

Er hat das Fleisch im Blut

Feinkost made in Mörschwil: Roman Loepfe lädt bald zur Eröffnung der neuen Produktionsstätte im Fahrn.

Michel Burtscher

Es riecht nach Fleisch. Geräuchertem Fleisch. Roman Loepfe führt durch seine neue Produktionsstätte im Fahrn in Mörschwil. Alles ist blitzsauber. Die Steamer sind an diesem Morgen leer, in der Rauchmaschine hängen Wildschweinsalamis. Einige Geräte in der Küche sind Jahrzehnte alt, funktionieren aber einwandfrei. «Gute Schweizer Qualität», sagt Loepfe.

Das ist sein Reich. Hier stellt der 58-Jährige seine Feinkostprodukte her, hier kocht er für Cateringaufträge. Im Frühjahr hat Loepfe seine Produktion von Niederwil nach Mörschwil gezügelte. Der unscheinbare Neubau zwischen Autobahn und Hauptstrasse hat er mit seinen Geschwistern gebaut – und konnte die Produktion nach seinen Wünschen einrichten. «Das war mir wichtig. Ich muss ja hier drin arbeiten.»

Das Metzgen hat Loepfe im Blut

Das Metzgerhandwerk liegt bei den Loepfes in der Familie. Manchen Leuten aus St. Gallen und Region dürfte der Name noch ein Begriff sein. Fast 100 Jahre lang führte die Familie – zuerst der Grossvater und später der Vater und Onkel von Roman Loepfe – eine Metzgerei an der Marktgasse in der Stadt St. Gallen. Dort, wo heute Rietmann Fleisch verkauft. «Wir haben das Fleisch im Blut», sagt Loepfe und lacht. Er selbst hat eine Lehre als Konditor-Confiseur absolviert und nachher noch eine als Koch. Er arbeitete in diversen Gastronomiebetrieben und machte Metzgerfachausbildungen. Im Jahr 1998 gründete er sein Feinkost- und Cateringunternehmen – und führt die Familientradition so weiter.

Dabei stützt sich Loepfe auch auf alte Familienrezepte.



Roman Loepfe ist mit seinem Geschäft Feinkost Loepfe nach Mörschwil gezogen. Bild: Andri Vöhringer

«Wir stellen unsere Produkte so her wie früher, ein bisschen anders als die grossen Firmen heutzutage», sagt er. Nischenprodukte seien es, die es nicht an jeder Ecke gebe. Rauchlachs, Gewürzforelle oder Graved Lachs. Hirschschinken, Gamsalsiz, Grappawurst oder Schwartenmagen. Alles selbst gemacht. Das will gelernt sein. «Das fängt schon beim Räuchern an. Woher man das Säge-

mehl hat, was für eine Mischung man verwendet.» Er habe sich in den letzten Jahrzehnten ein riesiges Wissen angeeignet.

Catering für bis zu 1000 Gäste

«Wir müssen nicht unbedingt auf den Preis schauen, sondern können uns auf die Qualität konzentrieren.» Auch er persönlich esse lieber einmal ein besseres, teureres Stück Fleisch, dafür ins-

gesamt weniger Fleisch. Nachhaltigkeit sei ihm wichtig. Loepfe weiss, von welchem Hof die Tiere kommen, deren Fleisch er verarbeitet. «Wenn immer möglich nehmen wir Fleisch aus der Schweiz.» Doch beim Wild sei das nicht so einfach. Frisch und mit so wenig Geschmacksverstärkern wie möglich seien die Produkte.

Die gleichen Grundsätze gelten fürs Catering. Manchmal

kocht Loepfe für kleine Hochzeiten mit 15 Gästen, manchmal für grosse Firmenfeste mit 800 oder 1000. «Bei uns gibt es nicht Saucenfleisch und Geschnietzeltes, sondern ein gutes Stück Fleisch, niedergegart und kurz geräuchert.» Und die Vegetarier? Für sie habe er beispielsweise einen fleischlosen Burger im Angebot. «Vegis kommen nicht zu kurz», sagt Loepfe.

Normalerweise kommen 80 Prozent der Einnahmen seiner Firma vom Catering und 20 Prozent von den Feinkostprodukten. «In der Vorweihnachtszeit ist dieses Verhältnis jedoch genau umgekehrt», sagt Loepfe. Wenn die Tage kälter werden, bricht für ihn und seine derzeit rund zehn Teilzeit-Mitarbeitenden eine intensive Zeit an. Es ist die Zeit der Weihnachtsmärkte – und die sind wichtig fürs Geschäft. Auch in St. Gallen wird es dieses Jahr wieder einen Loepfe-Stand geben.

Mitarbeitende entlassen während Lockdown

Die Coronapandemie war einschneidend für Loepfes Unternehmen. Märkte fanden nicht statt, Cateringaufträge wurden abgesagt, neue kamen nicht rein. «Während des Lockdowns mussten wir alle festen Mitarbeiter entlassen und den Betrieb für vier Monate schliessen», sagt er. Im Sommer zog das Geschäft wieder an, der August sei ein sehr guter Monat gewesen.

Seit der Einführung der Zertifikatspflicht sei es mit den Cateringaufträgen wieder schwieriger geworden. Doch Loepfe bleibt optimistisch – und will die Neueröffnung feiern: Am 5. Dezember organisiert er in seiner Produktionsstätte an der Neuhausstrasse 11 einen Sonntagsverkauf. Mit Fisch, Salami und vielen anderen Produkten – made in Mörschwil.

Leserbrief

Alles klar oder doch nicht?

