

Essen ist auch Kultur

Fleischerhandwerk garantiert Lebensqualität

„Das Fleischerhandwerk leistet wichtige Beiträge zur Lebensqualität der Menschen“, ist Fleischermeister Markus Kramb, Landesinnungsmeister und Obermeister der Fleischer-Innung Koblenz überzeugt.

Er betont, dass Genuss dabei eine wichtige Rolle spielt. „Essen ist nicht nur Nahrungsaufnahme oder die Zuführung von lebenswichtigen Inhaltsstoffen. Essen ist auch Kultur. Der Genuss ist ganz wesentlicher Teil unseres Wohlbefindens und steht so auch für Lebensqualität.“

„Gelegentlich wird beklagt, dass wir Deutschen eine unterentwickelte Esskultur hätten“, so Alexander Zeitler, Geschäftsführer des Landesinnungsverbands Rheinland-Rheinessen. „Besonders im Vergleich mit anderen Ländern werden uns Defizite vorgeworfen. Wir glauben jedoch, dass man dem Verbraucher Unrecht tut, wenn man unterstellt, beim Essen spiele Genuss keine Rolle. Die Kunden der Fachgeschäfte sind der Beweis dafür, dass es vielen eben nicht egal ist, womit sie satt werden, sondern dass frische Qualitätsprodukte gefragt sind.“

Dass die hochwertigen Lebensmittel aus dem Fleischerhandwerk auch sicher sind, ergibt sich aus der besonderen Verantwortung, die die Betriebe mit ihren Mitarbeitern ganz persönlich wahrnehmen. „Einige Verbraucher erinnern sich immer erst bei negativen Schlagzeilen rund um das Fleisch, welche besondere Vertrauensstellung der Handwerksmeister genießt“, so Kramb. Er verweist darauf, dass sich die Sicherheit für den Verbraucher, gesunde Lebensmittel zu kaufen, aus dem Verkaufsgespräch in den Fachgeschäften ergibt. „Hier wird umfassend über Rohstoffe, Herstellungsverfahren und Verwendungsmöglichkeiten informiert.“ Die Sicherheit, die die Produkte des Fleischerhandwerks auszeichnet, ergibt sich für ihn auch aus der Nähe. „Bezogen auf unser Handwerk, kann dieser Begriff sehr umfassend verstanden werden. Wir sind nicht nur dem Verbraucher nahe, sondern auch unseren Lieferanten. Wir beziehen unsere Rohstoffe zu großen Teilen aus der Region. Kurze Transportwege und nach-



Fleischermeister Markus Kramb (r.) in der Produktion seines Betriebes Engelbert in St. Goar.

vollziehbare Vermarktungswege sind die Folge. Bei uns haben die von vielen geforderten Regionalkreisläufe eine lange Tradition, die wir auch in Zukunft pflegen werden. Nähe als Teil der Lebensqualität heißt auch besondere Verantwortung für die Region. Das gilt für die Funktion als Anbieter von Lebensmitteln ebenso wie für die Rolle als Arbeitgeber und Ausbilder. Wenn man so will, sind die Fleischer-Fachgeschäfte Teil eines modernen Heimatbegriffs“, betont der Obermeister.

Fleischer-Fachgeschäfte stehen auch für Vielfalt. Regionale Spezialitäten oder ortstypische Rezepturen und Herstellungsverfahren sind wichtiger und unverzichtbarer Teil des Angebots. Und nicht nur das: Die individuelle Herstellung der Produkte in den einzelnen Handwerksbetrieben sorgt auch für unzählige Varianten einzelner Erzeugnisse. Die Verbraucher haben die Wahl, sie sind nicht auf Massenware angewiesen.

Um den Fachkräftenachwuchs zu sichern, setzt das Fleischerhandwerk auf eine intensive und moderne Ausbildung. Im Zentrum für Ernährung und Gesundheit der HwK Koblenz ist eine effiziente Aus- und Weiterbildung auf hohem Niveau garantiert.



