

Gourmet bis Generation „Hausmacher Blutwurst“

Zu wenig Lehrlinge, fehlende Nachfolger, Tierwohl, Klimaschutz: Keine Frage – die Fleischerbranche steht unter Stress. Umso mehr versuchen Martin und Patricia During in Dresden mit der Zeit zu gehen – als Fleischer mitten im vegetarierstarken Szeneviertel Neustadt.

Von Laura Catoni

Seitan oder Sauerbraten, Verzicht oder Genuss, Moral oder Massentierhaltung: Martin und Patricia During kennen die Entweder-Oders, mit denen gern hantiert wird, sobald es ums Fleischessen geht. Kurz nachdem die Vegane Fleischerei mit ihrer Eröffnung in der Neustadt Stürme der Begeisterung und Empörung ausgelöst hatte, habe ein Fernsehteam sie um eine Stellungnahme gebeten, erzählt Patricia During. Sie hat abgelehnt. „Ich habe gar kein Problem mit dem Laden“, sagt die 40-Jährige rund acht Monate später. Im Gegenteil: Erpasse „total ins Viertel“. Besser, die Leute kaufen dort ihre Seitansteaks als „eingeschweißte von der Rügenwalder Mühle im Rewe“.

Ihr Mann Martin, Inhaber der Traditionsfleischerei During, nickt. „Ich finde das Konzept gut. Die nehmen uns keine Kunden weg und wir denen auch nicht.“ Vor ein paar Jahren habe er selbst mal eine vegane Wurst gemacht und in die Theke gelegt. „Ging mäßig gut.“

Es ist Dienstagmorgen, Hochbetrieb in der Fleischerei During an der Rothenburger Straße. Während im Büro das Telefon im Fünfminutentakt klingelt und in der Herstellung die Kompressoren wummern, herrscht im schick renovierten Verkaufsraum die nötige Ruhe, um Kunden Geschmacksrichtungen zu erklären und Waren grammenau abzuwiegen. Chorizo, Röstzwiebel, Kümmel, Tomate-Mozzarella, Parmesan, Paprika: kleine Tafeln verraten, wonach die vor mattem Schwarz hängenden Würste schmecken. 300 Sorten zählt During zu seinem Sortiment, darunter allein 20 verschiedene Knacker. Alles selbst gemacht, beteuert der Fleischermeister.

Seit 2015 leitet er das 1898 gegründete Familienunternehmen in vierter Generation. Den Laden unweit des Assi-Ecks bezeichnet er als sein Flaggship. Während man beim Dicken Schmidt eine Straßenzugkreuzung weiter Seitan vom Drehspeiß hobelt und im veganen Döner anbietet, wird hier noch Schwein zu Schinken und Rind zu Salami verarbeitet. Seine Produkte verkauft During auch an der Räcknitzhöhe, am Trachenberger Platz und in Coswig im Vorkassenbereich von Netto. Für ihre Kreationen hat die Fleischerei schon zahllose Auszeichnungen erhalten.

Verkauft sich Wurst anders im Szeneviertel, wo die Hipster- und Veganerichte am höchsten ist? „Die Ansprüche sind in der Neustadt ganz andere“, sagt Patricia During, die sich im Familienbetrieb um Verkauf, Büroarbeit und Catering kümmert. „Die Leute legen hier großen Wert auf Handarbeit und Qualität und fragen, wo das Fleisch herkommt.“ Den Großteil seines Rohstoffs bezieht der Familienbetrieb von sächsischen Bauern über das „SachsenGlück“-Programm der MEGA, dem Fachzentrum für Fleischerei und Gastronomie in Dresden und Chemnitz.

Das Fleisch kommt aus konventioneller Nutztierhaltung, manche Erzeuger züchten in ihren Ställen mehrere Tausend Schweine oder Rinder. Sein Geflügel bekommt Martin During vom Berghäuserhof in der Oberlausitz, der nach eigenen Angaben Freilandhaltung pflegt. Und auch das „Meißner Schwein“, das alle 14 Tage geliefert wird, wachse an der frischen Luft. Tierwohl ist ihm wichtig, sagt Martin During. Aber am Ende müsse der Kunde die Produkte bezahlen können. „Wenn wir nur noch Bio machen und alles 80 Prozent teurer wird, würde das vielleicht noch in der Neustadt funktionieren, aber nicht am Trachi.“

Die Mentalität dort beschreibt Martin During mit „Reinkommen, drankommen, zurück zum Auto“. Während Kunden an der Rothenburger Straße nach Pasteten mit Kräuterrandfüllung fragten, kaufe



Wurstfarben auf Mattschwarz: Erst 2021 haben Patricia und Martin During ihren Laden an der Rothenburger Straße im Herzen des Szeneviertels Neustadt renovieren lassen.

FOTOS: ANJA SCHNEIDER



Das Angebot in der Traditionsfleischerei During ist vielfältig. Angst vor veganen Alternativen hat man hier nicht.



Lukas Jung ist Auszubildender im ersten Lehrjahr. Aktuell gibt es noch genug Personal.



