

# «GENUSS BEIM ESSEN IST LEBENS- QUALITÄT»

11  
EINBLICK

*Seit April betreibt Marco Ramsauer an der Hauptstrasse 40 eine Metzgerei – die einzige in Rheineck. Sein Sortiment verbindet traditionelles Handwerk mit modernen Methoden. Auch mit lokalen Spezialitäten weiss er die Rheineckerinnen und Rheinecker zu begeistern. Und mit Freude will er das Geschäft weiterentwickeln, denn an Ideen mangelt es ihm nicht.*

TEXT: STEFAN FEUERSTEIN / BILDER: DANIEL TALAMONA



*Marco Ramsauer geht dem Metzger-Beruf mit Leidenschaft nach.*

Marco Ramsauers Tage beginnen früh. Um 00:30 Uhr steht er bereits in der Metzgerei Beer in Grabs, wo er und sein Team Fleisch verarbeiten und Fleischkäse vorbereiten. «Mit der Metzgerei Beer verbindet mich eine lange Geschichte, ich gehörte selber über Jahre zu den begeisterten Kunden von Peter Beer. Schliesslich übernahm ich den Betrieb und mit ihm auch die bewährten Rezepturen», erklärt Ramsauer. Anders als am Standort Rheineck beliefert die Metzgerei Beer keine Privatpersonen, sondern Gastronomiebetriebe, Bäckereien und Grossverteiler. Und natürlich die Metzgerei Ramsauer an der Hauptstrasse 40 in Rheineck, die er im April eröffnet hat.

## **Räuchern wie anno dazumal**

Wenn andernorts langsam der Wecker klingelt, sind die Waren aus Marco Ramsauers Produktion bereits unterwegs. Um 5:15 Uhr fährt ein Bus mit allen Bestellungen los und beliefert diverse Betriebe in den Regionen Werdenberg und Rheintal. Wenig später beginnen Ramsauer und sein Team mit der Produktion mehrerer hundert Würste – und das Tag für Tag. In insgesamt vier Räucheranlagen werden Würste und andere Fleischstücke mit unterschiedlichen Techniken geräuchert. «Ich benutze sowohl moderne Methoden als auch althergebrachte Verfahren, bei denen Buchenholz und Sägemehl für speziellen ‚Bauernrauch‘ genutzt werden», erklärt der Metzger.

## **Experimentierfreudiger Metzger**

Die Wurstherstellung und die Verarbeitung anderer Fleischwaren füllen einen grossen Teil der täglichen Arbeit von Marco Ramsauer. Dazu gehört es für ihn auch, zu experimentieren und laufend neue Produkte zu entwickeln. «Ich liebe es, Neues zu probieren und meine Ideen auszuleben», erzählt Ramsauer. So habe er beispielsweise im Auftrag von Uriel Sonderegger vom Café Maillardos in Rheineck für dessen Neueröffnung eine spezielle Wurst kreiert. «Im Gegensatz zu den grossen Anbietern kann ich flexibel auf Wünsche eingehen und auch ungewöhnliche Sachen testen. Dies sehe ich als Chance, um mich im Markt zu behaupten und zu wachsen.»

*«Rückblickend ist es gut, dass ich nicht zum Stadtpräsidenten gewählt wurde.»*

### Spezialitäten für Rheineck

Daneben ist er zeitweise auch im Laden in Rheineck anzutreffen, wo meist seine Frau Danijela hinter der Theke steht. Mit einem Lachen im Gesicht präsentiert sie das Sortiment – von Würsten über Schnitzel und Filets bis zu Käse und Getränken – und schätzt die Kontakte mit Kundinnen und Kunden. «Es gibt immer wieder schöne Begegnungen, schon nach wenigen Monaten haben wir Stammkunden und freuen uns sehr darüber, dass sie regelmässig vorbeischauen», erklärt Danijela Ramsauer. Die Rückmeldungen der Kundschaft motivieren auch Marco Ramsauer. Neben den verschiedenen Würsten, die für ihren Biss und ihren Geschmack gelobt werden, kommt auch die Lokalspezialität, das Rheinecker Steak, sehr gut an. Das Nierstücksteak, gespickt mit Mostbröckli und ummantelt mit Speck, ist eine weitere Neuentwicklung von Marco Ramsauer und bestimmt nicht die letzte. Schon jetzt schweben ihm für die kommende Zeit verschiedene Ideen vor. «Da ich die Bedürfnisse von Handwerkern gut kenne, möchte ich sie in Zukunft vermehrt mit Znüni bedienen», erklärt der Metzger. Dafür habe er die Metzgerei mit einem Tisch und Stühlen ausgestattet, damit sie auch bei Herbst- und Winterwetter entspannt Znüni essen können.

