

"Der Konkurrenzdruck ist gestiegen"

BZ-INTERVIEW mit Gerhard Kaiser, Obermeister der Fleischerinnung, über Preiserhöhungen an der Fleisch- und Wursttheke.

KREIS EMMENDINGEN. Wurst und Fleisch beim Metzger werden teurer: Der Landesinnungsverband hat seinen Mitgliedsbetrieben zu Preiserhöhungen geraten. Die Handwerksbetriebe, heißt es dort, stünden unter enormem Kostendruck – hätten in den letzten Jahren aber nie ihre Preise erhöht. Patrik Müller sprach mit Gerhard Kaiser, Fleischermeister aus Rheinhausen und Obermeister der Innung im Landkreis Emmendingen.

BZ: Herr Kaiser, die Metzger erhöhen die Preise. Warum?

Kaiser: In den letzten Jahren sind viele Lebensmittel teurer geworden. Wir Metzger haben unsere Preise lange stabil gehalten. Gleichzeitig sind aber unsere Ausgaben gestiegen. Ein Beispiel unter vielen: Der Preis für den Doppelzentner Weizen hat sich in den letzten drei Jahren verdreifacht. Die Bauern, von denen wir unsere Schweine und Rinder kaufen, geben diese Kosten natürlich an uns weiter. Ein anderer Punkt sind die Strompreise – die Einführung der Ökostromzulage kostet meinen Betrieb runde 7000 Euro im Jahr. Bei gleichem Verbrauch.

BZ: Wieso sind Ihrer Meinung nach gerade die Metzger betroffen?

Kaiser: Wir Handwerksbetriebe können unsere Kosten nicht endlos drücken. Wir arbeiten nicht mit Subunternehmern, wir arbeiten mit regionalen Mitarbeitern. Mit Menschen aus Rheinhausen, Sasbach und Wyhl, die hier zum Bäcker gehen, Kleidung kaufen und ihre Autos reparieren lassen. Die Tiere kommen aus der heimischen Landwirtschaft, unsere Strukturen sind handwerklich. Wir sind keine Fabriken, in denen alles automatisiert abläuft.

BZ: A propos Fabrik: Wenn ich Ihnen jetzt auf einem weißen Teller eine Wurst vom Metzger hinlege und eine vom Fließband – schmecken Sie eigentlich einen Unterschied?

Kaiser: Das ist eine schwierige Frage. Ich sage nicht, dass industriell hergestellte Produkte soviel schlechter sind. Ich kann nur sagen, dass ich als Metzgermeister bestimmte Vorstellungen habe, wie mein Produkt sein soll. Es muss handwerklich gut sein und es muss frisch sein. Ich will nicht an irgendwelche Grenzwerte gehen und den Fleischgehalt so weit runterrechnen, dass ich den Bierschinken gerade noch Bierschinken nennen darf. Und was ist frisch an einer abgepackten Wurst mit 28 Tagen Mindesthaltbarkeitsdatum? Bei uns liegen zwischen Herstellung und Verkauf manchmal nur ein paar Stunden.

BZ: Wie geht es Ihnen und Ihren Kollegen im Landkreis?

Kaiser: Wir leben in einer Region, wo wir uns eigentlich nicht beklagen dürfen. Wir haben eine ländliche Struktur, wir haben eine geringe Arbeitslosigkeit – im Vergleich zu anderen Regionen geht es uns gut. Es hat sich aber auch viel verändert. Der Konkurrenzdruck ist gestiegen. Im

Landesinnungsverband Baden-Württemberg gibt es im Jahr 25 bis 30 Betriebe, die Insolvenz anmelden müssen. Und auch hier sinkt bei einigen Betrieben der Umsatz.

BZ: Viele Metzger, auch sie, haben in den letzten Jahren ein Netz von Filialen aufgebaut. Warum?

Kaiser: Wir müssen wirtschaftlich denken. Wenn ich anfangs, statt mit fünf Maschinen Wurst mit 20 Maschinen Wurst zu produzieren, sinken meine Stückgeldkosten – ohne, dass das Gerät deshalb kaputt geht. Es lohnt sich einfach, an einem Ort zu produzieren und an mehreren Orten zu verkaufen. Es gibt aber auch Betriebe, die keine Filialen haben. Manche wollen einfach nicht, bei anderen ist die Nachfolge nicht geklärt – warum soll ein 58-jähriger Meister noch so ein großes Risiko eingehen?

BZ: Gibt es andere Möglichkeiten, bröckelnde Umsätze einzufangen?

Kaiser: Viele Betriebe, wir auch, betreiben mittlerweile einen Partyservice, um das auszugleichen. Aber das ist eine Menge Arbeit, auch abends und am Wochenende. Der Mensch ist aber keine Maschine – irgendwann bleibt man auf der Strecke. Ich sage immer zu meinem Vater: Ja, ihr musstet viel arbeiten. Körperlich sicher mehr als wir. Aber ihr wart dann auch um fünf oder sechs Uhr fertig – ich sitze manchmal noch um acht, neun oder zehn Uhr im Büro und fülle Formulare zum Thema "Betriebliche Eigenkontrolle Hygiene" aus.

Info: Gerhard Kaiser ist seit 2002 Obermeister der Fleischerinnung im Kreis Emmendingen. Der 51-jährige betreibt eine Metzgerei mit Stammsitz in Rheinhausen und Filialen in Emmendingen, Riegel und Herbolzheim. Sein Unternehmen beschäftigt mit Aushilfen 50 Mitarbeiter.