

Das Aus nach 100 Jahren

Liebhaber lokaler Delikatessen müssen jetzt ganz stark sein: Die Metzgerei Weisbrod in der Meerweibchenstraße schließt morgen für immer ihre Pforten. Grund ist wie so oft der Personalmangel. Der Inhaber hadert mit der Lage des Handwerks in Deutschland.

VON MICHAEL SCHWAB

LANDAU. Alexander Weisbrod hatte immer den Anspruch, dass sein Geschäft aus der Masse der Fleischverkäufer heraussticht. Die Metzgerei, seit über 100 Jahren in Familienhand, ein Ort, wo er kreativ sein konnte. Er übte nicht nur einen Beruf aus. Bei „Weisbrod Hausmacher“ war der Name Programm: Alles, was die Kunden in der Kühltheke sahen, kam aus eigener Herstellung, sagt der 55-Jährige. Und das Angebot hatte zahlreiche Feinessen zu bieten, die es anderswo nicht so leicht zu finden gibt. Wer die kleine Verkaufsfläche betritt, den erwartet links ein Kühlschrank mit Gläsern: Von Marmelade über Pesto bis zu Köttbullar-Soße reicht das Delikatessen-Angebot. Das Schweinefleisch, das es in der Wursttheke gibt, ist nicht vorher durch halb Europa gefahren, sondern kommt aus Schwäbisch-Hall.

Letztlich war es diese Ambition, dieses Beharren auf Qualitätsansprüchen, verbunden mit der Arbeitsmarktsituation, die nun das Ende des Familienbetriebs bedeuten. „Wir können unseren Kunden die gewohnte Auswahl und Qualität nicht mehr bieten, weil schlicht niemand mehr da ist, um das zu erzeugen“, erklärt Weisbrod. Er habe zwei Drittel seiner Mannschaft durch Krankheiten, Schwangerschaften, Kündigungen und so weiter verloren. „Wir waren mal zwölf. Jetzt sind wir noch vier. Es ist in den letzten zwei Jahren immer mehr an mir hängen geblieben, unsere Ware zu produzieren.“ Das macht Weisbrod auch leidenschaftlich gerne, aber: „Ich war nur noch Arbeiter und konnte kein Unternehmer mehr sein. Nach einer 60-Stunden-Woche musste ich dann noch sonntags am Frühstückstisch sitzen und das Betriebswirtschaftliche erledigen, das funktioniert auf Dauer einfach nicht.“

Er habe lange überall die Füher ausgestreckt, auch überdurchschnittliches Gehalt und gute Arbeitszeiten angeboten. Bei der aktu-



„Es sind ja nicht nur wir. Metzger, Bäcker, Handwerker schließen überall“, sagt Alexander Weisbrod. FOTO: VAN

ellen Vollbeschäftigung habe aber alles nichts genutzt – Arbeitskräfte seien keine zu finden gewesen. „Wir waren auch immer Ausbildungsbetrieb. Meine letzte Azubine hatte ich vor drei Jahren, dann kam einfach nichts mehr.“ Nicht besser wurde die Lage durch die Pandemie, durch die ein Großteil der Catering-Einnahmen wegbrachen.

Die Kündigung eines Mitarbeiters im Januar war dann letztlich der Auslöser, nach über 100 Jahren insgesamt, davon 20 Jahren unter Führung von Alexander Weisbrod, einen Schlussstrich zu ziehen. „Das

Leben besteht aus Kapiteln, und dieses ist jetzt für uns zu Ende“, sinniert der Metzger. Er wird nun wieder Angestellter, und zwar bei der Kessel Handels GmbH, wo er „ein neues spannendes Projekt“ starten wird. Die Details stehen noch nicht, aber Weisbrod wird weiter in der Küche kreativ sein können und seine Erzeugnisse nun über Foodtrucks unters Volk bringen. Einige seiner Mitarbeiter folgen ihm zu Kessel, alle haben schon eine neue Anstellung gefunden.

Einmal abgesehen von seiner eigenen Situation, blickt Weisbrod

mit Sorge auf das Handwerk. „Es sind ja nicht nur wir. Metzger, Bäcker, Handwerker schließen überall, und aus ähnlichen Gründen. In zehn Jahren haben wir in Deutschland eine Service-Wüste.“ Handwerkliche Berufe würden als „nicht sexy“ angesehen. Dabei könne man hier, wie sein Beispiel zeige, seine Kreativität ausleben und auch nicht schlecht verdienen. „Ich würde mir wünschen, dass es in Schulen mehr Werkunterricht und Kooperationen mit Betrieben gibt. Es müssen nicht alle studieren“, betont der Metzgermeister.