---

*«Ich liebe es, Neues zu probieren und meine Ideen auszuleben.»*

---

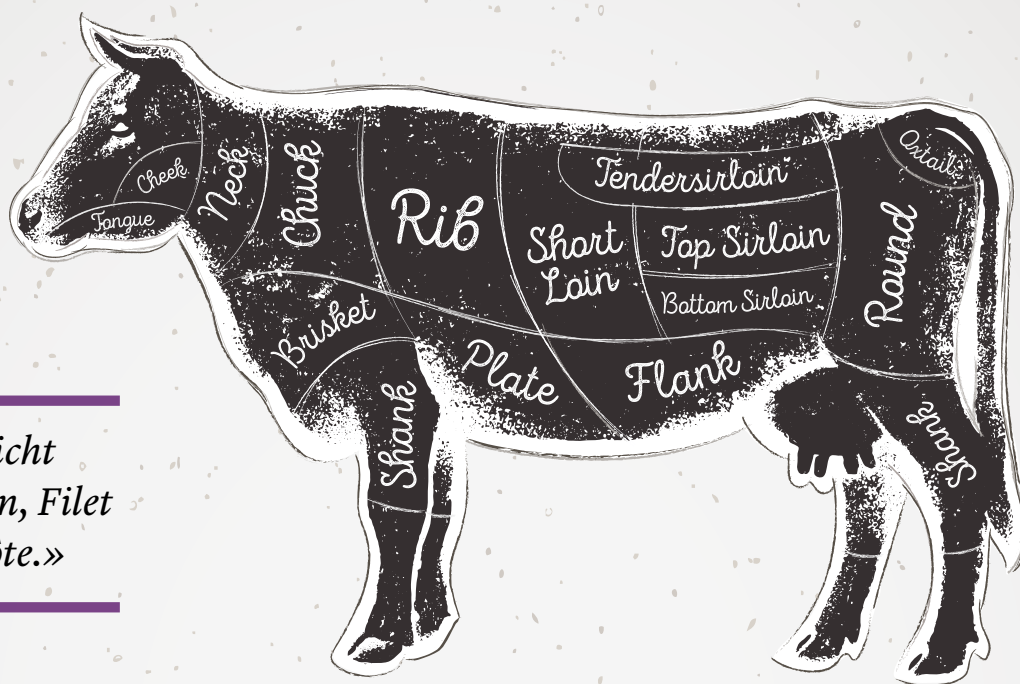
### Fleisch aus der Region

Nach langen Arbeitstagen legt sich Marco Ramsauer meist gegen 19 Uhr hin, bevor es kurz nach Mitternacht bereits wieder weitergeht. «Ich arbeite oft sieben Tage pro Woche und interessiere mich daneben für verschiedenste Themen, vom Mittelalterverein bis zu Management», erklärt

Ramsauer. Als Sohn einer alleinerziehenden Mutter habe er bereits im Teenager-Alter gearbeitet und dabei auch den Beruf des Metzgers kennengelernt. «Mir macht meine Arbeit seit jeher Spass, sonst könnte ich nicht so viel arbeiten», so Ramsauer, der selten mehr als fünf Stunden schläft. «Zudem ist gutes Essen für mich Lebensqualität. Dies mit Fleisch aus regionaler Zucht zu vernünftigen Preisen anbieten zu können, finde ich super.» Dabei legt er seinen Kundinnen und Kunden ans Herz, möglichst viel vom Tier zu essen. «Fleisch ist nicht nur Schinken, Filet und Entrecôte. Auch aus den anderen Teilen lassen sich köstliche Gerichte zubereiten, sei es verarbeitet in Würsten oder traditionell gekocht.»



*Danijela Ramsauer betreut die Metzgerei in Rheineck, die Kontakte mit Kundinnen und Kunden schätzt sie sehr.*



«Fleisch ist nicht  
nur Schinken, Filet  
und Entrecôte.»

#### Ein Versprechen an Rheineck

Vielen Rheineckerinnen und Rheineckern ist Marco Ramsauer auch bekannt, da er sich 2019 um das Amt des Rheinecker Stadtpräsidenten bewarb und daneben auch schon seit einigen Jahren als Hafenmeister tätig ist. Die Frage, ob er die Metzgerei als Sprungbrett ins Rathaus ansehe, verneint er deutlich: «Rückblickend ist es gut, dass ich nicht zum Stadtpräsidenten gewählt wurde. Urs Müller macht einen guten Job. Zudem hätte ich dann nicht die Kapazität gehabt, mein Unternehmen aufzubauen.» Ein

Amt im Stadtrat könnte er sich langfristig vorstellen. Unter anderem auch, da er trotz der Nicht-Wahl seine Versprechen gegenüber der Bevölkerung Rheinecks eingehalten habe: «Ich bin 2019 nach Rheineck gezogen und es gefällt mir hier sehr gut. Zudem konnte ich mit der Eröffnung der Metzgerei einen Beitrag zur Belebung des Städtliß leisten. Ich habe versprochen, dass ich mich als Stadtpräsident dafür einsetzen würde und habe dieses Versprechen nun als Metzger gehalten.»

#### Öffnungszeiten der Metzgerei Ramsauer

Montag	geschlossen
Dienstag	8.00-12.00 Uhr und 15.00-18.30 Uhr
Mittwoch	8.00-12.00 Uhr
Donnerstag	8.00-12.00 Uhr und 15.00-18.30 Uhr
Freitag	8.00-12.00 Uhr und 15.00-18.30 Uhr
Samstag	8.00-13.00 Uhr



Mit der Metzgerei Ramsauer will  
Marco Ramsauer zur Belebung  
des Städtliß beitragen.