

Es darf immer ein bisschen mehr sein

Die Arbeit in der Olsberger Fleischerei Funke-Schnorbus hat sich grundlegend gewandelt

Von Rolf Hansmann

Olsberg. Neulich stand der ältere Herr ein wenig bedröppelt in der Fleischerei Funke-Schnorbus in Olsberg. Die Ehefrau im Krankenhaus, kein Sonntagsbraten in Sicht. „Da habe ich ihm zwei Scheiben von dem Sauerbraten gegeben, den ich bereits für meine Familie zubereitet hatte“, sagt Elke Funke.

Es hat sich im Laufe der Zeit viel verändert in der Metzgerei, geblieben ist aber die persönliche Note. „Unsere Kunden wollen unterhalten werden. Das haben sie beim Einkauf bei Aldi nicht“, sagt sie und skizziert den Ist-Zustand, der sich in folgendem Punkt nicht von früher unterscheidet: „Eine Metzgerei ist immer noch ein Treffpunkt im Ort.“

„Bei uns hat die computergestützte Technik Einzug gehalten.“

Michael Funke, Metzgermeister aus Olsberg

Ehemann Michael, Metzgermeister, kann den „grundlegenden Wandel“ des Berufes täglich sehen: Er steht in der Wurstküche und lässt seine Finger auf einem Touchscreen (Berührungs-Bildschirm) neben einer Maschine mit Schinken-Stücken fliegen. „Auch bei uns hat die computergestützte Technik Einzug gehalten“, sagt der 47-Jährige.

Einige Schritte weiter, im Laden, zeigt sich auch, warum heute der Metzger-

ruf kaum noch etwas mit den Zeiten zutun hat, als vor 77 Jahren Funkes Großvater den Betrieb gründete. „Damals gab es Schweinebauch, Leber- und Blutwurst.“ Heute ist die Auslage voll mit den verschiedensten Wurst- und Fleischwaren, mit Feinkost, Käse und Grillkohle. Nicht zu vergessen die heiße Theke und der Party-Service.

Vegetarische Grillspieße in der Auslage

Eine Metzgerei anno 2015 ist viel mehr als eine Bestellung von 200 Gramm Salami mit der Gegenfrage „Darf es etwas mehr sein?“. - „Wir sind Berater für gesunde Ernährung“, sagt Elke Funke und zeigt auf die vegetarischen Grillspieße neben den marinierten Schweinesteaks. Die Kunden wollten sich bewusster er-

nähren, so die 45-Jährige. Dies spielt einem Betrieb, der auf Qualität setzt, der selbst schlachtet und seine Tiere von heimischen Landwirten bezieht, in die Hände. Michael Funke: „Eine gute Metzgerei hat Zukunft.“

Und doch: Jahr für Jahr meldet der Deutsche Fleischerverband neue Betriebs-Schließungen. Unter anderem weil sich kein Nachfolger oder kein Personal findet. „Das ist ein Problem“, sagt Michael Funke. 18 Mitarbeiter hat der Betrieb mit zwei Filialen. „Aber wir hätten gerne 20. Noch zwei Auszubildende dazu. Die finden wir einfach nicht.“

Und auch das Drumherum hat sich verändert. „Früher stand die Metzgerfrau hinter der Theke“, sagt Elke Funke. „Heute sitzt sie im Büro.“