Die Innungsspitze mit (v.r.) Geschäftsführer Alexander Zeitler, Ehrenobermeister Hans Werner Seul, Obermeister Markus Kramb – mit der Obermeisterkette von 1962 – und seinem Stellvertreter Martin Hemmerle präsentiert bei einem Wurstkolleg mit Rainer Schulte Strathaus (2.v.l.) lukullische Spezialitäten.



125 Jahre Kreishandwerkerschaft Mittelrhein

1979: Nach nur einjähriger Bauzeit zieht die Kreishandwerkerschaft Mittelrhein im September in ihren Neubau in der Hoewelstraße 19 um. Auf fast 1.000 Quadratmetern Nutzfläche steht dem Handwerk damit im Koblenzer Stadtteil Raental ein modernes und großzügig gestaltetes Gebäude zur Verfügung, das ohne Fremdfinanzierung errichtet werden konnte. Am 1. Januar nahm Diplom-Volkswirt Karlheinz Gaschler seine Arbeit bei der KHS als Geschäftsführer auf, der seit Mai 1976 Kreishandwerksmeister und Kfz-Mechanikermeister Karl-Heinz Scherhag vorsteht.

Mitmachen!

Obermeister Theisen zum Ehrenamt

„Ehrenamt im Handwerk ist für mich Ehrensache“, so Diplom-Ingenieur Alfred Theisen aus Krufft. Seit vielen Jahren engagiert sich der Bauunternehmer im Baugewerbe – zunächst als stellvertretender, seit sieben Jahren als Obermeister der Baugewerks-Innung Rhein-Mosel-Eifel. Darüber hinaus ist er Vorstandsmitglied im Baugewerbeverband Rheinland-Pfalz, engagiert sich in der Kreishandwerkerschaft Mittelrhein sowie als Mitglied in der Vollversammlung der Handwerkskammer Koblenz.

Ehrenamtliches Engagement ist Theisen, der den Familienbetrieb in dritter Generation führt, in die Wiege gelegt. Schon sein Großvater, Maurermeister und Firmengründer Jacob Theisen, war als Lehrlingswart aktiv. Auch sein Vater Bernhard Theisen war viele Jahre im Innungsvorstand tätig. „Nur wer sich einmischt und mitredet, kann etwas bewegen. Man muss sich rühren, um Ziele zu erreichen“, bringt der Obermeister die Familienphilosophie auf den Punkt.

„Gemeinsam erreicht man einfach mehr“, appelliert er an seine Handwerkskollegen, sich zusammen für das Handwerk stark zu machen. Eine Innungsmitgliedschaft liegt für ihn im

„ureigenen Interesse eines jeden selbstständigen Handwerkers“. „Die Mitgliedschaft hat viele handfeste Vorteile. Neben dem Erfahrungsaustausch, der politischen Einflussnahme über die übergeordneten Verbände und Kontaktmöglichkeiten innerhalb der Branche, gibt es viele betriebswirtschaftliche Argumente, die überzeugen.“ Er nennt als Beispiel die kostenlose Rechtsberatung und Vertretung vor Arbeits-, Sozial- und Verwaltungsgerichten. Auch Vergünstigungen und Sonderrabatte beim Waren- und Materialeinkauf, im Versicherungsbereich und beim Energiebezug gehören dazu. Theisen verweist auch auf die vielfältigen Fachveranstaltungen, Lehrgänge sowie Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.



Wirbt fürs Ehrenamt im Handwerk: Alfred Theisen, Obermeister der Baugewerks-Innung Rhein-Mosel-Eifel.

Die Baugewerks-Innung Rhein-Mosel-Eifel zählt 47 Mitgliedsbetriebe. 22 Lehrlinge absolvieren hier ihre Ausbildung. „Wir müssen uns noch stärker positionieren, um Herz und Verstand junger Menschen gleichermaßen zu erreichen und für unser Handwerk zu begeistern“, betont Theisen. „Auf dem Bau gibt es nicht nur Maurer. Inzwischen kann man aus einer Palette von nicht weniger als 16 anerkannten Bauberufen wählen, die zu einem sicheren Arbeitsplatz und gutem Verdienst führen. Es muss gelingen, diesen Gedanken in den Köpfen der Jugendlichen und ihrer Eltern zu verankern.“

