

Müssen jetzt sogar Köpfe rollen?

In Wollerau wird die Frage laut, wer die Verantwortung für den fatalen Verfahrensfehler trägt, der den Bau von preiswerten Wohnungen womöglich längerfristig verhindert. Gemeindepräsident Ueli Metzger stellt sich vor seine Leute.

Von Claudia Hiestand

Wollerau. – Vor zwei Monaten sprühte Wolleraus Gemeindepräsident Ueli Metzger noch vor Optimismus. Dem Gemeinderat war es gelungen, dank des beeindruckenden Engagements einer Arbeitsgruppe innerhalb weniger Jahre eine fixfertige Abstimmungsvorlage auszuarbeiten, die am Fritschweg den Bau von preiswerten Wohnungen ermöglicht. Dann tauchte plötzlich eine Einsprache gegen die

Teilrevision der Ortsplanung auf, die auf der Verwaltung unerklärlicherweise übersehen worden war. Er sei nicht nur aus allen Wolken gefallen, sondern hart auf dem Boden aufgeschlagen, erklärt Ueli Metzger gegenüber unserer Zeitung. «Dass uns ein solcher Fehler passiert ist, hätte ich nie für möglich gehalten. Es tut weh und ist ärgerlich, vor allem auch deshalb, weil wir uns so in das Projekt «Preiswertes Wohnen» hineingekniet haben.»



«Wir haben einen Bock geschossen. Daran gibt es nichts zu rütteln.»

Ueli Metzger, Gemeindepräsident Wollerau

Der Gemeinderat hat die Einsprache laut Metzger sofort behandelt. Jetzt wartet er – und mit ihm ganz Wollerau – darauf, wie die Einsprecherin auf den gemeinderätlichen Entscheidung reagiert. Sollte sie die Rechtsmittelfrist von 20 Tagen ausschöpfen, kann die Gemeindeversammlung am nächsten Mittwoch nicht wie vorgesehen über die beiden Sachgeschäfte «Teilrevision Ortsplanung» und «Preiswertes Wohnen in Wollerau» befinden. In diesem Fall könnte es sein, dass der Bau von günstigen Wohnungen für mehrere Jahre nicht mehr möglich ist.

» befinden. In diesem Fall könnte es sein, dass der Bau von günstigen Wohnungen für mehrere Jahre nicht mehr möglich ist.

Vorfall wird intern aufgearbeitet

In den Augen vieler Wollerauerinnen und Wollerauer ist die Einsprecherin eine regelrechte Spielverderberin. Doch Metzger relativiert: «Diese Person macht nichts Illegales. Sie nimmt lediglich ihre Rechte wahr. Das steht ihr zu, auch wenn die Folgen für uns letztlich sehr unangenehm sein könnten.» Gleichzeitig macht Metzger deutlich, dass der Gemeinderat alles daran setzen werde, damit es künftig nicht nochmals zu einem solchen Fiasko komme. «Selbstverständlich sind wir dabei, den Vorfall intern aufzuarbeiten. Wir werden die verfahrensmässigen Prozesse überprüfen und verbessern», verspricht er.

Auf die Frage angesprochen, ob aufgrund des Verfahrensfehlers jemand zur Rechenschaft gezogen wird, sagt Metzger: «Ich muss es dem Publikum, sprich den Parteien und der Bevölkerung überlassen, ob sie Köpfe rollen sehen möchten und wessen Kopf das sein soll: derjenige des zuständigen Gemeinderats, derjenige des Gemeindepräsidenten, derjenige des Gemeindevorstandes oder derjenige des betreffenden Verwaltungsangestellten.» Er wolle nichts beschönigen, doch wo gearbeitet werde, passierten Fehler, gibt er zu bedenken. Im vorliegenden Fall könne der Fehler unter Umständen verheerende Konsequenzen haben. Rückgängig könne man ihn nicht mehr machen. Selbstkritisch gibt er zu: «Wir haben einen Bock geschossen, jetzt stehen wir am Pranger. Daran gibt es nichts zu rütteln.»

