

Immer mehr Metzgereien schließen

REGION *Hohe Kosten, Billigkonkurrenz und der dramatische Nachwuchsmangel machen der Branche schwer zu schaffen*

Von unserer Redaktion

Die Situation der Metzgereien in Deutschland und in der Region spitzt sich zu. Das veränderte Einkaufsverhalten der Kunden, die hohe Inflation und vor allem der fehlende Nachwuchs veranlassen immer mehr Betriebsinhaber, ihr Fleischerfachgeschäft zu schließen. Mit Folgen: Die innerstädtische Nahversorgung und die Branchenvielfalt in der City leiden, während zugleich weitere Leerstände drohen.

Sorgen In Heilbronn etwa hat kürzlich die Metzgerei Wirth/Nothwang an der Allee für immer geschlossen. Wie es mit der Immobilie weitergeht, ist offen. Auch Metzgermeister Thomas Klumpp wird sein Fachgeschäft an der Ecke Südstraße/Wilhelmstraße zum 30. September schließen, weil er keinen Nach-

folger hat. In Öhringen sieht Carmen Megerle von der gleichnamigen Metzgerei angesichts des Nachwuchsmangels die gesamte Branche bedroht. „Unser Beruf wird austerben, bald gibt es nur noch Industrieware“, sagt sie mit Blick auf die Discounter-Konkurrenz.

Die Zahlen belegen den Abwärtstrend. Im Jahr 2011 gab es bundesweit noch 14969 Fleischerfachgeschäfte (ohne Filialen), 2022 waren es nur noch 10335 – ein Rückgang um fast 31 Prozent. Im Bezirk der Handwerkskammer Heilbronn-Franken waren im Jahr 2004 noch 350 Fleischerfachgeschäfte eingetragen, im vergangenen Jahr waren es 288. Der Rückgang wäre noch viel deutlicher, aber nach einem Gerichtsurteil zählen seit 2020 auch die Frischfleischtheken im Supermarkt als Fleischereibetriebe.

„Das Metzgereien-Sterben wird weitergehen“, sagt Harald Hohl,

Obermeister der Fleischer-Innung Heilbronn-Hohenlohe-Schwäbisch Hall. Die hohen Kosten, etwa für Personal, Pacht und Energie, sieht der Metzgermeister aus Obersulm

Weniger Fleisch

Die Fleischproduktion in deutschen Schlachthöfen ist in der ersten Jahreshälfte weiter zurückgegangen. Die Gesamtmenge sank gegenüber dem Vorjahreszeitraum um **5,9 Prozent** auf 3,3 Millionen Tonnen, wie das Statistische Bundesamt mitteilte. Insgesamt wurden 23,6 Millionen Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde sowie 343,9 Millionen Hühner, Puten und Enten geschlachtet. 21,6 Millionen geschlachtete Schweine waren 2,2 Millionen weniger als zuvor. Die erzeugte Schweinefleischmenge sank um 9,4 Prozent auf 2,1 Millionen Tonnen. *dpa*

als Riesenproblem. Vor allem Filialisten könnten diese Kostenblöcke kaum noch stemmen. Auch das veränderte Einkaufsverhalten macht den Metzgern zu schaffen. „Die Kunden sparen und kaufen eher beim Discounter ein“, weiß Hohl. Und niemand gehe in die Innenstadt, um dort Fleisch und Wurst zu kaufen. In der Innung sind derzeit 80 Betriebe freiwillig organisiert, im Jahr 2010, noch vor der Fusion mit Schwäbisch Hall, waren es rund 180.

Das größte Problem sieht der Innungs-Obermeister jedoch im Personalmangel. „Der Nachwuchs fehlt“, sagt er. Und es gebe kaum Fachkräfte, die bereit seien, bestehende Metzgereien zu übernehmen. Die Branche geht dieses Problem an, indem sie junge Menschen aus Indien als Auszubildende nach Deutschland locken will. „Das ist ein guter Weg, wir rechnen im Innungsgebiet mit 15 bis 20 Indern, die im

September 2024 nach guter Vorbereitung hier ihre Ausbildung starten“, sagt Hohl.

Wenig Interesse Solche Initiativen können den Nachwuchsmangel im Fleischerhandwerk allenfalls lindern, aber nicht bremsen. Seit Jahren sind die Ausbildungszahlen stark rückläufig. An der Peter-Bruckmann-Schule in Heilbronn wurden 2009/2010 in drei Jahrgängen noch 56 Fleischer und 68 Fleischerfachverkäuferinnen ausgebildet, im Jahr 2022/2023 waren es nur noch 24 beziehungsweise 20 junge Leute.

Ähnlich ist das Bild in Hohenlohe. An der Gewerblichen Schule Künzelsau werden im aktuellen Schuljahr 14 Fleischer und 18 Fleischerfachverkäuferinnen ausgebildet. Hält der Abwärtstrend an, droht dem Bildungsangebot die Einstellung. *jüp/cn/fri/rei* Seite 21
Meinung „Toxischer Mix“