

Letzter Tango für Bea und Franz Scherrer

Matthias Erzinger (Text und Bild), Nadia Pettannice (Bild)

WINTER
THURER 2022
JAHRBUCH

Aus dem Hinterhof der Ebnetstrasse 1 klingt ein wehmütiger Tango, gespielt von einem Örgeli und einem Kontrabass. Bea und Franz Scherrer tanzen dazu. Allein, die Welt rundum scheint nicht zu existieren. Nur das Musikduo und Scherrers. Es ist der 23. Juli 2022. Seit dem frühen Morgen sind viele Kundinnen und Kunden nochmals vorbeigekommen. Zwar ist die Käsetheke fast leer, aber alle kaufen noch irgendwas. Und sei's eine Flasche Appenzeller Alpenbitter.

Im Hinterhof steht ein Zelt. Die Band der Söhne rockt, der Duft von Raclette zieht durch die Luft. Am Festtisch sitzt ein pensionierter Ingenieur, daneben die vermutlich irgendwo in den Dreissigern stehende Illustratorin mit einem Glas Weisswein, Kinder spielen mit dem blauen Lieferwagen. Der Tag vergeht – und dann sind da nur noch Beatrice und Franz. Am Örgeli sitzt Claire Wagner, hinter dem Kontrabass steht Hans Wagner. Sie



Beatrice und Franz Scherrer, nachdem sie die Ladentür zum letzten Mal geschlossen haben. (Bild: Matthias Erzinger)

kennen diesen Augenblick: Vor sieben Jahren haben sie ihre Metzgerei geschlossen. Jetzt sind sie die letzten Gäste, die zum Abschied von Beatrice und Franz gekommen sind.

Spontan sind die Wagners kurz nach Hause, haben ihre Instrumente geholt. Begonnen haben sie ihr Hobby erst vor relativ kurzer Zeit: nach der Schliessung ihres Geschäfts. Das ist ihrem Spiel nicht anzumerken. Schwungvoll zupft er die Saiten, präzise fliegen ihre Finger über die Tasten. Beatrice und Franz drehen sich dazu. Beatrice trägt ihre blaue Berufsschürze. Nach dem letzten Tanz zieht sie sie aus. Schluss, fertig, aus. Chäs Scherrer, der Quartierladen an der Ebnetstrasse im Tössfeld, ist Geschichte. Das Haus und die Schuppen werden abgebrochen. Die Besitzerfamilie plant Wohnungen.

An der Tössfeldstrasse 67b, nur wenige Hundert Meter weiter, sitzen Yvonne Ehrensperger und Line Girardin einige Tage nach der Schliessung von Chäs Scherrer an einem Tisch und lassen die vergangenen Monate Revue passieren. Marktanalysen, Ladeninfrastruktur, Grundrisse, Finanzen, Zeitplan, Gesellschaftsformen, bauliche Anforderungen an Lebensmittelbetriebe, Kommunikation, Kühltechnik, Öffnungszeiten, Kundschaft, Lieferanten, Logo, Gastwirtschaftspatent, Firmensitz, Mietvertrag, Coffee and Tea «to go» oder «not to go», Bezahlssysteme, Mehrweggeschirr, lokale Produkte, Konkurrenz (oder doch nicht?), der perfekte Name, Cargobikes, WCs, Suppen und Wähen... Seit dem Herbst letzten Jahres planen sie einen neuen Quartierladen als Ersatz für Chäs Scherrer. «Jeden Tag lernt man etwas Neues, fast jeder Tag bringt ein Gefühlswirrwarr, es geht auf- und abwärts», sagt Yvonne Ehrensperger. Jetzt, einen knappen Monat vor der Eröffnung, ist die Zeit des Abwägens definitiv vorbei. «Wir machen nun auch noch einmal Ferien, und dann geht es los. Wir eröffnen Chäs Alberta.»

