

Rosmarie Galliker – ein Leben für die Metzgerei

Andrea Hurschler



Rosmarie Galliker stösst mit der neuen Geschäftsführerin Milena Scutto auf die Weiterführung der Metzgerei an.

Für das Gespräch erreiche ich Rosmarie Galliker in Houston, Texas. Über 8 500 Kilometer trennen uns, bei ihr ist es morgens um 9 Uhr, bei mir 16 Uhr. Wir führen das Gespräch via Facetime. Rosmarie Galliker verbringt zusammen mit ihrem Mann Markus drei Monate des Sommers 2022 bei ihrem Sohn Andreas, der mit Frau und Sohn in Houston (USA) lebt. Ein- bis zweimal pro Jahr reisen Gallikers zu Andreas – so lange wie heuer konnten sie sich allerdings noch nie Zeit nehmen. Markus setzt sich ebenfalls vor die Kamera und erzählt zusammen mit seiner Frau über das Leben in der gemeinsamen Metzgerei, ihre Kinder, Grosskinder, die schönen, aber auch schwierigen und hektischen Zeiten.

Der USA-Aufenthalt ist eine verdiente Pause nach einer langen Tätigkeit als Geschäftsfrau. Rosmarie Galliker führte mit ihrem Mann Markus die einstige Klostermetzgerei Galliker, ehe dieser 2010 pensioniert wurde und sie die Metzgerei in neue Hände übergaben. Rosmarie blieb den Nachfolgebetrieben treu und beendete im Mai 2022 ihre über 40-jährige Berufstätigkeit in der Funktion als Geschäftsführerin der Metzgerei und des Delikatessengeschäfts Il

Mercato. Egal, ob Einheimische oder Stammgäste: In Engelberg gibt es kaum jemanden, der Rosmarie Galliker nicht kennt. Mit ihrem Fachwissen und ihren immer wieder neuen Rezeptideen hat sie sich bei ihrer Kundschaft bekannt und beliebt gemacht. Diesen Mai ist sie nun eben pensioniert worden – wobei sie verrät: „Ich werde nach meiner dreimonatigen Auszeit als Aushilfe zurückkommen.“ Solange sie gesund ist und den Plausch hat, möchte sie die neue Geschäftsinhaberin Milena Scutto unterstützen: „Ich bin sehr stolz auf sie und wünsche ihr alles Gute.“ Nahtlos weiterfahren wollte Rosmarie dennoch nicht. „Dieser starke Break war wichtig, damit ich Abstand nehmen und Milena so fortfahren kann, wie sie möchte. Doch ich freue mich zurückzukommen – die Leute fehlen mir sehr.“

Die Leidenschaft fürs Kochen in der Metzgerei ausgelebt

Die Leute, das Dorfleben, die Gespräche. Das war und ist, was Rosmarie Galliker nebst der Arbeit mit dem Fleisch so schätzt an ihrem Beruf. Sie, 1958 im Kanton Uri geboren und als Bauernmädchen



Kindheits Erinnerungen: Rosmarie Galliker mit ihren beiden Brüdern.

in Altdorf aufgewachsen, wäre sehr gerne Köchin geworden. „Ich habe meiner Mutter gerne im Garten geholfen und liebte es, mit ihr zu kochen“, erzählt Rosmarie. Ihre Mutter war es aber, die ihr die Kochlehre nicht erlaubte, denn das Kochen könne sie sich schliesslich selbst beibringen. Stattdessen besuchte die junge Urnerin Kurse zur Servicefachfrau. Eine Lehre gab es dafür damals noch nicht. Nach Stellen am Blausee im Berner Oberland und in Sachseln verschlug es sie nach Engelberg ins Hotel Central. „Und hier bin ich Markus über den Weg gelaufen.“ Die Liebesgeschichte nahm ihren Lauf. Der elf Jahre ältere Markus Galliker führte damals bereits die Metzgerei seines Vaters Robert. Robert Galliker war 1943 von Beromünster nach Engelberg gekommen und führte im Schlachthaus (Bänklialpweg) eine Metzgerei. 1958 kaufte er das Gebäude an der Dorfstrasse, wo heute Il Mercato steht. Er baute es um und führte die Metzgerei bis 1974. Bereits mit 61 Jahren war er so krank, dass er das Geschäft in neue Hände geben musste. Sohn Markus übernahm. 1982 erfolgte ein zweiter Umbau. Zusammen mit Rosmarie feierte Markus Galliker Anfang Dezember 1982 schliesslich die Wiedereröffnung der Klostermetzgerei Galliker. Vor dem Start sammelte Rosmarie Galliker in einer Metzgerei in Küssnacht a. R.

