

Qualität, Frische und guter Service

Ralf Luther aus Neustadt bei Coburg ist Obermeister der Fleischerinnung und weiß um die Vorteile der Fachbetriebe



Qualität im Fachbetrieb präsentieren Innungsoberrmeister Ralf Luther und sein Sohn Christian.

Foto: Rainer Lutz

Die Innung

Die Fleischerinnung Coburg Stadt und Land wurde 1826 gegründet. Bereits während des zwölften und dreizehnten Jahrhunderts leitete in Coburg ein aus bedeutenden Kaufleuten bestehendes Patriziat die städtischen Geschäfte, darunter bereits zwei Metzger. Mit den Zünften im 14. und 15. Jahrhundert wurde die Ausbildung verbessert und die Weitergabe des beruflichen Wissens gezielt gepflegt. An die Stelle der Zünfte traten dann im Zuge tief greifender Modernisierungen zur Wahrung der berufsständischen Belange öffentlich-rechtliche Gewerbevereine und Innungen. Innungs-Obermeister waren seit 1926 Bernhard Elsner, Adam Schleicher, Karl Weschenfelder, Fritz Leicht, Ernst Bauer, Alfred Rose, Gerhard Friedrich, Waldemar Völker und Eberhard Morgner. Aktuell wird die Innung unter dem Vorsitz des Neustadter Fleischermeisters Ralf Luther geführt. Im Jahre

1995 erfolgte der Zusammenschluss mit der Fleischerinnung Neustadt bei Coburg. Der ausbildungsbegleitende Berufsschulunterricht wird für den Landkreis Coburg von der benachbarten Fleischerinnung in Bamberg mit übernommen. In Bamberg befindet sich nämlich eine vorbildlich und nach neuestem Stand vollausgestattete Lehrwerkstätte mit allen nur denkbaren Maschinen und Anlagen in modernster Ausstattung, bis hin zur Verpackungstechnik.

Als besonderes Novum unter vergleichbaren Berufsschulstandorten verfügt die Berufsschule Bamberg als eine der ersten Fachschulen in Bayern sogar über eine EU-Zulassung. Aufgründessen können dort, zum besonderen praktischen Lehrnutzen der Auszubildenden, Produkte hergestellt werden, die sogar an öffentliche Einrichtungen abgegeben werden dürfen.

„Das Fleischerhandwerk behauptet sich mit Qualität, Frische, Service und Kundennähe“ ist Ralf Luther überzeugt. Als Obermeister der Fleischerinnung steht er am Ende einer Liste, die bis ins Jahr 1826 zurück reicht, als die Innung in Coburg gegründet wurde.

Seither hat der fachliche Zusammenschluss von Betrieben des Fleischerhandwerks nicht an Bedeutung verloren. „Die Aufgaben, die von der Innung übernommen werden, reichen von der Öffentlichkeitsarbeit über den fachlichen Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern bis hin zur Verantwortung um die Ausbildung des Berufsnachwuchses.

Pflicht ist die Mitgliedschaft in der Innung für einen Betrieb nicht. „Aber die Vorteile, die man als Mitglied in der Innung genießt überwiegen eindeutig die Beitragskosten“, ist Ralf Luther sicher. „Die lokale Innung ist Mitglied in einem starken Landesverband und der gehört wieder zum starken deutschen Fleischerverband.“ Mitglieder erhalten fachliche Unterstützung und dürfen das „f“-Zeichen an ihren Geschäften führen. In der Öffentlichkeit besitzt das Signet nach Überzeugung des Innungs-Obermeisters nicht nur einen hohen Bekanntheitsgrad, sondern genießt auch eine große Akzeptanz: „Vor allem steht die „f“-Marke als Einkaufswegweiser für Frische und Service aus Meisterhand“, betont Ralf Luther den Wert des Symbols für den Verbraucher.

Dabei ist das „f“-Zeichen der Fleischerfachgeschäfte keinesfalls nur ein beliebig verwendbares Werbesymbol: Der Betrieb muss zwingend unter handwerklichen Gesichtspunkten geführt werden. Dazu zählt neben der beruflichen Qualifikation des Meisters die persönliche Mitarbeit des Inhabers. „Innungsbetriebe sind Familienbetriebe. Wir kennen unsere Kunden und unsere Kunden kennen uns. Gammelfleischskandale können wir uns nicht leisten“, sagt der Obermeister.

