metzgerei zu arbeiten begonnen, als David zwölf Jahre alt war. Sie hatte zwar schon vorher die Schaufenster dekoriert oder bei grossen Geschenksbestellungen geholfen, aber immer nur abends, wenn mein Vater zu Hause war. Heute hilft sie überall mit.

Sie kocht auch die beliebten Capuns - neben Frischfleisch, Trockenwürsten und Trockenfleisch kann man in der Metzgerei Curschellas auch viele gekochte und eingemachte Fertigprodukte kaufen. Es gibt nebst den Capuns Hirsch-, Reh- und Gemspfeffer, Kutteln, Gerstensuppe, Sauerkraut, Schweinsvossen (in Gläsern sterilisiert), Rindsvossen, diverse Sirups, Knoblauch in Essig oder in Öl sowie verschiedene Konfitüren. Und das alles hausgemacht!

Im Sommer erhalten wir etliche Partyservice-Anfragen. Anfangs wollte er das eigentlich nicht machen. Doch die Anfragen häuften sich, so dass er 2005 damit anfang. Oftmals wollen die Kunden ihre Anlässe bei uns auf dem Maiensäss feiern.

Mein Onkel Bernard war bis 2008 im Schlachthaus tätig. Er schlachtete die einheimischen Tiere und verarbeitete sie. Viele Tiere werden von der Metzgerei Curschellas gekauft und im Laden verkauft. Auch Manuel Rodriguez aus Portugal arbeitet schon seit 25 Jahren im Schlachthaus.

Während der Jagdzeit im Herbst kommen die Jäger mit ca. 180 Tieren ins Schlachthaus. Einige Tiere behalten die Jäger selber. Die anderen nimmt die Metzgerei ab, um sie im Laden oder den Hotels zu verkaufen. Wildfleisch ist sehr beliebt bei den Gästen. Es gibt Hirsch-, Reh-, Gemfleisch. Immer wieder gefragt sind Murmeltiere.

Die Einheimischen essen nur wenig Fleisch. Und wenn, dann Schweinefleisch und Trockenwürste. Auch heute könnte die Metzgerei Curschellas ohne Touristen nicht existieren. Jedes Jahr vom 22. Dezember bis Ostern hat es in Sedrun viele Gäste; danach ist es in Sedrun wie ausgestorben, bis der Oberalppass wieder offen ist. Der Oberalppass öffnet je nach Schneeverhältnissen ca. Mitte Mai. Im Sommer hat es nie so viele Touristen wie im Winter.

Die vierte Generation

Thomas, unser älterer Bruder, ist ebenfalls Metzger und arbeitet im Geschäft mit. Er hat grosses Interesse, die Metzgerei zu übernehmen. Im Sommer bei unserem Partyservice ist er der Grillchef. Wenn er später mal das Geschäft übernimmt, ist das bereits die vierte Generation, die die Metzgerei Curschellas führt!



Von links nach rechts:
Thomas und Thomas Curschellas, Diego Curschellas und Carli Curschellas (1987)