Berufserfahrung. „Der Umgang mit dem Fleisch gefiel mir von Anfang an.“ Zudem probierte sie gerne neue Rezepte aus. Jede Woche gab sie ihrer Kundschaft ein neues Rezept mit und konnte so ihre Leidenschaft fürs Kochen ausleben. Doch anfänglich spürte sie auch Skepsis der Kundschaft ihr gegenüber. Sie sei mit 24 Jahren schon noch sehr jung gewesen, sagt sie heute. „Wir wussten ja selbst nicht, ob es gut kommt“, ergänzt Markus Galliker.

Ein Leben lang gemeinsam

Es kam gut. Sehr gut sogar. 40 Jahre lang waren sie Tag und Nacht zusammen. Sie haben zusammen gearbeitet, gemeinsam in dem Haus gewohnt, in dem sich auch das Geschäft befand, zusammen ihre zwei Kinder Andreas und Franziska grossgezogen, gemeinsam erfolgreich das Unternehmen geführt. „Wenn wir in die Wohnung hoch gingen, haben wir das Geschäft hinter uns gelassen“, erzählen die beiden. Klar habe es ab und zu Knatsch gegeben, das sei ja normal. Aber grosse Krisen mussten sie keine durchstehen. Ein Faktor, der zum guten Gelingen beigetragen hat, war sicher, dass im Geschäft jeder sein Reich hatte. Markus war für den Einkauf sowie den Verkauf an die Gastronomie zuständig. Rosmaries Aufgabenbereich lag hauptsächlich im Laden. Während er glücklich war, 50 Kilogramm Fleisch zu verkaufen, kümmerte sie sich lieber um die Feinheiten. Doch bei Bedarf unterstützten sie



1982 eröffneten Gallikers die Metzgerei nach einem Umbau neu und überzeugten die Kundschaft mit einem vielseitigen und hochwertigen Fleischangebot.



Das gemeinsame Arbeiten machte dem Paar Freude: Rosmarie und Markus Galliker 1984 in ihrem Geschäft.

sich stets. Auch die Ferien haben sie zusammen verbracht. Diese Auszeit war ihnen heilig, genauso wie die freien Donnerstage und Sonntage. Da genossen sie mit ihren Kindern die Freizeit. Während rund 20 Jahren hatten Gallikers am Urnersee einen Wohnwagen. Am Samstagabend fuhren sie dorthin und schliefen eine Nacht dort. Manchmal auch an einem Mittwochabend, um den – damals noch schulfreien – Donnerstag zu geniessen. Die ganze Familie machte Windsurfing. „Das war eine sehr schöne Zeit“, erinnern sich die beiden. Zudem waren sie 14-mal in Sardinien, um als Familie Windsurfing-Ferien zu machen. Dass ihre Tochter mit ihren Kindern schon dort Ferien verbracht hat, zeigt ihnen, wie schön und unvergesslich diese Zeit war. Doch wie haben sie Kinder und Geschäft unter einen Hut gebracht? Dies in einer Zeit, als berufstätige Mütter noch keine Selbstverständlichkeit waren? „Wir hatten immer ein Kindermädchen. ‚Unser‘ Vreni war über 20 Jahre bei uns. Zuletzt kümmerte es sich nicht mehr um die Kinder, sondern half im Laden mit.“ Zudem konnten die Kinder jederzeit ins Geschäft kommen. „Wenn etwas Wichtiges war, konnte sich immer einer von uns Zeit freischaufeln. Manchmal haben sie auch ihre Hausaufgaben bei uns im Büro gemacht.“