Abstimmung zum neuen Schulhaus in Andwil-Arnegg vom 28. November

Dem jüngsten Leserbrief ist zu entnehmen, dass dem Schreiber doch nicht alles klar ist. Unter anderem werden den Abstimmungsunterlagen Unausgewogenheit unterstellt. Im Weiteren wittert der Schreiber eine Möglichkeit zur Kosteneinsparung von sechs Millionen Franken, wenn in Andwil statt in Arnegg gebaut würde. Nach dem Studium der Unterlagen (Schulraumplanung 2025, Phase drei, Standortentscheid) komme ich zu einem völlig anderen Schluss: Die Unterlagen sind sehr detailliert ausgeführt. Die Gewichtung der einzelnen Positionen ist nachvollziehbar, verständlich und transparent. Die Informationspolitik des Schulrates Andwil-Arnegg mit mehreren Infoveranstaltungen im Vorfeld sowie dem schrittweisen Vorgehen sind lobenswert. Die briefliche Stimmabgabe ist zudem ein Pluspunkt.

Die im Leserbrief genannte Einsparung bei einem Bau in Andwil fusst wohl auf einer Falschinterpretation der Unterlagen. Diese gehen bei den berechneten Gesamtkosten von einem Kostenplus von rund 550 000 Franken für den Standort in Arnegg aus.

Ein Schulhausbau in Arnegg ist seit Jahren ein Wunsch der Dorfkorporation und eines grossen Teils der Bevölkerung. Arnegger Stimmbürger haben sich als Mitglieder der Dorfgemeinschaft Andwil-Arnegg gefühlt. So sind viele Infrastrukturprojekte in Andwil mitfinanziert worden. Ein Schulstandort ist ein wertvoller Standortfaktor, der eine dörfliche Gemeinschaft fördert und die Attraktivität steigert. Aus dieser Sicht ist der Standort Arnegg für alle ein grosses Plus.

Der Trend in der Schulhausplanung geht in Richtung von kleineren Schuleinheiten. Und der Standort Arnegg entlastet die Schule in Andwil in hohem Mass. Zudem ist eine höhere Sicherheit in der Raumplanung gegeben: Schulprojekt in einer bereits dafür eingezonten Fläche. Es geht um eine zukunftsweisende Lösung. Deshalb folge ich der Empfehlung des Schulrates und stimme für den Standort Arnegg.

Karl Maggiorini, Arnegg

Die Spielregeln

Leserbriefe für den Regionalteil des «St. Galler Tagblatts» sollten 2000 Zeichen nicht überschreiten (inklusive Leerschläge). Sie sind mit Vorname, Name und Wohnort zu zeichnen. Leserbriefe zu den Abstimmungen und Wahlen vom 28. November müssen bis 19. November auf der Redaktion eintreffen. Die Redaktion behält sich vor, Einsendungen zu kürzen. (red)

Das Leben von 28 Gossauerinnen im 20. Jahrhundert

«Frauenspuren» blickt ins vergangene Jahrhundert. Ab Donnerstag ist das Buch erhältlich.

«Unheimlich stolz», beschreibt Brigitte Hollenstein ihr Gefühl. Sie hält das frischgedruckte, pinkle Buch in der Hand. «Frauenspuren» lautet der Titel. Das Buch enthält Lebensgeschichten von 28 Frauen, die in Gossau aufgewachsen sind, dort gelebt oder gewirkt haben. Die Geschichten bekannter Frauen wie die Kunstmalerin Hedi Zuber sind im Buch abgedruckt, aber auch von Posthalterin Elsa Schöbi wird erzählt. Am Mittwoch, 17. November, ist die Vernissage, diese ist bereits ausgebucht. Am Donnerstag, 18. November, erscheint das Buch in der Buchhandlung Gutenberg in Gossau.

«Wir möchten die Frauen aus dem 20. Jahrhundert sichtbar machen», sagt Brigitte Hollenstein, Leiterin des Organisationskomitees Frauenspur Gossau. Anfang Jahr wurde die Website www.frauenspur-gossau.ch

mit Geschichten von 70 Frauen aufgeschaltet. Vor drei Jahren hatte alles begonnen, als Nachrufe von Gossauer Frauen aus dem vergangenen Jahrhundert digitalisiert wurden. Die Spurensucherinnen haben dann angefangen, zu recherchieren. So

entstand aus dem Archiv eine Website, aus den Geschichten ein 140-seitiges Buch.

Ein Einblick ins Zeitgeschehen

Für das Projekt und die Website hätten sie viele, positive Rück-

meldungen erhalten, sagt Brigitte Hollenstein. So habe sie mit ihren OK-Kolleginnen Annelies Egli, Monika Walpen und Marion Loher im Frühling entschieden, ein Buch zu veröffentlichen. «Ich hätte nie gedacht, dass wir ein Buch rausbringen», sagt Hollenstein und schaut lächelnd auf das Ergebnis. Hollenstein sei es wichtig gewesen, auch die Geschichte von «einfachen» Frauen zu erzählen. «Oft wird deren Geschichte banalisiert, aber ich finde, mit der Aufbereitung ihrer Geschichte, geben wir Einblick ins Zeitgeschehen und wertschätzen ihr Wirken.»

Ohne die Offenheit der Befragten wären diese Geschichten nicht zu Stande gekommen, sagt Hollenstein. «Diese 28 Geschichten stehen stellvertretend für all die Frauen dieser Generation.» Bei der Auswahl der Ge-



Brigitte Hollenstein mit dem neuen Buch.

Bild: Sabrina Manser

Sabrina Manser

Hinweis

Weitere Lesung am 1. Dezember in der Acrevis Bank in Gossau, Anmeldung an b.hollenstein@praxisnah.ch