Bea & Franz: Die Verkäuferin und der «Milchmaa»

Am 14. Juli 1958 kommt Beatrice im Rheintal zur Welt. Der Vater arbeitet bei den Kraftwerken, war früher Feinmechani-



Letzter Tango: Beatrice und Franz Scherrer tanzen zur Musik von Claire und Hans Wagner. (Bild: Matthias Erzinger)

ker bei Wild Heerbrugg. Er ist ein echter Montlinger (oder Muntlinger), während die Mutter aus der Innerschweiz kommt und immer irgendwie eine Fremde bleibt. Obwohl sie die Jüngste von sechs Kindern war, durfte sie keine Ausbildung machen. So arbeitet sie in Haushalten und im Service.

Beatrice hat fünf Geschwister. Sie ist die Zweitälteste. Eigentlich will sie Lehrerin werden, aber die Mutter will sie nicht so weit weglassen. Sie hat Angst. Das Lehrerseminar wäre in Sargans gewesen. Oder in Rorschach. So macht Beatrice halt das KV im Nachbardorf in einer Näherei. Nach der Lehre folgt ein kurzer Aufenthalt im Tessin, halbtags Schule, halbtags in einem Grotto arbeitend. Dann geht's zurück ins Rheintal, dann nach Genf. Arbeiten bei einer Versicherung. In Genf lernt sie im Kolping-Haus Franz Scherrer kennen, der ebenfalls seine Sprachkenntnisse verbessert. Noch ein halbes Jahr Schule in England. Arbeit bei Wild Heerbrugg. Dann die Heirat im Juni 1982. Arbeit bei Maggi im heutigen «The Valley» inmitten von Suppenaromen. Am 19. Juli 1983 kommt der erste Sohn zur Welt. Beatrice macht eine «Kinderpause».

Damals arbeitet Franz bei der Suva im Aussendienst. An sich wollte er Pfarrer werden. Geboren wird er am 8. März 1957 in Luzern, St.-Anna-Klinik. Noch heute hört man einen leisen Luzerner Akzent in seiner Sprache. Seine Mutter kommt aus Winterthur, sein Vater aus dem Laufental. Er sollte dort zusammen mit seinem Bruder das Baugeschäft des Vaters übernehmen, aber das funktionierte nicht. Schliesslich landet er bei einer Lebensmittelfirma. 1967 zieht die Familie nach Winterthur ins Haus der Grosseltern an der Hohfurrstrasse. Für Franz ist der Glaube wichtig, und so startet er in einem Internat in Gossau SG eine Mittelschulkarriere. «Irgendwann habe ich abgebrochen. Es war zu viel Chrapfen.» Eine Berufsberatung zeigt zwei Alternativen auf: Orgelbauer oder KV. Aus Vernunftsgründen entscheidet sich Franz für das KV. Und beginnt eine Lehre bei der Suva. Danach geht er für einen Sprachaufenthalt nach Genf in die dortige Agentur der Suva. In der Kolping-Herberge lernt er Beatrice kennen. Nach der Heirat findet das Paar eine Wohnung erst an der Neuwiesenstrasse, dann an der Schaubergasse in Töss, und

schliesslich landen die zwei an der Agnesstrasse im Tössfeldquartier.

Im Jahr 2000 trägt sich Beatrice mit dem Gedanken an einen beruflichen Wiedereinstieg. Franz hat inzwischen zur katholischen Kirchgemeinde gewechselt und leitet dort das Sekretariat. Auch in die Schulpflege wird er als Vertreter der CVP gewählt. Beatrice beginnt bei einem Klavierbauer mit einem kleinen Pensum. Kurz darauf sucht der Käseladen im Quartier eine Verkäuferin. Beatrice ist bald mit Leib und Seele voll dabei. Dem Ladenbesitzer ist die Arbeit zu streng – und so fragt er Beatrice, ob sie den Laden und die Milchtour übernehmen wollen. Franz und Beatrice beginnen, an der Idee herumzustudieren. Er ist bei der Kirchgemeinde nicht «übergücklich». Aus der Idee wird ein konkreter Plan, und 2003 ist es so weit. Beatrice übernimmt den Laden an der Ebnetstrasse, während Franz für die Milchtour zuständig ist. «Wir haben eng zusammengearbeitet – aber jeder hatte seinen Bereich.»

