

Von der Hausmetzgerei zur echten Wurstfabrik

Wirtschaft Firmenbesuch von Landrat Dr. Alexander Saftig in Mülheim-Kärlich: „Fleischerei Both steht für die Stärke des Handwerks in der Region“

Kreis Myk. Nicht nur Industrie, Handel und Dienstleistung machen die Wirtschaft im Landkreis stark, sondern auch das Handwerk. Die Fleischerei Both in Mülheim-Kärlich ist nicht nur ein Traditions- und Familienbetrieb: Sie hat sich von der Hausmetzgerei zu einem überregionalen Wurstproduktionsbetrieb entwickelt. Grund genug für Landrat Dr. Alexander Saftig, sich den Betrieb genau anzuschauen.

Mantel, Überschuhe, Häubchen. Auch für die Besucher aus dem Kreis- haus macht Wilhelm Both da keine Ausnahme: „Hygiene ist bei uns oberstes Gebot.“ Man glaubt an der Hygieneschleuse, wo Schuhe und Hände noch einmal desinfiziert werden, fast schon, dass man ein sensibles Biolabor betritt. „Im Grunde genommen ist das hier auch nichts anderes“, sagt Kreisveterinär Dr. Rudolf Schneider. „Es geht schließlich um gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel.“

Das weiß auch Both: Der 47-Jährige führt den Betrieb in der dritten Generation. Der Metzger hatte bereits mit 24 Jahren seinen Meisterbrief in der Tasche und führte gemeinsam mit seinem Vater bis zu dessen plötzlichem Tod 1997 das Stammhaus in Urmitz: „Erst ein Jahr zuvor hatten wir die Produktion der Metzgerei vergrößert und eine neue Ladeneinrichtung gekauft.“ Den Betrieb aufzugeben, daran hat Both nicht gedacht. Im Gegenteil. „Ich wusste, wir mussten wachsen, um im Wettbewerb bestehen zu können.“ Er investierte in die Produktion der Metzgerei und steigerte damit nicht nur den Umsatz, er schuf auch Arbeitsplätze: Die Zahl der Festangestellten stieg von drei auf zehn.

Als vor ein paar Jahren eine EU-Verordnung die Anforderungen an die Hygiene in der Lebensmittelproduktion europaweit neu regelte, war klar: Im Urmitzter Stammhaus ist das nicht machbar. „Schon damals platzte die Wurstküche aus allen Nähten“, sagt Boths Frau Petra Tholey. „Daher entschied sich mein Mann für einen Neubau im Mülheim-Kärlicher Industriegebiet, wo der Produktion auch gleich ein Werksverkauf und ein Imbiss angeschlossen ist.“

Den Neubau gestaltete der Metzgermeister in enger Abstimmung mit der Kreisverwaltung, unterstreicht Schneider, dessen Abteilung hier nicht nur als die oft zitierten Lebensmittelkontrolleure auftrat: „Herr Both



Von der angelieferten Fleischware bis zum fertigen Endprodukt: (V.r.) Wilhelm Both erläuterte Landrat Dr. Alexander Saftig den Produktionsprozess in Mülheim-Kärlich. Boths Frau Petra Tholey und Veterinär Dr. Rudolf Schneider.

hat den richtigen Weg gewählt und gleich bei der Planung unseren Rat eingeholt. Das zahlt sich aus. Ein Stück weit haben wir hier also auch Wirtschaftsförderung betrieben.“ Die Auflagen für die Genehmigung seien streng, sagt Both: „Es ist aber kein Problem, weil wir aus dem Kreishaus eine klare Ansage bekommen hatten, was wir tun müssen. Das hilft.“

Mit den Dimensionen einer kleinen Metzgerei hat die neue Produktion nichts mehr zu tun. Wilhelm Both und Petra Tholey erklärten dem Landrat geduldig den Weg von der angelieferten Fleischware bis zum fertigen Endprodukt. Doch schon die Ware der Anlieferung zeigt, dass hier in anderen Dimensionen gearbeitet wird als im „kleinen Laden“ um die Ecke: „Wir bekommen die Stücke so, dass wir sie direkt weiterverarbeiten

können.“ Allein die Dimension des Kutters, in dem das Brät aus Fleisch, Zutaten und Gewürzen hergestellt wird, ist beeindruckend. Die tonnenschwere Maschine ist aus Gründen des Arbeitsschutzes mehrfach gesichert, damit nicht versehentlich das mächtige Messer in Gang gesetzt wird. Kommt das Brät in die Pelle, misst die Füllmaschine automatisch die notwendige Menge ab.

30 Mitarbeiter im Voll- und Teilzeitbetriebe beschäftigt der Metzgermeister heute. Alleine im Imbiss und im Werksverkauf sind es 11. Das Stammhaus in Urmitz ist als Filiale erhalten geblieben und wird von Boths Mutter geführt. Natürlich wollte der Landrat wissen, ob Both weitere Filialen im Kreisgebiet geplant hat. Eine Variante, die für den Urmitzter aber nicht in Frage kommt. Rund 60

Prozent der siebenstelligen Umsatzsumme erwirtschaftet Both mit Imbiss, Werksverkauf und der Filiale in Urmitz, der Rest wird aus Geschäften mit dem Großhandel umgesetzt. „Das macht auch Sinn“, so Schneider. „Die ganze Produktion vom Zerlegen der Fleischstücke bis hin zur Zubereitung und Verarbeitung ist darauf ausgerichtet, maßgeblich den Großhandel zu bedienen.“ Mit seinem Konzept habe der Betrieb sich eine Perspektive geschaffen und zeige, dass er am Markt bestehen kann.

„Wer sich so einen Betrieb nicht anschaut, hat keine Vorstellung, wie die moderne Fleisch- und Wurstproduktion heute funktioniert“, zeigte sich der Landrat beeindruckt. Impionierend sei, dass Both trotz Wirtschaftslaute 2009 den Mut hatte zu investieren. „Der Druck der EU-

Verordnung ist eine Sache, dann aber in schwierigen Zeiten so einen großen neuen Abschnitt in der Firmengeschichte aufzuschlagen, das verdient Respekt.“ Durch viele Gespräche wisse er: „Handwerksbetriebe schauen immer nach vorne, das ist für sich schon erstaunlich. Wilhelm Both und seine Familie zeigen, dass hier eine Tradition in der Qualität des Handwerks besteht, die aber produktionstechnisch auf neuem Niveau steht.“ Auch für Veterinär Schneider ist die Investition genau an der richtigen Schnittstelle zwischen Notwendigkeit und Augenmaß erfolgt: „Both gehört zu den Unternehmen, von denen wir uns im Landkreis Mayen-Koblenz gerne noch mehr vorstellen könnten. Das hat Hand und Fuß und ist absolut zielgerichtet.“

Mein Thema

Landrat Dr.
Alexander Saftig
zum Thema
Feuerwehr



XXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXX

Rund