Berufsbild hat sich verändert

Das Berufsbild des Fleischers hat sich in den vergangenen Jahrzehnten erheblich verändert. Wenn es für die Betriebe mitunter schwierig wird, Nachwuchs zu finden, dann nicht zuletzt deshalb, weil

vielen noch ein veraltetes Bild vom Beruf des Metzgers vor Augen haben, meint Ralf Luther. Wer mit ihm durch seinen Betrieb in Neustadt geht, versteht rasch was er meint. Höchste Sauberkeit und Hygiene bestimmt das Bild – und Technik. Hinter Edelstahl Türen reifen auf natürliche Weise mit Hilfe modernster Technik leckere Salamis oder werden herzhaft Schinken geräuchert. Tiere werden im Betrieb vor Ort nicht geschlachtet. „Wir kaufen schon geschlachtet zu, und zwar nur die besten Handelsklassen“, erklärt der Chef. Kurze Wege sind dabei ein großer Vorteil der regionalen Betriebe. Daher befürwortet die Innung ausdrücklich den Erhalt eines Schlachthofs in Coburg.

Ein moderner Beruf

Der Metzgermeister, der mit dem Messerkolben am Gürtel zusammen mit seinen Gesellen in den Schlachthof fährt um dort die Tiere eigenhändig zu schlachten, ist heute überholt. Das gibt es wohl nicht mehr. „Der Metzgerberuf ist modern geworden“, unterstreicht Ralf Luther. Wie in allen Bereichen, die mit Lebensmitteln zu tun haben gibt es strenge Kontrollen, gehört umfangreiches Wissen um Hygienebestimmungen und Vorschriften zum Arbeitsalltag.

Ehrliche Arbeit, ehrliche Preise

Dafür können die gut ausgebildeten Fachkräfte des Handwerks dem Verbraucher im Laden auch etwas bieten, sagt Luther nicht ohne Stolz. „Wir arbeiten mit einem ehrlichen Preis-Leistungsverhältnis und verschleiern keine Preise durch geschickte Verpackung oder raffinierte Preisdarstellungen“, versichert er. Der Kunde bekomme im Fleischerfachgeschäft mit dem „f“-Zeichen genau die Menge, die er möchte (Luther: „Wenn es nur drei Scheiben Wurst sind, dann sind es nur drei Scheiben.“) und er bekomme naturbelassenes Fleisch ohne Begasung in der Verpackung, um es haltbar zu machen. Hackfleisch werde täglich mehrmals frisch hergestellt. Den Vermerk „nicht für den Rohverzehr geeignet“ suche man beim Fleischerfachbetrieb vergebens.

rlu

Weitere Informationen unter www.fleischerinnung-coburg.de.

Der Innungsfachbetrieb

Die Innung des Fleischerhandwerks stellt sich vor

DAS HANDBWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Anzeige



Im Geschmack unvergleichlich mild und würzig: Weihnachtsschinken aus ihrer Metzgerei.

Foto: HWK für Oberfranken

Kulinarische Raffinesse auf den Tisch

Weihnachten mit dem Metzgerhandwerk

Zu Weihnachten kommen in den meisten Familien nicht nur besondere Schmankerl auf den Tisch. Auch als individuelle und originelle Präsente werden hochwertig erzeugte Lebensmittel gerne verschenkt. Mit seiner Vielfalt an typischen, regionalen Spezialitäten hält das oberfränkische Metzgerhandwerk hierzu besondere Angebote bereit. Dabei verbinden sich Tradition und handwerkliche Herstellung mit hervorragender Qualität und kulinarischer Raffinesse.

Dies gilt zunächst für die alt überlieferten Mettenwürste. Da in früheren Zeiten am Heiligen Abend ein strenges Fasten herrschte, durfte erst nach der Mitternachtsmesse wieder gegessen werden. Dann kamen besonders gut gewürzte Bratwürste oder auch Blut- und Leberwürste zu Kartoffelsalat und Kraut auf den Tisch. Auch heute noch werden daher in vielen Familien am Heiligen Abend feine Metzgerwürstchen als Brat- oder Brühwürstchen oder fein aufgeschnitten zu Brot und Brötchen gerne gegessen.

So verbinden sich Duft und Geschmack frischer Würste für viele mit der ersten Festmahlzeit zu Weihnachten. Wer schließlich beim Festtagsbraten wert auf Qualität legt, ist im Fleischerfachgeschäft gut beraten. Ob traditionell Gans oder Ente von regiona-

len Geflügelhaltern, Wild aus heimischen Wäldern, ob ein zartes Bratenstück vom fränkischen Weiderind oder ein fein marmorierter saftiger Schweinebraten im Blätterteigmantel – das Fleischerfachgeschäft garantiert für sorgfältig ausgewähltes Qualitätsfleisch und erstklassige Verarbeitung. Freundliche und sachkundige Fachverkäuferinnen halten dazu so manche Küchentipps und Rezepte bereit.