Weihnachten schlug auf den Magen

Eine Metzgerei in Engelberg zu führen, bedeutet, mit der Saison zu leben. Während man sich beispielsweise über Weihnachten vor Arbeit kaum retten kann, ist es im November sehr ruhig. Die Hochsaison sei relativ einfach: „Da kannst du einfach produzieren. In der Zwischensaison dagegen musst du vorsichtig einkaufen, nicht, dass du zu viel wegwerfen musst.“ Rosmarie findet aber, dass gerade diese Hochs und Tiefs die Arbeit spannend machen. Die ruhigen Zeiten nutzte sie immer, um etwas Neues zu probieren. Besonders heute würden die Ferienleute vorbereitete Fleischstücke, so genannt Halbfertiges, schätzen. „Sie möchten etwas Gutes, das nicht viel Aufwand in der Zubereitung braucht.“ Der grosse Unterschied zu früher sei zudem der bewusstere Umgang mit Fleisch. „Die Leute kaufen zwar weniger Fleisch, dafür ein gutes Stück. Den Leuten ist zudem sehr wichtig, dass es Schweizer Fleisch ist.“ Während früher gutes Fleisch aus Südamerika stammen musste, ist dies heute nicht mehr erwünscht. Nur noch Lammfleisch kommt zum Teil aus dem Ausland. „Doch wenn ich Schweizer Lamm im Angebot hatte, verkaufte ich es stets schneller.“



Rosmarie und Markus Galliker gaben der Metzgerei lange Jahre ein Gesicht.

Eine ganz besonders stressige Zeit war jeweils Weihnachten. Nach der Eröffnung am 8. Dezember 1982 arbeitete Rosmarie „einfach“ mit. „Ich habe einfach gearbeitet, einfach gemacht, ohne zu wissen, was wirklich auf mich zukommt.“ Wenn gefühlt das halbe Dorf Fondue Chinoise konsumiert, muss das Fleisch dafür geschnitten werden. Unzählige Kilo Chinoise gehen jeweils über Weihnachten und Silvester über den Ladentisch. Gallikers arbeiteten in dieser Zeit mit dem ganzen Team bis weit in die Nacht hinein. Das Jahr darauf wusste die junge Frau, was an Weihnachten auf sie zukommt. „Mir drehten die Magennerven durch. Man wird in dieser Zeit fast überrumpelt.“ Markus erwähnt, sie habe es super gemacht – sogar während der Nacht! „Einmal habe ich gesehen, wie sie im Traum ihr Kopfkissen gerollt hat – wie das Chinoise“, erzählt Markus lachend. Doch nicht nur an Weihnachten waren alle helfenden Hände gefragt. Zusammen mit Robi Infanger vom Hotel Engelberg hat Markus Galliker unzählige Caterings für bis zu 1500 Personen gemacht. Rosmarie hielt im Laden die Stellung. Ein Ereignis, das sie in besonders guter Erinnerung behalten, ist das Eidgenössische Jodelfest 1991. Markus war zusammen mit Sven Olinger Festwirt – ein „Riesending“ sei das gewesen. Von

Donnerstag bis Montag arbeitete er durch, Rosmarie schaute zum Laden und war besorgt, dass die Hotels und Restaurants weiterhin beliefert werden. Um den Grossanlass zu stemmen, stellten Gallikers ehemalige Metzger ein. Die fünf Metzger waren auf Pikett, wollten sich aber verständlicherweise das Fest nicht entgehen lassen. „Am Samstagmorgen um vier Uhr musste ich sie wecken. Alle schauten mich ganz komisch an.“ Mit nur zwei Stunden Schlaf und Alkohol im Blut mussten sich die fünf an die Arbeit machen. „Am Samstagabend quartierte ich kurzerhand alle bei uns in der Wohnung ein und verbot ihnen den Ausgang“, erzählt Rosmarie Galliker mit einem Schmunzeln. Denn bereits um 2 Uhr in der Nacht ging es weiter mit der Arbeit. Das seien sehr anstrengende und herausfordernde Tage gewesen, aber auch ein unvergesslich schönes Erlebnis für den Betrieb.