Rasch ändert sich der Lebensrhythmus. Franz steht normalerweise um 4 Uhr am Morgen auf, um sich um die Administration, die Buchhaltung und das Frühstück für Beatrice zu kümmern. Um 5.45 Uhr beginnt der Arbeitstag im Laden, und Franz ist bereits auf der Milch- und Hausliefertour, die den ganzen Tag dauert. Der Arbeitstag dauert inklusive Vor- und Nacharbeiten normalerweise bis gegen 20 Uhr. Tag für Tag. 4000 Franken im Monat sind der Lohn. In den letzten fünf Jahren 5000 Franken. «Aber für uns war das okay.» Beatrice beginnt, ihre Ideen im Laden Schritt um Schritt umzusetzen. Franz und sein Lieferwagen sind aus dem Stadtbild schon bald nicht mehr wegzudenken. Die Kehrseite: Franz gibt seinen 2002 eroberten Sitz im Gemeindeparlament schon nach drei Jahren wieder auf. «Das war unvereinbar.»

Line: «Le fromage de mon enfance»

Käse ist nicht einfach Käse. «Käse ist ein Stück Heimat, ist Kindheitserinnerung», sagt Line. Darum wird zum Beispiel bei Chäs Alberta sicher ein Tête de Moine in der Theke zu finden sein. Das Rezept kommt ursprünglich aus der Abtei von Belley. Die Mönche bezahlten ihre Steuern damit. Auch in Le Noirmont, dem Dorf, aus dem sie kommt, produziert eine Käserei den «Tête». «Wenn ich ihn rieche, erinnere ich mich an den Jura, an die Abendessen zu Hause, mit der ganzen Familie.» Die Girolle liegt stolz auf dem Tisch. Als Kind durfte Line sie nicht selbst drehen. «Man muss mit Gefühl drücken, sonst ist der Käse kaputt», erklärt der Vater. Mit der Zeit darf Line die Girolle selbst bedienen: Sie ist stolz darauf. «Und immer, wenn Gäste bei uns zum Mittagessen eingeladen sind, sagt meine Mutter am Ende des Nachmittags: «J'ai une Tête de Moine, vous restez manger un morceau?» Dann essen wir alle am grossen Tisch, um den Tag ausklingen zu lassen. Ich liebe es! Käse und Geselligkeit.»

Heute ist Line Chemikerin. Ihre Mutter war Lehrerin, der Vater betreute die lokale Stelle für Ergänzungsleistungen der SVA. Line besucht das Gymnasium in La Chaux-de-Fonds. Danach will sie Chemie studieren, am liebsten in England, um die Sprache zu lernen. Aber mit 18 Jahren ist sie nach der Matura dafür zu jung, sie kann sich gar nicht vorstellen, zu weit weg vom Dorf, den Tannen und den Pferden der Freiberge zu sein. So studiert sie in Basel, und nach ihrem Abschluss findet sie eine Stelle bei der Nationalen Alarmzentrale in Zürich. «Ich wollte einfach mal in der Arbeitswelt schnuppern» – und sie ist an dieser Arbeitsstelle geblieben. Vor 13 Jahren zog Line mehr oder weniger zufällig nach Töss. Schon bald engagiert sie sich im Quartierverein, wird dessen Präsidentin und übernimmt dieses Amt nach einiger Zeit auch bei der Tösslobby. Chäs Scherrer und die Käsetheke haben es ihr schon lange angetan. «Da fand ich den Käse meiner Jugend wieder.» Wie sie vernimmt, dass Scherrers aufhören, ist für sie rasch klar: Ein Ersatz muss her. Für Line ist «Chäs Alberta» ein Projekt. Sie wird ihren Job beim Bund deswegen nicht aufgeben.