Reicher Medaillensegen für Ausserschwyzer Metzgereien

Der Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbands war aus Ausserschwyzer Sicht ein grosser Erfolg. Die Wangner Chreiselmetzger Krauer und die Reichenburger Metzgerei Mettler holten insgesamt fünf Medaillen in die March. Die Gattiker Ernst Sutter AG mit Sitz in Freienbach verzeichnete zudem einen Kategoriensieg.

Von Bianca Anderegg

Ausserschwyz. – Die Teilnahme am diesjährigen Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbands (SFF) war eine Premiere für die Chreiselmetzger Krauer in Wangen. Und gleich räumte der erst fünfjährig alte Betrieb vier Medaillen ab. Für Bratwurst, Märchler Landrauschschinken und Buechbergmööckli erhielt er Silber, der Schwartenmaggen wurde mit Bronze ausgezeichnet. Stolz ist Geschäftsinhaber Urs Krauer auf alle vier Auszeichnungen gleichermassen – auch wenn er sich natürlich eine Goldmedaille erhofft hätte. «Diese holen wir nun eben das nächste Mal», schmunzelt er. Denn eines ist für ihn klar: Seine letzte Teilnahme an einem Qualitätswettbewerb war es nicht.

Besonders freut es Urs Krauer, dass gleich alle vier seiner eingereichten Produkte mit einer Medaille bedacht



Urs Krauer (links) und Markus Ricklin sind auf alle vier ausgezeichneten Produkte gleichermassen stolz.

Bilder Bianca Anderegg

wurden. Dies sei nicht nur ein Ansporn für ihn und seinen Mitarbeiter Markus Ricklin, der ihn beim Tüfteln unterstützt. «Der Wettbewerb erlaubt auch einen Vergleich mit den anderen Schweizer Metzgereien.»

Bereits die 20. Auszeichnung

Anders als die Chreiselmetzger Krauer war die Reichenburger Metzgerei Mettler in den vergangenen Jahren an zahlreichen nationalen und internationalen Wettbewerben vertreten – und nie ging sie dabei leer aus. Die

Bronzemedaille am Qualitätswettbewerb des SFF ist bereits die 20. Auszeichnung für den Familienbetrieb. Darüber, dass es für das Wienerli nicht zu Gold gereicht hat, ist Metzgermeister René Mettler keineswegs enttäuscht. «Die Geschmäcker sind halt verschieden – und am Ende muss das Produkt der Kundschaft schmecken.»

Die Bronzemedaille für das Wienerli ist übrigens bereits die zweite Auszeichnung für Mettler in diesem Jahr. Im Frühling holte er mit seinem kamineräucherten «Hus-Schinken» Silber



René Mettler ist mit der Bronzemedaille für seine Wienerli «sehr zufrieden». Mittlerweile schmücken bereits 20 Auszeichnungen seinen Laden.

ber an der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse in Frankfurt.

Sechs Medaillen und Kategoriensieg Ebenfalls erfolgreich am Qualitätswettbewerb des SFF war die Gattiker Ernst Sutter AG mit Sitz in Freienbach. Für ihren Bündner Rohschinken, den Bündner Coppa, das Bündnerfleisch IGP und den Salsiz erhielt sie Gold, für den Bauernspeck und die Salami Grotto Molino Silber. Gleichzeitig wurde die Grossmetzgerei Kategoriensiegerin bei den Rohpökelwaren.

Fünf Kriterien

Der Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbands fand im Rahmen der Metzgereifachausstellung (Mefa) in Basel statt, die noch bis heute dauert. Eine Fachjury bewertete die Produkte nach Aussehen, Schnittbild, Verarbeitung, Geschmack und Geruch. Insgesamt nahmen 173 Betriebe am Wettbewerb teil. (bia)

ANZEIGE

Viel Zeit für Geschenke...

alle
Advents-Sonntage
offen

10⁰⁰–18⁰⁰ UHR

Seedamm

Center

wir nehmen uns viel Zeit für Sie

Pfäffikon SZ | 50 Fachgeschäfte | Gratisparkplätze | seedamm-center.ch