

Wurst gibt es gleich um die Ecke

Schlachterbetriebe leiden unter EU-Auflagen und Supermarktangeboten / Bartels trotz dagegen an

Kreis Hildesheim (uli). „Vier Scheiben Bierschinken, ein halbes Pfund Thüringer und ein Stück von der groben Leberwurst“, bestellt Rosemarie Meier an der Schlachtertheke des kleinen Ladens an der Ecke. Sie freut sich. Endlich kann die Rentnerin wieder zu Fuß zum Metzger gehen. Denn seit Sonnabend gibt es mitten in Himmelsthür direkt an der Pauluskirche wieder einen kleinen Fleischer. Der Lamspringer Landschlachter Bartels hat die Filiale eröffnet und trotz damit den Fleischtheken und Wurstangeboten in Supermärkten und Discountern. Bartels gehört zu den gerade mal 23 Schlachterbetrieben, die im Landkreis Hildesheim noch ihre Waren anbieten.

Dabei lag das Traditionsunternehmen schon am Boden. Anfang 2013 meldete der Betrieb Insolvenz an. „Ein schwerer Schritt“, erinnert sich Geschäftsführerin Sandra König. Doch es ging nicht anders.

Und es nahte Hilfe: Ein Investor aus Hamburg wollte den Betrieb retten. „Von wegen“, erinnert sich Sandra König.

Schon nach wenigen Monaten ahnten sie und ihr Lebensgefährte Rolf Bartels, dass die Hamburger überhaupt kein Interesse hatten, dem Familienunternehmen mit seiner Philosophie und seinem Personal eine Zukunft zu geben. Noch im Sommer kauften sich Bartels von dem Investor frei.

Ein knappes Jahr ist das jetzt her. Chefs und Angestellte haben ihre Ärmel hochgekrempt, um die Landschlachterei mit ihrem Hauptsitz in Lamspringe und ihren vier Filialen zu retten. König seufzt tief. Geschafft haben sie es noch lange nicht, der Weg ist lang und beschwerlich. Aber sie ist optimistisch.

„Die Kunden essen und kaufen bewusster ein“, weiß sie. Nach etlichen Tier- und Fleischskandalen in der Vergangenheit wollen viele Familien wissen, woher das Fleisch stammt, das sie auf dem Teller haben. Im Discounter und auch in den meisten Supermärkten erfahren sie das nicht. „Die meisten Tiere bekommen wir von Bauer Oelkers aus Groß Lobke, ein Teil kommt auch von ei-

nem Landwirt aus dem Celler Land“, sagt Rolf Bartels. Er legt großen Wert darauf, dass das Fleisch aus der Umgebung stammt. Aber er weiß auch, dass er mit den Preisen im Discounter oftmals nicht mithalten kann. Und bei vielen Familien ist eben das Geld knapp.

Dass bei Unternehmen wie Bartels das Geld knapp ist, dafür sorgen aber nicht nur die Kunden. „Die oftmals nicht nachvollziehbaren EU-Auflagen und -Konzessionen brechen uns das Genick“, sagt Bartels. Wenn er zwei Tonnen Fleisch in der Woche in seinem Geschäft in Lamspringe verkaufen will, brauche er dafür eine Konzession, wenn er dieselbe Menge auf seine Filialen verteilt oder nur in kleinen Verkaufswagen auf Wochenmärkten anbiete, brauche er keine. „Das muss man mal verstehen“, sagt er. Und um eine Konzession zu bekommen, müssten oft Auflagen erfüllt werden, die wiederum kostspielige Baumaßnahmen nach sich zögen. Die hohen Hygienevorschriften zweifelt Bartels nicht an, sehr wohl aber zahlreiche andere.

„Viele Kunden finden es außerdem bequemer im Supermarkt einzukaufen“, schildert Sandra König ein weiteres Problem der Schlachterbetriebe. Das Auto steht auf dem Parkplatz vor dem Laden und die Familien bekommen alles, was sie brauchen, unter einem Dach. Dazu kommen die Öffnungszeiten von frühmorgens bis spätabends. Da könnten die mittelständischen Handwerksbetriebe nicht mithalten.

Das kann Reiner Wendlandt, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, nur bestätigen. Die Zahl der Schlachterbetriebe habe sich im Landkreis in den vergangenen 15 Jahren halbiert. „Und nicht nur die Fleischer haben es schwer“, sagt er. Auch die Bäcker würden unter dem massiven Supermarktangebot leiden. Kein Wunder also, dass immer häufiger Bäcker oder Schlachter mit einem Stand in den Supermärkten zu finden sind. Doch was nach einer guten Idee aussieht, ist nicht immer eine Lösung. Bartels haben das auch versucht, ihre Waren direkt in einem Lamspringer

Supermarkt angeboten. Doch die Verträge sahen vor, dass Bartels nicht nur seine eigenen Produkte, sondern auch zugekaufte Supermarktware anbieten musste. „Und die mussten wir auch einkaufen“, erzählt König. Dazu kamen aufgrund der Öffnungszeiten erhöhte Personalkosten. Kurzum, es funktionierte nicht. In Diekholzen sind Bartels in einem Discounter zu finden. „Aber mit einem eigenen Stand und eigenen Öffnungszeiten im Kassenvorbereich“, so König. Das funktioniere.

Von den 23 Schlachterbetrieben im Landkreis hat ungefähr die Hälfte neben einem Hauptgeschäft auch mehrere Filialen, weiß Wendlandt. Und davon sind inzwischen einige in Supermärkten angesiedelt.

Damit würden sich die Fleischer dem Einkaufsverhalten der Kunden anpassen. Schlecht für Rentner wie Rosemarie Meier, die deshalb längere Wege zu den Einkaufszentren zurücklegen müssen und nur noch selten im Laden um die Ecke kaufen können.