Yvonne: Die Stadtplanerin wird Unternehmerin

Die Mechanismen innerhalb eines Stadtquartiers interessieren Yvonne Ehrensperger. Studiert hat sie Politikwissenschaften an der Universität Zürich, ihr Tätigkeitsfeld war Stadt- und Quartierplanung. Der Aargau, Baselland und die Agglo von Zürich sind Stationen ihrer Kindheit. Ihre Mutter kommt aus England, wo sie jedes Jahr längere Zeit lebt. Die Eltern führen nebenbei einen Antiquitätenladen und verbringen viel Zeit damit, exklusive Stücke aufzustoßern. Längere Zeit verbringt Yvonne so jeweils in England. Mit 17 bereits zieht sie von zu Hause weg und gründet an der General-Guisan-Strasse in einem Stefanini-Haus zusammen mit zwei Gymi-Kolleginnen eine WG. Nach dem Studium arbeitet sie mehrere Jahre in Luzern. Mit ihrem Partner, der Hausarzt ist, kehrt sie schliesslich nach Winterthur zurück. Zuerst ins Eichliackerquartier, wo sie sich auch rasch im Quartierverein engagiert. Chäs Scherrer wird zu «ihrem» Quartierladen, auch später, nachdem die junge Familie in ein Haus in der Breite gezogen ist. «Die Crème fraîche und den «Chällerhocker» haben wir da entdeckt. Sie sind in unserem Haushalt inzwischen genauso unverzichtbar wie die feinen Püürli und die Datteltomaten.»

Im letzten Herbst macht sich Yvonne Gedanken über ihre berufliche Zukunft. Am Rande einer Quartiersitzung ist die Schliessung von Chäs Scherrer ein Thema. Yvonne kommt mit Line ins Gespräch. Bei einem Glas Wein wird die Idee geboren, etwas Eigenes im Quartier aufzubauen. Am Tag darauf treffen sich die beiden Frauen bereits im Garten bei Yvonne. Eine Nachfolgelösung für Chäs Scherrer muss her. Sie haben tausend Ideen. Die Schwierigkeiten werden erst später zum Thema. «Wenn wir da schon alles gewusst hät-



Line Girardin (links) und Yvonne Ehrensperger: Eine spontane Idee ist Realität geworden. Am 29. August wurde Chäs Alberta beim Bahnhof Töss eröffnet.

ten, hätten wir den Schritt kaum gewagt.» Yvonne reizt zudem persönlich die Verbindung von Unternehmertum und Gemeinwesenarbeit. Für sie wird die Perspektive immer klarer: Der Quartierladen wird ihr Beruf.

Aus dem Hinterhof der Ebnetstrasse 1 klingt ein wehmütiger Tango, gespielt von einem Örgeli und einem Kontrabass. Beatrice und Franz Scherrer tanzen den letzten Tango zum Abschied von ihrem Quartierladen. Während der Pandemie ist für sie der Entschluss gereift, den Laden aufzugeben und mit 65 beziehungsweise 64 in Pension zu gehen. «Schnell wurde klar, dass die Besitzer des Grundstücks keinen Laden mehr wollen, sondern einen Neubau planen. Da haben wir uns gesagt: Das war's dann wohl. Nun verschwindet auch der letzte Quartierladen im Stadtteil Töss», sagt Franz. «Aber dann kamen Line und Yvonne. Sie haben uns überzeugt. Wie sie das Ganze angepackt haben: Chapeau. Wenn es jemand schafft, dann diese beiden.» So unterstützen Beatrice und Franz den neuen Quartierladen beim Bahnhof Töss aktiv. Und sie sind nicht allein: Rund 40000 Franken hat eine Crowdfundingaktion im Quartier ergeben. «Tatsächlich werden wir aus dem

Quartier stark unterstützt», sagt Line. «Am Schluss aber müssen wir die Menschen in Töss überzeugen, bei uns einzukaufen. Rund eine halbe Million Umsatz pro Jahr braucht Chäs Alberta, um zu überleben», ergänzt Yvonne nüchtern. Seit dem 29. August 2022 ist die neue Käsevitrine gefüllt mit einer Auswahl der besten Käse der Schweiz. Darunter auch der Tête de Moine aus dem Jura und der «Chällerhocker» aus Tufertschwil.

Matthias Erzinger ist Kommunikationsberater und Journalist. Nadia Pettannice ist Historikerin und fotografiert in ihrer Freizeit leidenschaftlich gerne. Die beiden wohnen in Töss.