

Metzger Olivier Fey (38) aus Kloten

Die beiden Rinderhälften wiegen gemeinsam rund 230 Kilogramm. Sie sind von Metzger Olivier Fey und zwei Mitarbeitern innert 20 Minuten im Schlachthüsli in Neerach für den Kühler vorbereitet worden: vom Bolzenschuss zum Ausbluten über das Enthäuten und das Ausnehmen der Innereien bis zum Halbieren des Tieres. Die Handgriffe der Männer sind präzise und effizient, nur wenige Worte werden gewechselt. Immer freitags bringen die Landwirte aus der Region ihre Tiere zum Schlachten und Verarbeiten. An diesem Morgen sind es vier Schweine, acht Lämmer und drei Rinder. Nachdem das Fleisch mindestens 24 Stunden im Kühler gehangen ist, kümmert sich Olivier Fey ums Ausbeinen, Zerlegen und Portionieren der Stücke. Er mag die Arbeit als selbstständiger Metzger, seit April 2014 tut er dies in Neerach und schlachtet pro Jahr rund 600 bis 800 Tiere. Ursprünglich wollte der 38-Jährige allerdings in die Fusstapfen seines Vaters treten und ebenfalls Koch werden. Nach einer Schnupperlehre beim Metzger änderte sein Berufswunsch. Wenn Olivier Fey nicht arbeitet, trifft man ihn entweder auf seiner 1800er-Harley, auf seiner 1200er-Aprilia oder auf einem Pferderücken.

Sibylle Meier