Jasmin Urban ist gelernte Fleischermeisterin und seit drei Jahren Teil des During-Teams.

in den anderen Filialen noch die „Generation Hausmacher Blutwurst“ ein. Beide Gruppen – Gourmets und Bodenständige – liegen den Durings am Herzen. „Wenn niemand mehr unsere traditionellen Wurstwaren kaufen würde“, sagt sie, „könnten wir uns unsere Kreativität nicht leisten.“ In seinem Flaggschiff in der Neustadt bringt Martin During auch Salami mit Edelschimmel im Camembert-Look und Schoko-Chili-Knacker an den Mann. Seine Inspiration holt er sich auch aus dem Internet, wo er sich regelmäßig zu den neuesten Fleisch-trends beiliebt. „Man muss ja am Puls der Zeit bleiben“, sagt der 45-Jährige, der mit Vollbart und hochgezogenem Cappy auch einer hippen Gruppe Rennradfahrer entsprungen sein könnte. „Wer nicht mit der Zeit geht, wird früher oder später auf der Strecke bleiben.“

Zwischen Büro und Produktion hat die Fleischerei ihr Gewürzlager. 30 verschiedene Geschmacksrichtungen liegen in riesigen, roten Behältern bereit, um der Wurst ihren Charakter zu geben. „Am Ende muss es natürlich gekauft werden“, sagt der Fleischermeister. „Aber hier kann ich mich austoben.“ Experimente wie die Schoko-Chili-Knacker seien bei einem großen Filialisten nicht drin.

Dabei wächst die Macht der Ketten in der deutschen Fleischereilandschaft. Eigenständige Meisterbetriebe wie During gibt es immer weniger. Seit 2002 hat sich deren Zahl laut Statistischem Bundesamt fast halbiert. Häufig schließen sie, weil der Inhaber in Rente geht und niemand übernehmen will. Aber auch Personalmangel spielt eine Rolle. Und weil die Zahl der Handwerksbetriebe schrumpft, bildet die Branche auch immer weniger aus, wodurch langfristig immer mehr Fachkräfte fehlen. Vor allem aus dem ländlichen Raum häufen sich die Nachrichten über die letzte Fleischerei im Ort, die nun auch dicht gemacht hat.

In Sachsen sieht die Lage noch vergleichsweise gut aus. 2021 gab es laut Deutschem Fleischerverband im Freistaat 797 handwerklich betriebene Filialen. Zum Vergleich: Rheinland-Pfalz, das etwa gleich viele Einwohner hat, zählt nur 400, Berlin gerade einmal 62. Doch auch beim Dresdner Familienbetrieb ist

„Die Ansprüche sind in der Neustadt ganz andere. Die Leute legen hier großen Wert auf Handarbeit und Qualität.“

Patricia During
Inhaberin

zu spüren, dass es der Branche an den Kragen geht. Zwar hätten sie aktuell genug Personal, um Verkauf und Produktion am Laufen zu halten, sagt Patricia During. Aber nur, weil sie auch Quereinsteiger nehmen. Seit zwei Wochen arbeitet ein gelernter Bäckermeister in der Herstellung. „Ich bin positiv überrascht“, sagt Martin During. „Der macht sein Ding.“ Nachwuchs aber fehlt. Im September startete das erste Mal nach vier Jahren wieder ein Lehrling in der Produktion. „Früher hatten wir fünf bis sechs pro Jahr“, erzählt der Fleischermeister.

Auch auf Verbraucherseite hat sich viel getan. Laut Deutschem Fleischerverband ist der jährliche Pro-Kopf-Verzehr von 2020 zu 2021 um weitere 2,3 auf 55 Kilogramm gesunken. Der Verband geht davon aus, dass sich dieser Trend fortsetzen wird und nennt als Gründe ein gestiegenes Bewusstsein für Ernährung und Gesundheit, Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutz. Immer mehr Menschen in Deutschland, vor allem junge, ernähren sich heute ve-

getarisch oder vegan. Welchen Einfluss hat das alles auf das Image des Fleischerberufs? „Es kommt drauf an, mit wem man spricht“, sagt Jasmin Urban. Die 32-Jährige mit tätowierten Unterarmen ist gelernte Fleischermeisterin und kümmert sich heute um die Mittagsgesichte, die During auch anbietet. „Es gibt schon manche, die rummeckern, aber ich habe jetzt auch keine Veganer im Freundeskreis.“ Das Fleischerhandwerk kennt Jasmin Urban seit Kindertagen. Ihr Onkel hatte einen eigenen Betrieb, an den Geruch der frischen Wiener aus der Räucherammer erinnere sie sich heute noch. Sie fasziniere es, „was man alles aus einem Klumpen Fleisch machen kann.“ Mit Seitan und Soja hat sie aber auch kein Problem. „Ich finde eher spannend, zu sehen, wie die Vegane Fleischerei das hinbekommt“, sagt die junge Frau. „Wenn es denn schmeckt.“

Jasmin Urban ist erst seit kurzem aus der Elternzeit zurück. Eines Tages würde sie gern von der Küche in die Produktion wechseln, sagt sie. Auch wenn dort ein „anderes Klima“ herrsche. „Die Arbeit ist hart, man muss schwere Sachen tragen, sich viel merken können und flink sein.“ Ein Rundgang durch die Herstellung zeigt: Man muss auch umgehen können mit Knochensäge und scharfen Messern, Hitze der Räucherammer und Kälte der Kühlräume, lärmenden Maschinen, vielen Kollegen auf wenig Raum und obendrauf einem Arbeitstag, der um 4.30 Uhr startet und an dem zwei Stunden allein fürs Reinigen und Desinfizieren draufgehen. Bei Inhaber Martin During geht es schon um 4 Uhr los. Feierabend macht er nicht vor 16 Uhr, frei nur am Sonntag. „Der ist für die Familie“, sagt er.

Seine Frau erzählt, dass ihre Kinder, neun und 13 Jahre alt, auch gern in der Fleischerei unterwegs sind, um neue Knackervarianten zu testen oder beim Etikettieren zu helfen. Ob einer der beiden den Betrieb in fünfter Generation übernehmen wird, ist offen. „Sie haben verschiedene Ideen für die Zukunft und wir wollen sie nicht drängen“, sagt Patricia During. Ob er nicht Angst um seinen Betrieb hat? Nein, sagt ihr Mann, schiebt seine Cappy zurecht und grinst. „20 Jahre können wir noch.“