

„Der Feinschmecker“ hat in den letzten Jahren unser Bemühen um Qualität mit dem Titel „eine der 500 besten Metzgereien Deutschlands“ mehrmals in Folge ausgezeichnet.

Dennoch werden wir immer mehr mit Auflagen, Anordnungen, Dokumentationspflichten und Statistiken von mehreren Behörden überzogen, die wir in dieser Form nicht mehr schultern können. Ein Großbetrieb, kann dies vielleicht bewältigen aber keine handwerkliche Metzgerei. Will man dadurch die letzten noch am Markt verbliebenen kleinen Firmen überfordern und zum Aufgeben drängen? Dieser Verdacht drängt sich uns und auch vielen Kolleg*innen auf!

Den Schwerpunkt unserer Aufgabe sehen wir, die kleinen Familienbetriebe darin, selbst vor Ort zu sein, und für eine ausgezeichnete Qualität unserer Produkte in der **Wurstküche** zu sorgen. Das ist für uns Berufsehre und Verantwortungsgefühl Ihnen, unserer Kundschaft, gegenüber. Es ereigneten sich nämlich die wirklich handfesten Hygieneskandale in zertifizierten Großbetrieben.

Die Untersuchungen von diversen Proben unserer Erzeugnisse und regelmäßige Abklatschproben an Tischen, Türen und Wänden in unseren Räumlichkeiten durch das Institut Dr. Mang in Frankfurt ergaben Bewertungen von gut bis sehr gut. Es wurden auch bei anderen Kontrollen in unserem gesamten Betrieb keinerlei Lysterien oder Salmonellen nachgewiesen.

Unseres Erachtens sind es somit keine hygienischen Mängel mit denen wir konfrontiert sind, sondern baulicher Verschleiß. Die von der Veterinärbehörde des MKK von uns geforderten Umbauten, Renovierungen und Investitionen bewegen sich im gut sechsstelligen Bereich. Diese erheblichen Beträge stehen uns nicht zur Verfügung und können auch in der derzeit für uns **alle** schwierigen Wirtschaftssituation nicht erwirtschaftet werden.

Außerdem wären diese Arbeiten nur bei einer längeren Betriebsruhe durchzuführen. Sowohl der Umfang, als auch die Verfügbarkeit der erforderlichen Handwerker sind für solch eine Maßnahme zur Zeit äußerst schwierig.

Auch die angekündigten, um ein vielfaches ansteigenden Energiekosten (Strom- und Gas) werden zwangsläufig weitere erhebliche Verluste bzw.

negative Beeinträchtigungen des Betriebsergebnisses verursachen. Die Einkaufspreise für alle Waren, die wir benötigen (Fleisch, Gewürze, Därme, etc.) haben sich drastisch nach oben entwickelt. Wir können es nicht mehr vertreten, all diese Erhöhungen in unsere Kalkulation aufzunehmen und über die Verkaufspreise weiterzugeben.

Das ist unseren Kund*innen nicht mehr zu vermitteln!

Neben dieser misslichen Situation und den behördlichen Zwängen, die uns zermürben, finden wir einfach kein Fachpersonal mehr, das uns hilft unser Geschäft weiterzuführen. Unser Beruf ist für die junge Generation nicht mehr attraktiv und gleichzeitig scheiden immer mehr langjährige bewährte Kräfte altersbedingt nach und nach aus.

Unsere angedachte Nachfolgerin, Frau Metzgermeisterin Lena Michaelis, hat uns signalisiert, dass Sie sich aufgrund der vielfältigen vorstehenden Problemstellungen nicht in der Lage sieht, unsere handwerkliche Metzgerei weiterzuführen. Nach reiflicher Überlegung wird sie zukünftig Ihren Lebensmittelpunkt zu ihrem Verlobten in den Raum Nürnberg verlegen.

Andere Möglichkeiten einer Betriebsübergabe haben wir eingehend geprüft. Leider haben diese nicht zum erhofften Erfolg geführt.

Letztendlich hat auch die Covid – 19 Pandemie vor uns nicht Halt gemacht und zusätzlich starken Einfluss auf unsere wirtschaftlichen und persönlichen Verhältnisse genommen. Neben den wirtschaftlichen Auswirkungen und den damit verbundenen Verlusten in den beiden letzten Geschäftsjahren ergaben sich zusätzlich weitere starke gesundheitliche Beeinträchtigungen bei der Belegschaft und unserer Familie.

Letztlich musste auch noch der Tod unseres Familienmitglieds Philipp verkraftet werden.

Dies alles hat große Narben hinterlassen und die erforderliche Schaffenskraft aller stark in Mitleidenschaft gezogen, was durch anhaltende gesundheitliche Probleme bestätigt wird und sich manifestiert.