

Echo

Kaufmann, Kunde, König (4)

Metzgerei Dengler

Machen, wovon man was versteht



DAS METIER IM GRIFF: Metzger Jochem Dengler hinter der Ladentheke. (Foto: Roman Grösser)

Merkwürdig ist viel, doch nichts merkwürdiger als der Augenblick, wenn die Verkäuferin sich bückt, etwas durch ihre Beine hindurchruft, und alsbald mit einer Lammschulter wieder hinter der Theke auftaucht. Das war der Fleischruf, der in die Eingeweide der Metzgerei Dengler dringt, ins Souterrain, in Kühlkammer und Zubereitungsräume, wo der sechsundsiebzigjährige Senior noch immer nach dem Rechten sieht – und eben durch eine für die Kundschaft unsichtbare Klappe das Fehlende nach oben in den Laden reicht.

Die Handlung hat etwas Symbolisches; so, wie die Klappe unsichtbar ist, so ist auch die Metzgerei Dengler selbst ein wenig wie ein Ort für Eingeweihte. Gegründet vor neunzig Jahren, schon vor dem Krieg an der Ecke Heinrich- und Martinstraße daheim. Zerstört wie alle Häuser drumherum, 1949 wieder aufgebaut. Ein Geschäft im Übergang von der Innenstadt zu den Wohnvierteln; doppelte Randlage, sozusagen. Seit drei Generationen in Familienhand; heute führt es Jochem Dengler (47).

Kundschaft: Viele junge Familien, am Samstag auch Väter mit ihren Kindern; das Einzugsgebiet reicht bis Griesheim, Eberstadt, Arheilgen. Und das ist ungewöhnlich für eine Metzgerei, die auf den ersten Blick so ganz und gar unscheinbar aussieht. So ohne jeden Schick. Deren Verkaufsraum irgendwie in den sechziger Jahren stehengeblieben zu sein scheint – weiß gefliest, ein Steinmosaikboden, eine Ecktheke; an der Wand die Fleischerhaken wie in alten Filmen.

Und auch der Blick in die Vitrine ist wie ein Blick in die Kindheit. Ein Sortiment ohne Firlefanz und Finessen. Fleischwurst, Frankfurter, Leberwurst, gekochter Schinken, Salami – neben Steaks, Lenden, Braten und Gehacktem. Kalb, Schwein, Rind, Lamm – das ist besonders gefragt. Und wo liegen die getrüffelte Pastete, die Mousse aus bretonischer Entenbrust, der Wildschweinaufschnitt aus der Emiglia Romagna und all die netten Salätchen, die heutzutage Metzger in Schüsselchengebirgen anzubieten pflegen; wo sind die Spreewaldgurken und der französische Landwein?

"Ich trinke keinen Wein", sagt Jochem Dengler, "warum soll ich ihn verkaufen? Ich bin Metzger." Dengler spricht das sehr beharrlich aus. Metzger sein: Das anzubieten, wovon man was versteht, und zwar in bester Qualität. Seinerzeit, als die BSE-Krise begann, wurde der Name Dengler plötzlich gehandelt wie ein Geheimtipp.

Der Öko-Metzger. Ohne Antibiotika und Anabolika Dengler kann da nur lachen. Bitter lachen – denn die Skandale in Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion haben auch ihn Kunden gekostet ("die wurden Vegetarier"), machen auch ihm noch heute stark zu schaffen. "Aber es ist richtig; lange schon vor BSE habe ich nach Qualität gesucht, die über dem Standard liegt." Weil er damals keine Bio-Fleisch-Bauern im Odenwald fand, wandte Dengler sich an eine Erzeugergemeinschaft bei Osnabrück, die sich zu kontrollierter Aufzucht, artgerechter Haltung und Verzicht auf Antibiotika und

Anabolika verpflichtet hat.

"Alles, was früher eine Selbstverständlichkeit gewesen war", erklärt Dengler. Seine Bauern haben einen eigenen kleinen Schlachthof; die Tiere kommen direkt ("geschlossene Kühlkette") zur Metzgerei. Und dort verarbeitet Dengler sie selbst. Er macht die Wurst, er macht den Schinken, und "das ohne Polterung", also ohne das Verfahren, dem Fleisch in einer Trommel bis zu 15 Prozent Wasser zuzusetzen, damit das Gewicht größer wird. "Mein Schinken ist so, wie er gewachsen ist, leicht angeräuchert und ganz traditionell gekocht." Konservative Prinzipien also, zu denen auch gehört, nur Ware herzustellen, die nicht lange liegen bleibt – damit sie beim Verbraucher länger hält. Damit erklärt der Metzger sein relativ kleines Sortiment.

Als Glück wertet er den Umstand, dass die Firma stets die modernsten Maschinen gekauft hat – so braucht Dengler jetzt keinen Investitionsstau zu fürchten. "Zum Aussterben verurteilt" Und dennoch: "Metzgereien in der Form, wie wir es machen, mit fast nur eigener Produktion, sind zum Aussterben verurteilt." Wieso? Weil einen Kleinbetrieb schon Kleinigkeiten schwer belasten, die ein größeres Unternehmen leicht wegsteckt. Behördenauflagen, wie jene, dass jeder Arbeitsplatz mit einem "Messersterilisator" ausgestattet sein muss.

Dengler hält auch nichts von anderen Standbeinen, Partyservice zum Beispiel. "Wenn ich das gut machen will, dann brauche ich einen Koch. Das ist zu teuer." Nein, da wiederholt Dengler lieber noch mal: "Ich bin Metzger. Von morgens um sechs bis abends um sieben. Und sonntags habe ich frei. So wird es bleiben. Ich mache das, bis ich in Rente geh'."

Klaus Honold
25.3.2003