

Weight Watchers gaben Idee für Molkewurst

Fleischerei Hohl in Affaltrach gewinnt Diätwillige als Kunden

afz | pgö | **Obersulm** ■ Urlaub im August ist für Birgit und Harald Hohl aus dem Obersulmer Ortsteil Affaltrach so gut wie nie möglich: Die Sommermonate sind bei ihnen die umsatzstärkste Zeit des ganzen Jahres, denn der nahe gelegene Breitenauer See lockt jährlich Tausende Besucher an, und die Camper bilden eine eigene durchschnittlich 2000 Personen große Gemeinde.

Unter den Erholung Suchenden auf dem Campingplatz hat es sich herum gesprochen, dass die Metzgerei Hohl mit hervorragenden Angeboten und einem ideenreichen Grillsortiment aufwartet. So fahren, wandern und radeln täglich Dutzende Familien nach Affaltrach und kaufen ein. Viele der Selbstversorger sind den Hohls schon seit Jahren gut bekannt. Auch das „Ständle“ am Campingplatz wird von der Metzgerei beliefert und ist damit – ebenso wie der erfolgreiche Partyservice – eine feste kalkulatorische Größe in der Betriebsplanung. Die basiert nun auf drei Verkaufsstellen: dem Stammhaus, der im Juni eröffneten Filiale in Ellhofen und der kleinen Zweigstelle in Löwenstein, die eher ein Vesperstandort ist, sich aber trägt.

Obst und Gemüse sollen Fleisch- und Wurstangebot ergänzen

Das große Fachgeschäft hat Harald Hohl von einem Kollegen übernommen und innerhalb von vier Wochen neu ausgestattet. Die Akzeptanz bei den Kunden war vom ersten Tag an hervorragend. Um das Angebot noch attraktiver zu gestalten, will er demnächst vor den Wochenenden einen Obst- und Gemüsestand in den Laden integrieren. Positive Erfahrungen weisen sie aus dem Stammhaus vor, wo die

Kunden die hochwertigen Angebote eines bäuerlichen Selbstvermarkters gern annehmen.

Auf regionale Qualität setzt die Familie auch bei der Herkunft ihrer Tiere: „Wir beziehen unsere Schweine von Bauer Tobias Meister und schlachten bei ihm in Waldbach. Unser Achtal-Rindfleisch kommt von der Familie Burgmayer in Zwiefalten-Bach“, heißt es in der Kundeninformation. Wild stammt aus eigener Jagd und ist bei den Kunden eine ebenso beliebte Bereicherung des Speisezettels wie der ab Dienstag angebotene Frischfisch.

Weight Watchers lieferten Anregung für Sortimentsergänzung

Harald Hohls Sohn Dominik (28) produziert in seiner EU-zugelassenen Wurstküche mehr als 100 Sorten Wurst- und Schinkenspezialitäten und im Wellnessbereich Geflügelwurst mit maximal acht Prozent Fett und magere Molkewurst. Das reine Putenwurst-Sortiment, bei dem Schweinespeck durch Öl ersetzt wird, spricht vor allem die jüngere Käuferschicht an. Bei ihr gilt Geflügel als besonders gesund und fettarm und wird vor allem von ernährungs- und figurbewussten Frauen gern gekauft. Zur Molkewurst kamen die Hohls über die Weight Watchers. Der Diätclub mietete regelmäßig ihren Veranstaltungsraum für die wöchentlichen Treffen zahlreicher diätwilliger Damen. Hohl: „Wir haben uns überlegt, dass es doch nicht angehen kann, dass die Gruppe bei uns im Haus zu Gast ist und nur Lebensmittel aus der Industrie isst und empfiehlt.“ Von ihrem Gewürzlieferanten Raps holten sich die beiden Fleischermeister Rezepte und Puree-Gewürze für Molkewurst, die ohne

