



«Vor beruflich neuen Schritten fürchte ich mich nicht»

Marlene Halter hat mit 39 ihr Leben nochmal völlig umgekrempelt und mutig die «Metzg» in Zürich eröffnet. Immer wieder Neues wagen, das durchzieht ihre Arbeit wie ein roter Faden.

VON KARIN BREYER

Vor rund fünf Jahren eröffneten Sie an der Zürcher Langstrasse die «Metzg». Mutig wagten Sie mit 39 Jahren einen kompletten Neuanfang. Ihr Konzept ist ungewöhnlich und sehr ansprechend: Klein und fein ist die Speisekarte, die sich praktisch täglich ändert, es gibt überwiegend Fleischgerichte. Schnell hat sich rumgesprochen, dass man in der gemütlichen Quartiersbeiz hervorragend isst. Wie lautet Ihr Erfolgsrezept?

Marlene Halter: Dass ich keines habe, sondern mit einer Portion Naivität, viel Elan, Neugier und Gespür an die Arbeit gehe und diese laufend weiterentwickle. Marktanalysen und Businesspläne sind nicht mein Ding.

Ihr Leben ist von Neuanfängen begleitet. Von der Theaterkritikerin zur Köchin, dann wagten Sie den Sprung in die Selbstständigkeit. Wie viel Mut braucht es für solche Entscheidungen?

Ich empfand diese Schritte lustigerweise nicht als mutig, denn einerseits ergaben sie sich organisch aus meiner Entwicklung und andererseits braucht es ja erst Mut, wenn man mit einem Widerstand wie Angst oder Zweifel konfrontiert ist. Ich war mir zwar jeweils intellektuell darüber klar, dass Scheitern möglich war, aber ich dachte, ich beschäftige mich dann mit dem Scheitern, wenn es soweit ist. Nicht, dass ich kein ängstlicher Mensch wäre. Aber vor diesen beruflichen Schritten fürchtete ich mich nicht.

Sie haben mit der «Metzg» einen Ort geschaffen für eine neue Fleischkultur. Was bedeutet das?



In der «Metzg» werden die Gäste mit hervorragenden, liebevoll zubereiteten Fleischprodukten verwöhnt.

Wir arbeiten mit ausgesuchten KleinproduzentInnen aus der Schweiz zusammen, denen das Tierwohl und eine naturnahe Landwirtschaft am Herzen liegen. Wir lassen das Fleisch gut reifen, zerlegen es teils anders als in der Schweiz üblich und verarbeiten alle Teile vom Tier.

«Wir lieben Fleisch. Und wir lieben Tiere» – so heisst es auf dem Metzger-Quittungsbeleg. Das müssen Sie mir jetzt genauer erklären ...

Das ist ein provokanter Augenzwinker mit wahren Kern: Für mich soll Fleisch essen, wer den Tieren auch in die Augen schauen möchte. Für viele Menschen haben Lebensmittel kaum mehr etwas mit dem einstigen Lebewesen zu tun, sei es ein Tier oder eine Pflanze gewesen. Für mich entwickelt sich Wertschätzung der Nahrungsmittel und Essensgenuss umso mehr, je näher vertraut man mit deren Herkunft ist.

Nachhaltige Lebensmittelproduktion und sinnvolle, gesunde Ernährung liegen Ihnen sehr am Herzen. Wie setzen Sie das konsequent um in Ihrem Restaurant?

Ich bin in steter Auseinandersetzung mit der Frage, was das bedeutet. Wir wissen heute, dass eine nachhaltige Ernährung wenig Fleischkonsum bedeutet, oder dass der Einsatz von Kraftfutter bei der Rindermast nicht nachhaltig ist. In der Metzger bieten wir daher am Mittag für unsere sehr treue Stammkundschaft immer wieder auch fleischlose Gerichte an und wünschen uns, dass unsere Gäste nicht alle paar Tage zu uns ein Steak verzehren kommen (lacht). Ausserdem lieben wir natürlich auch Gemüse ungemein!

Gute Handarbeit kostet. Gute Produkte kosten. Wie bringen Sie das wirtschaftlich unter einen Hut?

Zum einen gehen wir sehr sorgsam und fantasievoll mit den Produkten um und verursachen kaum Verluste.

Zum anderen arbeite ich selbst verhältnismässig viel für verhältnismässig wenig Lohn. Das geht auf Dauer nicht, und wir müssen tatsächlich unsere Preise leicht erhöhen.

Wie gehen Sie als Unternehmerin mit der derzeit zunehmenden Krisenstimmung und Unsicherheit um?

Ich versuche weitsichtig und vernünftig zu denken. Die Krise betrifft die ganze Welt, und in der Schweiz geht es uns vergleichsmässig sehr gut. Das heisst auch, dass unser Staat durchaus etwas freizügiger Geld locker machen könnte für die hart Betroffenen. Und dazu gehört nicht nur die Gastronomie. Für mich persönlich ist die Zwangspause eine Gelegenheit, etwas zur Ruhe zu kommen und manches zu überdenken.

Ist es für Sie nach dem zweiten Lockdown auch wieder eine Art Neuanfang – immerhin wollen viele Beizen gar nicht mehr öffnen.

Insofern ja, als es eine Extraportion Energie brauchen wird, wieder in die Gänge zu kommen und neue Ideen umzusetzen. Ausserdem bin ich daran, die Küchenchefinnen-Position zu übergeben, um mich selber mal beruflich in der Landwirtschaft zu tummeln. Viel Konkretes weiss ich dazu noch nicht. Aber ich möchte mehr lernen über den Ursprung der Lebensmittelproduktion.

Was macht Sie aus tiefstem Herzen glücklich?

Wenn ich draussen in der Natur bin und mich Teil davon fühle – wenn ich Erde und Pflanzen rieche, die Sonnenwärme und Wind auf der Haut spüre und darob all die komplizierten Fragen rund um Klimawandel und drohenden Menschheitskollaps vergesse. Wenn ich einfach bin.

Herzlichen Dank für das Gespräch.

Marlene Halter, die Seele der «Metzg»

Zunächst studiert Marlene Halter, in Beinwil am See aufgewachsen, Germanistik und arbeitet danach als Journalistin für die «Aargauer Zeitung» und «NZZ». Eine Krankheit zwingt die Theaterkritikerin, mit dem Schreiben aufzuhören. Mit 30 beginnt sie eine Kochlehre bei Tine Giacobbo («Alpenrose», Zürich), weitere Stationen folgen in Zürich, Kopenhagen und New York. Ein Wink des Schicksals, als ihr nach der Rückkehr aus Amerika das frei gewordene Lokal an der Langstrasse angeboten wird und sie sich entscheidet, ein Restaurant mit Spezialitätenmetzgerei und Naturweinladen zu eröffnen. Längst hat sie die Krankheit überwunden und ist glücklich über ihre berufliche Entscheidung. Mit ihrem aussergewöhnlichen Konzept kürt GaultMillau sie 2019 als Erste in der neu erschaffenen Kategorie «GaultMillau POP» – in diese Lifestyle-Liste werden spannende, urbane Restaurant-Konzepte eingetragen. Metzger, Langstrasse 31, Zürich, www.metzger-grill.ch