

# Eine Landmetzgerei im Wandel der Zeit

Die Landmetzgerei Willenbücher existiert seit 1910. Gunther Willenbücher ist 67 Jahre alt und richtet den Betrieb zum wiederholten Mal neu aus. Er hat Verbrauchertrends und Supermärkte kommen und gehen sehen, Lebensmittelskandale, eine Veränderung des Kundenstamms und der Schweinezucht erlebt. [VON BETTINA ROCHA]

„Alles, was ich mache, muss ich auf dem Teller wiederfinden“, ist der Anspruch von Gunther Willenbücher, der als gelernter Metzgermeister der Auffassung ist, dass es zwei wesentliche Einflussfaktoren auf die Qualität von Fleisch gibt: die Rasse mit den ihr eigenen Merkmalen, zum Beispiel hinsichtlich des Fettanteils, und das Befinden des Tiers vor der Schlachtung – hatte es Stress oder nicht? Ausgehend von dieser Überzeugung steht direkt neben dem Schlachthaus der Stall, in dem Gunther Willenbücher bisher die Schweine selber gemästet und bis in die 80er-Jahre auch selbst gezüchtet hat.

## Der Metzger, der lieber Bauer geworden wäre

Als junger Mann hätte Gunther Willenbücher lieber etwas mit Tieren gelernt, statt Metzger zu werden, aber da er der einzige Sohn war, musste er die Familientradition fortführen. Doch es ist ihm gelungen, beide Interessen miteinander zu verbinden. „Was die Schweinehaltung angeht, bin ich Autodidakt“, sagt er. „Oft besteht ja ein gewisser Argwohn zwischen Metzger und Landwirt, aber ich kenne beide Seiten.“ Die Schweine, die er schlachtet, stehen im Stall nebenan. Anfangs hielt er bis zu 100 Sauen für die eigene Nachzucht, dann hat er deren Anzahl nach und nach reduziert.

Seit 2006 kauft er Ferkel der Erzeugergemeinschaft Hohenlohe. Alle vier bis fünf Wochen erhält er zirka 80 Ferkel, die im Schrägmiststall mit Stroheinstreu gemästet werden. Seinem Alter und dem hohen Arbeitsaufwand geschuldet, wird er allerdings künftig in diesem Turnus 80 fast schon schlachtreife Schweine bekommen. Diese Tiere stehen dann zwar nur noch wenige Tage oder auch Wochen bei ihm im Stall. Gunther Willenbücher hofft aber, dass diese Zeit zur Akklimatisation reicht, um weiterhin die Vorteile einer echten „Hausschlachtung“ zu haben. Nach seiner Überzeugung ist eine „Hausschlachtung“ mehr als Schlachtung ohne Transportstress.

Gunther Willenbücher wird ein wenig melancholisch, wenn er daran denkt, wie es wäre, wenn eines seiner Kinder Landwirt oder Metzger geworden wäre. Gleichzeitig weiß er aber auch, dass die Zukunft für einen relativ kleinen Betrieb nicht einfach sein wird. Seine Frau sagt dazu nur: „Du hast deinen Traum gelebt, sie leben ihren.“

## Supermärkte als Konkurrenz

Gunther Willenbücher ist für den Produktionsbereich einschließlich Schweinehaltung und seine Frau Marlene für den Verkaufsbereich

zuständig. In der Produktion arbeiten ein Metzgermeister und drei Gesellen und im Verkauf acht Verkäuferinnen in Teilzeit. Gemessen an den 800 bis 900 Schweinen, die im Jahr geschlachtet werden, sind das viele Arbeitskräfte. Doch der Besatz ist notwendig, schließlich fallen einzelne Arbeitskräfte zeitweise wegen Krankheit oder Urlaub aus und der Betrieb muss dennoch wie gewohnt weiterlaufen. Das Schlachten und Herstellen der Fleischwaren kann nicht geschoben werden. Auch die Arbeit im Laden ist aufgrund der langen Rüstzeiten – die Ware muss aus dem Kühlhaus in die Theke und zurück, es muss penibel gereinigt werden – zeitintensiv. In der Branche ist es nicht einfach, neues Personal zu finden.