Geschmacksverstärker und Glutamat hergestellt wird und gerade mal fünf Prozent Fett enthält. Sie besteht aus besonders magerem Fleisch, Fett wird durch Molke ersetzt. Der Diätclub nahm das Produkt gut an, und durch aktive Werbung stieg die Nachfrage auch durch die übrigen Verbraucher rasch an. Seit zwei Jahren gehören Molke-Lyoner und -Jagdwurst, drei verschiedene Molke-Fleischkäsesorten und unterschiedliche Molkewurstle zu Hohls Standardsortiment. Auch Allergiker berichten, dass sie die Molke-Wurst gut vertragen. In diesem Zusammenhang kritisiert Obermeister Hohl die Quidregelung. Die alten Deklarationsvorschriften seien gerade für Verbraucher mit gesundheitlichen Problemen durchschaubarer gewesen und hätten ihnen alle nötigen Informationen geliefert. Umso wichtiger sei es heute, dass das Verkaufspersonal die Produkte und ihre Inhaltsstoffe genau kenne und den Kunden qualifiziert Auskunft geben könne. Damit das 15-köpfige Thekenteam alle notwendigen Informationen präsent hat, wird es laufend geschult. Einen Teil leisten Seminare, die Birgit Hohl mit ihren Verkäuferinnen besucht, einen anderen die vielen betriebsinternen Fachgespräche. Die Motivation der Mitarbeiterinnen ist groß, der Teamgeist vorbildlich. Birgit Hohls direkte Art hilft, Probleme auf den Punkt zu bringen und sie geradeheraus anzusprechen. So brodeln keine Konflikte unter der Oberfläche, sondern werden rasch ausgeräumt. Dabei stellt sie hohe Ansprüche: „Ich gebe 100 Prozent, und das Gleiche erwarte ich auch von meinen Mitarbeiterinnen.“ Für Faulheit und Unfreundlichkeit hat sie kein Verständnis. Wer sich aber mit voller Kraft engagiert, bekommt Lob und immer wieder auch mal ein persönliches Dankeschön von der Chefin. Ein T-Shirt in der Lieblingsfarbe der Verkäuferin, ein Parfum für die Auszubildende oder Pralinen für die Naschkatze des Teams bezahlt Birgit Hohl aus eigener Tasche. Dass niemand unter Tarif bezahlt wird und der Lohn immer pünktlich am Monatsanfang auf dem Konto ist, hält Harald Hohl, der das Büro managt, für selbstverständlich. „Wer ordentlich arbeitet, muss auch ordentliches Geld bekommen“, erklärt er.

Kundenfrequenz des Stammhauses ist kaum zu schlagen

Das derart motivierte Verkaufsteam macht sich einen Spaß daraus, die Kundenfrequenz der neuen Filiale mit der des Stammhauses zu vergleichen. Täglich wird die Zahl der Kunden hier und dort abgefragt. Doch in der Campingzeit ist das Stammhaus einfach nicht zu schlagen. Im ruhigeren Januar und in der Faschingswoche wird der verdiente Urlaub nachgeholt, und das Fachgeschäft macht jeweils eine Woche Betriebsurlaub. Den nutzt das Verkaufsteam meistens, um gemeinsam einen Faschingsball zu besuchen. In diesem Jahr hatten die Mädels männliche Begleitung: Naoki Ito (24), Praktikant aus Japan. Anfangs waren die Hohls aufgrund der Sprachprobleme skeptisch. Doch der japanische Metzger-Sohn lernte schnell und integrierte sich problemlos in Betrieb, Team und Familie. Ausgerüstet mit Übersetzungscomputer, Notizbuch und Stift zeigte er sich lernbegierig und überzeugte durch rasche Auffassungsgabe und Fleiß. Nach einem Studium will er im Land der Wurstmacher lernen und deutsche Rezepte mit nach Hause nehmen. Besonders die Herstellung von Puten- und Molkewurst interessieren ihn sehr, denn die Japaner legen Wert auf magere Fleischwaren. Bevor er im Oktober nach Hause zurück kehrt, plante er nach dem Münchner Oktoberfest noch den Besuch auf der Süffa

Weniger Wärme bei mehr Leuchtkraft

afz | egs | **Leichlingen** ■ Mehr Energieeffizienz, längere Lebensdauer, besseres Licht kündigt Bairo (Leichlingen) für seine neuen Leuchten mit verbessertem Reflektoren aus dem Material „Miro Hammerschlag“ an. Mit ihnen braucht zehn Prozent weniger Energie eingesetzt zu werden, um den gleichen Beleuchtungseffekt bzw. die gleiche Helligkeit auf der Ware zu erzielen. Auch in der Wärmeentwicklung bringt das Reflektormaterial Vorteile: Innerhalb der Leuchte entsteht eine deutlich geringere Temperatur, was die Lampen- sowie die Leuchten-Lebensdauer erhöht. Geringere Wärmeentwicklung bedeutet auch weniger Arbeit für die Klimaanlage im Verkaufsraum. ■ www.baero.com

ein. Die Süffa-Prämierungen genießen hohen Stellenwert in seiner Heimat und gelten als Gütezeichen erster Kategorie. Wie geprüft und bewertet wird, würde Naoki Ito gern mit erleben und etwas Messeluft schnuppern.