Schwierige Zeiten mit vielen Sorgen

Doch Rosmarie erlebte in ihrer Geschäftszeit auch viele schlaflose Nächte anderer Art. Nach Markus Gallikers Pensionierung 2010 wurde das Geschäft zur Metzgerei Lustenberger. Rosmarie Galliker war Filialeiterin. Nach sechs Jahren ging die Metzgerei,

die eine Zweigfiliale des Hauptgeschäfts in Menznau war, Konkurs. „Das war eine sehr emotionale Zeit“, erinnert sich Galliker ungerne. Auch der Nachfolgebetrieb war nur kurz geöffnet. Danach blieb ihr geliebtes Ladenlokal drei Jahre leer. Dass sie täglich daran vorbeigehen musste, um die Wohnung zu verlassen, machte die Sache nicht einfacher. Die Schliessung hatte zur Folge, dass die Metzgersfrau erstmals seit vielen Jahren wieder auswärts arbeiten ging. Sie machte eine Militärablösung im Globus Luzern und war danach je zwei Jahre hinter der Theke von Stutzer & Flüeler in Stans sowie bei der Metzgerei Zurfluh in Beckenried anzutreffen. „Es war eine sehr lehrreiche Zeit. Es tat mir gut, mal zu sehen, wie andere arbeiten. Nach so vielen Jahren war ich ehrlicherweise schon etwas festgefahren.“ Was ihr aber enorm fehlte, waren die Engelberger. „Ich hatte durch meine Arbeit im Tal unten das Dorfleben, das ich so mag, verloren.“

Dass die Metzgerei nie in eine dritte Galliker-Generation übergehen wird, war schon lange absehbar. „Bereits als die Kinder in der Schule waren, war klar, dass ihr Weg nicht in die Metzgerei führen wird.“ Sohn Andreas zog es in die Finanzbranche und in die USA, Tochter Franziska wurde Polizistin

und arbeitet bei der Stadtpolizei St. Gallen. Dass beide Kinder ausgeflogen und die Grosskinder nicht in der Nähe sind, ist für Gallikers nicht immer einfach. Doch jetzt, da Rosmarie weniger arbeitet, findet sie immerhin für Besuche in St. Gallen mehr Zeit, und auch Andreas und seine Familie sehen sie zwei- bis dreimal im Jahr. „Ich liebe es, mit meinen Grosskindern Zeit zu verbringen.“ Zudem freut sie sich darauf, wieder öfter zu joggen. „Das mache ich fürs Leben gerne. Am liebsten gehe ich am Morgen früh auf meine Runde.“ Zu ihrer Pensionierung haben ihr ihre beiden Kinder eine komplette Kameraausrüstung geschenkt, weil sie schon immer gerne fotografiert hat. „Nun werde ich sicherlich öfter mit meiner Kamera in der Natur anzutreffen sein.“ Aber eben, ein Bein hält sie dennoch immer in der Metzgerei. Zwei Tage pro Woche wird sie die Kundschaft im Il Mercato begrüßen, und auch Markus Galliker ist nach wie vor bereit, wenn Not am Mann ist. Denn auch wenn „ihre“ Klostermetzgerei Galliker bereits über zehn Jahre geschlossen ist, lebt die Metzgerei für sie weiter. „Es ist für uns noch heute ‚unsere‘ Metzger. So richtig abschliessen können wir wohl nie.“

Fotos: zVg



Rosmarie Galliker wird der neuen Geschäftsführerin Milena Scuotto auch in Zukunft als Aushilfe zur Verfügung stehen.