

## KHaktuell



Harald Hohl



Bernd Michael Mühleck

Hauptgeschäftsführer Mühleck im Gespräch mit dem Obermeister der Fleischer-Innung HN HOH Harald Hohl

## Das Ende des Schweins ist der Anfang der Wurst

Metzgermeister Harald Hohl führt seit 27 Jahren die Metzgerei Hohl in Obersulm und engagiert sich unter anderem als Obermeister der Fleischer-Innung Heilbronn-Hohenlohe, Vorstandsmitglied der Kreishandwerkerschaft Heilbronn-Öhringen und Mitglied der Vollversammlung der Handwerkskammer Heilbronn-Franken.

*Herr Hohl, jetzt geht es um die Wurst. Warum sollte der Verbraucher in die Metzgerei kommen und nicht in den Supermarkt gehen?*

Der Verbraucher entscheidet sich für uns, weil es ihm besser schmeckt. Die Metzgereien haben nur eine Chance, wenn sie sich in der Qualität von dem übrigen Angebot abheben. Pluspunkte sind auch das Fachwissen und der persönliche Kontakt der Verkäufer, welche die Kunden bei der Auswahl beraten.

*Welche Spezialität aus dem Landkreis können Sie empfehlen?*

Mit am bekanntesten sind sicherlich die folgenden Sorten: die schwäbische Schinkenwurst, die Saitenwurst, sämtliche Arten von Hausmacherwurst, Fleischwurst grob und fein, die regionale Spezialität „Trollinger Zipfel“ und natürlich noch sämtliche bekannten Brühwurstsorten, die jeweils nach einer Rezeptur unserer Region hergestellt werden.

### ***Wie steht es um das Fleischerhandwerk in unserem Landkreis?***

Es gibt hier viele gute Metzgereien, darunter zahlreiche Familienbetriebe, von denen besonders die kleineren Betriebe mit steigenden Kosten zu kämpfen haben. Wenn sie ihr Geschäft selbstkritisch betrachten und es schaffen, dauerhaft gute Qualität zu verkaufen, können Sie sich am Markt behaupten. Um den Unterschied zu erklären: Ein Metzger benötigt 100 kg Fleisch, um 90 kg hochwertigen Schinken herzustellen. In der Industrie wird der Schinken mit Zusatzstoffen auf bis zu 140 kg gestreckt. Diesen Unterschied schmeckt man einfach.

### ***Was macht eine gute Wurst aus?***

Am wichtigsten ist frisches, hochwertiges Fleisch. Unser Fleisch kommt daher ausschließlich von regionalen Tieren. Das Fleisch hat eine bessere Qualität, wenn die Tiere bei der Schlachtung geringem Stress ausgesetzt sind. Eine gute Ausblutung ist ebenso wichtig wie die durchgehend hygienische Behandlung. Zwischen Schlachtung und Wursttheke liegen bei uns maximal zwei Tage.

### ***Welchen strukturellen Herausforderungen steht das Fleischerhandwerk gegenüber?***

Eine Metzgerei ist grundsätzlich sehr kapital und personalintensiv. Zu den laufenden Kosten für die Angestellten und dem hohen Energiebedarf kommen Investitionen für Maschinen. Die derzeitige Besteuerung erschwert die notwendige Eigenkapitalbildung. Gleichzeitig versäumt es die Politik, sinnvolle überregionale Rahmenbedingungen zu schaffen. Es gibt eine Unmenge an Vorschriften und damit einen hohen Verwaltungsaufwand, den ein kleiner Familienbetrieb erst bewältigen muss.

### ***Die Skandale um Gammelfleisch zeigen aber, dass strenge Kontrollen und Vorschriften notwendig sind.***

Die Kontrollen im Fleischerhandwerk sind umfangreich und ausreichend. Jedes Stück Fleisch wird mindestens einmal offiziell geprüft, bevor es weiter verarbeitet wird. Den hier üblicherweise kleineren Betrieben entstehen dadurch hohe Kosten. Was die Medien selten erwähnen ist, dass die Fleischskandale nicht in der Herstellung, sondern erst im Handel durch falsche oder zu lange Lagerung verursacht werden. Hier helfen nur harte Strafen: Wer erwischt wird, sollte nie wieder im Lebensmittelbereich arbeiten dürfen.

### *Was bringt uns die Zukunft?*

Eine positive Entwicklung ist das wachsende Interesse der Verbraucher für gesunde Ernährung und regionale Erzeugnisse. So ist die Nachfrage nach bekömmlichen Magerfleischprodukten wie Bierschinken gestiegen. Zum Glück konnten wir im losen Verkauf die Lebensmittelkennzeichnung in Form einer Ampel verhindern. Stattdessen werden nur Zutaten für Allergiker aufgeführt und die Verkäufer über die Nährwerte der einzelnen Erzeugnisse geschult. Ich bin dagegen, eine Wurst als ungesund zu bezeichnen, nur weil sie mehr Fett enthält. Man sollte lieber bewusst genießen und mit dem Essen aufhören, wenn man satt ist. Auf jeden Fall nutzt das Gesundheitsbewusstsein beiden, uns Metzgern wie den Konsumenten.