■ www.metzgerei-hohl.de

HOHL IN AFFALTRACH

- **Inhaber:** Birgit und Harald Hohl
- **Filialen:** Ellhofen und Löwenstein
- **Eigenproduktion:** 100 Fleischwaren- und Schinkenspezialitäten, darunter verschiedene Molkewurst-Sorten mit weniger als fünf Prozent Fett

AFZ TERMINPLANER

- 9.11. **Koblenz**
Team-Garen live
Seminar der Enders GmbH (☎ 0261 98877-0)
- 9.11. **Hamburg**
Niedrigtemperatur-Garen – Gans, Ente und Wild
Seminar der Fa. Eloma (☎ 08141 395-108)
- 9.11. **Bremen**
Verzehr-/Imbissbereiche als Profit- und Trendabteilungen erfolgreich betreiben
Seminar des BarLen-Instituts (☎ 05481 997334)
- 9.11. **Gera**
Saucen
Seminar der Privaten Kochschule Fuchs (☎ 07552 6666)
- 9.11. **Göttingen**
Körpersprache im mobilen Verkauf
Seminar der Fa. Borco Höhns (☎ 04261 671-122)
- 9.-10.11. **Frankfurt am Main**
FCA 3463: Robuste Wirtschaftlichkeit auf höchstem Niveau
Seminar der Firma Polyclip (☎ 069 7806-341)
- 9.-11.11. **Augsburg**
Trends & Technologien
Avo-Produktionsseminar in der Fleischerschule (☎ 05406 508-110)
- 10.11. **Bremerhaven**
Niedrigtemperatur-Garen – Gans, Ente und Wild
Seminar der Fa. Eloma (☎ 08141 395-108)
- 10.11. **Leverkusen**
Die Fleischerei hat gute Chancen am Markt zu bestehen
Seminar des BarLen-Instituts (☎ 05481 997334)
- 10.11. **Dortmund**
HACCP gemäß IFS 5
Seminar der Akademie Fresenius (☎ 040 41909303)
- 10.11. **Leichlingen**
Lufthygiene
Seminar der Firma Bairo (☎ 02174 7990)
- 11.11. **Neustadt**
Niedrigtemperatur-Garen – Gans, Ente und Wild
Seminar der Fa. Eloma (☎ 08141 395-108)
- 11.11. **Dortmund**
Interner Auditor
Seminar der Akademie Fresenius (☎ 040 41909303)
- 11.11. **Augsburg**
Gemüse- und Früchteschnitzen
Tagesseminar im Bildungszentrum des Fleischerhandwerks (☎ 0821 5686-122)
- 11.11. **Darmstadt**
Die Nachfolgeregelung – Praktische Lösungsansätze für Familienbetriebe
Seminar der DLG-Akademie (☎ 069 24788-336)
- 11.11. **Waiblingen**
Linienlayout und Simulation von Verpackungsanlagen
Seminar des Deutschen Verpackungsinstituts (☎ 030 8049858-13)
- 11.-12.11. **Frankfurt am Main**
FCA 3430-18: Mehr Produktivität mit der schnellsten Universal-Clipmaschine
Seminar der Firma Polyclip (☎ 069 7806-341)
- 12.11. **Hameln**
Niedrigtemperatur-Garen – Gans, Ente und Wild
Seminar der Eloma GmbH (☎ 08141 395-108)
- 13.11. **Frankfurt am Main**
PDC/PDC-A: Clip-Profis für Natur- und Kunstdarm
Seminar der Firma Polyclip (☎ 069 7806-341)
- 13.-15.11. **Landshut**
Produktionslehrgang I – Herstellung von verschiedenen Wurstsorten
Seminar der 1. Bay. Fleischerschule (☎ 0871 72030)
- 15.11. **Erfurt**
Hausmesse 2009
Veranstaltung der Enders & Sigeti GmbH (☎ 03643 2438-0)

→ Weitere Informationen unter: www.fleischwirtschaft.de



Das Putensortiment wird mit Öl statt Schweinespeck hergestellt und weist weniger als acht Prozent Fett auf.



Naoki Ito aus dem japanischen Nagoya absolviert ein sechsmonatiges Produktionspraktikum in der Metzgerei von Harald Hohl. | Fotos: pgö