Die Landmetzgerei hat das ganze Jahr über geöffnet, auch über Mittag schließt sie seit einigen Jahren nicht mehr. 1997 haben in der Nähe zwei Supermärkte mit Fleischtheke eröffnet, diese aber nach einiger Zeit wieder verkleinert beziehungsweise ganz aufgegeben. Den durch die Supermärkte ausgelösten Umsatzrückgang konnte Gunther Willenbücher mit der durchgehenden Öffnungszeit stoppen. So hat er die durch den Ortskern fahrenden Kunden mit Teilzeitjobs für sich gewinnen können. Nun ist ein weiterer großer Supermarkt außerhalb



Gunther Willenbücher  
in seinem Schlachthaus

geplant, doch der Metzgermeister zeigt sich gelassen: „Die ersten Supermärkte haben Kunden gekostet, aber auch Kunden, die eine andere Qualität wollen, zu uns gebracht.“

### Preistransparenz nicht mehr gegeben

Im Vergleich zu den 70er und 80er-Jahren hat sich die Klientel, die in der Landmetzgerei Willenbücher einkauft, geändert. „Früher waren es vor allem Arbeiter, die bei uns eingekauft haben, heute ist es die Mittelschicht“, sagt Gunther Willenbücher. Das Einzugsgebiet der Metzgerei ist groß. Sie kommen jedoch nicht mehr wie früher dreimal in der Woche, sondern einmal, auch von weiter her, ganz gezielt zum Einkauf. „Wir sind bei den meisten Waren nicht viel teurer als der Supermarkt, aber das ist vielen Leuten nicht bewusst. Die Kaufkraft für deutlich teurere Produkte ist in dieser Gegend auch nicht vorhanden, wir könnten nicht existieren, wenn wir sehr viel teurer wären.“ Auch die Ansprüche an die Qualität sowie an die Art der Fleischwaren haben sich verändert. Früher lag der Schwerpunkt der Wurstproduktion bei der Hausmacher Wurst (Leber-, Blut- und Presswurst). Durch die schlachtwarmer – also sofortige – Verarbeitung hat der Betrieb hier ein besonderes Qualitätsmerkmal. Den meisten Kunden

ist nicht bewusst, dass es Metzger gibt, die selber nicht schlachten, sondern, die Tierhälften von großen Schlachthöfen geliefert bekommen. Mit dieser Aufteilung in selbstschlachtende und nicht selbstschlachtende Metzger ist nach Ansicht von Gunther Willenbücher auch die Preistransparenz verlorengegangen. Früher wurden die zur Schlachtung vorgesehenen Tiere von den Metzgern als lebende Tiere gekauft, alle Metzger, Viehhändler und Landwirte nahmen an diesem regionalen Markt teil, die Preisbildung war für alle nachvollziehbar. Heute kaufen viele Metzgereien und Supermärkte die Schlachtkörper auch von weit entfernten Schlachthöfen, die wiederum Tiere aus einem großen Einzugsbereich schlachten, zu. Die Transparenz sei, so Gunther Willenbücher, verlorengegangen.

### Wandel der Kundenwünsche

Hausmacher Wurst steht bei der jungen Generation nicht mehr so hoch im Kurs. Salami, Koch- und Rohpökelfleisch liegen heute im Trend, nach wie vor ist aber die Fleischwurst die mit Abstand meistverkaufte Wurst. Das optimale Schlachtagalter sieht er bei 220 bis 260 Tagen, denn dann ist der Genusswert am höchsten. Gunther Willenbücher weiß, dass viele Menschen es heute für unmoralisch

halten, Tiere zu schlachten, die nicht einmal ein Jahr alt geworden sind. Zudem glauben sie, die Tiere würden schnell „hochgefüttert“, um sobald wie möglich geschlachtet zu werden. „Ich möchte diese Vorurteile nicht bedienen, sondern die Verbraucher aufklären“, sagt der Metzger. „Über die Fütterung kann ich nur die Fettqualität beeinflussen, nicht die Qualität des Muskelfleisches. Gerste in der Ration bewirkt festes Fett, was wichtig für die Herstellung guter Wurstwaren ist. Bei älteren Tieren ist das Bindegewebe härter, das merkt man beim Essen. Die Schmackhaftigkeit von Fleisch hängt überhaupt stark vom Fettanteil ab. In den 80er-Jahren hat man Rassen gezüchtet, die einen möglichst geringen Fettanteil hatten – dem Wunsch der Verbraucher nach magerem Fleisch folgend. Diese Tiere waren stressanfällig und geschmeckt haben sie auch nicht.“ ■



**KONTAKT:**  
Landmetzgerei Willenbücher  
Am alten Backhaus 1  
67593 Westhofen  
gunther.willenbuecher@gmx.de