

HN-JA. 07.09.13 / S. 35

„Unser Beruf ist attraktiv“

INTERVIEW Innungs-Obermeister Harald Hohl über die nicht immer rosige Lage im regionalen Fleischerhandwerk

Billigkonkurrenz, Vegetarierboom, Nachwuchsmangel. Das Fleischerhandwerk steht unter Druck. Im Gespräch mit unserem Redakteur Jürgen Paul zeigt sich Innungs-Obermeister Harald Hohl dennoch optimistisch.

Herr Hohl, wie geht's dem Fleischerhandwerk in der Region?

Harald Hohl: Im Moment können wir uns nicht beklagen. Wir haben einen wunderschönen Sommer gehabt, in dem sich das Grillgut sehr gut verkauft hat. Wir sind sehr zufrieden mit den Umsätzen, die leicht gestiegen sind. Der Kunde kommt zu uns, weil wir Qualität bieten mit frischen Produkten aus der Region.

Setzen alle Metzger im Innungsbezirk auf regionale Produktion?

Hohl: Das ist unsere Stärke, dass wir mit Regionalität punkten, da spreche ich für alle meine Kollegen. Wir können dem Kunden sagen: Ich weiß, wer mein Bauer ist; ich weiß, wo mein Fleisch herkommt; ich weiß, wie mein Hof aussieht.

Profitieren Sie vom generellen Trend hin zu regionalen Produkten?

Hohl: Ja, die Nachfrage nach Regionalität steigt enorm. Da muss es auch nicht unbedingt Bio sein, sondern es reicht, wenn die Tiere natürlich aufgezogen werden.

Fragen die Kunden heute gezielter nach als früher?

Hohl: Wir haben viel junge Kundschaft, die fragt: Wo kommt das Vieh her? Die wollen auch wissen, ob der Bauer noch tagtäglich mit seinen Tieren zusammen ist.

Gleichzeitig ist der Fleischkonsum in Deutschland rückläufig. Macht Ihnen das zu schaffen?

Hohl: Wir in den Metzgereien merken das nicht so. Zwar geht der Verbrauch etwas zurück. Aber die meisten Menschen haben Fleisch nach wie vor auf ihrem Menüplan stehen. Viele essen nicht mehr so oft Fleisch, aber wenn, dann soll es was Gutes sein. Dafür zahlen sie dann auch etwas mehr.



Harte körperliche Arbeit gehört in der Fleischereibranche nach wie vor zur Tagesordnung. Doch durch den technischen Fortschritt ist die Belastung längst nicht mehr so groß wie früher, sagt Innungs-Obermeister Harald Hohl. Foto: dpa

Ist Fleisch zu billig in Deutschland?

Hohl: Fleisch ist viel zu billig in Deutschland, vor allem im Vergleich zu Ländern wie Frankreich oder Italien, wo es doppelt so teuer ist wie bei uns. Fleisch ist zu einem Schleudergut geworden, Hauptsache billig. Das gilt übrigens für alle Nahrungsmittel in Deutschland.

Spüren Sie die Konkurrenz durch Supermärkte und Discounter?

Hohl: Die nehmen uns viel im Billigsektor weg, weil sie durch niedrige Löhne und Fremdarbeiter Fleisch viel billiger anbieten können.

Nicht zuletzt wegen der Billigkonkurrenz ist die Zahl der Metzgereien Jahren deutlich gesunken. Wie sieht's in Heilbronn und Hohenlohe aus?

Hohl: Ich freue mich jeden Tag über meine Innung, weil ich hier fast keine Betriebe verloren habe. Wir haben im Moment 120 Mitglieder, die Zahl ist seit einigen Jahren stabil. Früher hatten wir allerdings mal weit über 200 Mitgliedsbetriebe.

Dennoch klagen die Metzgereien über Nachwuchsprobleme.

Hohl: Wir müssen erst mal abwarten, weil wir die letzten zwei Jahre den Knick der Werkrealschule zu spüren bekamen.

■ Zur Person

Harald Hohl

Der 54-jährige Fleischermeister aus Obersulm-Affaltrach ist seit 2006 Obermeister der Fleischer-Innung Heilbronn-Hohenlohe mit 120 Mitgliedern. Hohls Betrieb gehört zu jenen zwei Dritteln Metzgereien, die nicht mehr selbst schlachten. Neben dem Hauptgeschäft in Affaltrach betreibt Hohl zwei Filialen in Ellhofen und Löwenstein, 2014 kommt eine neue in Weinsberg dazu. Hohls Bruder Hermann ist Präsident des Weinbauverbandes Württemberg. jüp



Wie meinen Sie das?

Hohl: Viele junge Leute, die sonst aus der Hauptschule herausgekommen sind, hängen nun noch zwei Jahre Schulzeit dran, deshalb haben wir jetzt ein Riesenloch.

Das ist aber sicherlich nicht der einzige Grund dafür, dass immer weniger junge Menschen ins Fleischerhandwerk gehen, oder?

Hohl: Nein, wir spüren auch die geburtenschwachen Jahrgänge. Und natürlich muss man in unserem Beruf immer noch hart arbeiten. Allerdings hat sich durch Hightech viel verbessert. Die Zeiten, in denen der Metzger den ganzen Tag lang in Gummistiefeln herumlief, sind vorbei. Unser Beruf ist attraktiv.

Was ist daran attraktiv?

Hohl: Er ist lehrreich, er ist abwechslungsreich. Die Verkäuferinnen müssen ein enormes Fachwissen haben. Wenn der Kunde kommt, will der genau wissen, wie viel Fett in der Wurst ist oder welche Vitamine

im Fleisch. Dazu kommt der Party-service-Bereich mit Plattenlegen und allem, was dazugehört. Außerdem kann man den Meister oder den Techniker machen oder studieren.

Wo sind die Nachwuchsprobleme größer: bei Fleischern oder im Verkauf?

Hohl: Sie sind bei beiden groß.

Ist Personal aus dem Ausland für Sie eine Alternative?

Hohl: Auf jeden Fall. Wenn die Leute Deutschkurse belegen, ist das für mich eine gute Sache.

Machen die Betriebe etwas falsch, wenn der Beruf so attraktiv ist und sie trotzdem kein Personal bekommen?

Hohl: Vielleicht müssen wir unseren Beruf anders bewerben. Jahrelang hat man gedacht, es läuft von selbst und hat die Werbung vergessen. Außerdem hat man früher gesagt, als Fleischereifachverkäuferin verdient man nichts. Das hat sich geändert. Heute verdient eine Auszubildende im dritten Lehrjahr 900 Euro. Damit stehen wir besser da als jeder Bäcker oder Friseur.

Welche neuen Wege sollten die Betriebe bei der Werbung einschlagen?

Hohl: An den digitalen Medien führt heute kein Weg mehr vorbei. Wir etwa haben neben unserer Homepage eine Facebook-Seite.

Auf der Sie was posten?

Hohl: Unser Angebot, unseren Menüplan. Oder ich stelle Bilder rein, wenn ich Partyservice gemacht habe. Wenn die Grillsaison beginnt, stelle ich ein Foto von der schönen Grilltheke rein. Damit kann ich junge Menschen erreichen, die ich vorher vielleicht schon verloren hatte.

Also alle Metzger rein in Facebook?

Hohl: Bei einigen Betrieben hakt es da noch, die sind eher altmodisch.

Was sagen Sie denen?

Hohl: Ihr müsst was tun, ihr müsst mit der Zeit gehen. Das sage ich auch immer bei den Innungsver-sammlungen: Bleibt nicht stehen, schaut, dass ihr weiterkommt.