

# Die Metzgerei Theurer: Dem Geschmack verpflichtet

## Produktive Vielfalt – Eine Reihe über Handel und Handwerk, Dienstleister und Industrie in Altensteig

In der Sprache der Wirtschaft würde man es wohl „Konzentration auf die Kernkompetenz“ nennen. Im Gespräch mit Fritz und Martin Theurer hört sich das aber gar nicht so berechnend an, sondern vielmehr nach Intuition, Selbstbewusstsein oder gesundem Menschenverstand. Seit fast 150 Jahren, seit den 1870er Jahren gibt es den Metzger Theurer in Spielberg am immer gleichen Standort. Und fragt man den derzeitigen Chef Martin Theurer danach, was sich in der langen Zeit an ihrem Produkt Grundlegendes verändert habe, dann könnte man seine Antwort in wenigen Worten zusammenfassen: „eigentlich nicht viel“.

Man weiß hier um die Qualität der alten Rezepte. Und man weiß, was den Leuten schmeckt. Warum daran etwas ändern? „Deshalb bleiben wir etwa auch bei den Gewürzen unseren langjährigen Zulieferern treu“, ergänzt der 50-Jährige. „Da kommen manche Verkäufer zu uns in die Metzgerei, die haben uns diese Gewürz-

mischungen schon gebracht, als ich noch ein kleiner Bub war.“

Im Produktionsablauf hat sich dagegen sehr viel verändert, was vor allem mit veränderten Auflagen und Verordnungen zu tun hat. Angefangen hat alles mit den Hausschlachtungen. „Früher war ja fast jedes Haus hier eine Landwirtschaft“, berichtet der Senior-Chef. „Und seit den 1870er Jahren gab es dann den Laden hier, die Metzgerei.“ Das wirtschaftliche Hauptstandbein blieb jedoch bis nach dem Krieg die Landwirtschaft. „1951 haben wir noch einen neuen Stall gebaut“, erzählt Fritz Theurer. Doch dann in den 50ern habe sich das Blatt gewendet, die Bauern als Selbstversorger wurden weniger und so gewann die Metzgerei an Bedeutung. „1961 haben wir dann die Landwirtschaft ganz aufgegeben.“

Heute wird die Metzgerei Theurer in fünfter Generation geführt. Alle waren Metzgermeister, alle haben bei Ihren Vätern das Handwerk gelernt, haben in anderen

Städten gearbeitet und kamen wieder heim nach Spielberg. Und immer wechselten von Generation zu Generation die Namen Fritz und Martin ab.

Ihr Sortiment unterteilen die beiden Metzgermeister in die vier Produktgruppen Wurst, Fleisch, Käse und Salate. Die Wurst macht dabei den Löwenanteil des Umsatzes aus. Und die beiden legen großen Wert darauf, dass über 90 Prozent der verkauften Wurst von ihnen selbst hergestellt werden. So machen die Theurers etwa sieben verschiedene Salamis. „Davon würde uns jeder Unternehmensberater abraten“, sagt Fritz Theurer. Es sei günstiger, die Salami ein- und weiterzuverkaufen, als sie selbst zu machen. „Aber wenn die Wurst irgendwann überall gleich schmeckt, das macht ja auch keinen Sinn.“ Die Qualität steht im Mittelpunkt, Entscheidungen werden nicht aufgrund reiner Wirtschaftlichkeitsüberlegungen getroffen.

Ihr Fleisch beziehen sie aus der Region. „Das Rindfleisch kommt ausschließlich von hier, also aus einem Radius von maximal 30 Kilometer um Altensteig“, sagt Martin Theurer. Die Schweine legen zum Teil einen weiteren Weg zurück und kommen gelegentlich etwa von der schwäbischen Alb. Der Wochenablauf in der Metzgerei ist fest durchorganisiert. Am Montag wird Fleisch angeliefert, dann stehen die Kochwürste auf dem Programm also etwa Leber- oder Schwarzwurst. Am Dienstag wird das Schweine- und am Mittwoch das Rindfleisch verarbeitet. Am Donnerstag werden Brühwürste gemacht und am Freitag ist Großputztag. Alles hat seine Ordnung.



Bereits um 1870 wurde die Metzgerei Theurer in Spielberg gegründet. Das Gebäude um 1915 (unten), der Chef Martin Theurer (oben rechts) und sein Vater Fritz Theurer im heutigen Verkaufsraum am selben Standort.

Ein weiteres Standbein ist der Partyservice. Fürs Kochen ist vor allem der Juniorchef zuständig. „Und die Frauen“, ergänzt der Vater. Die machen zum Beispiel den berühmten Kartoffelsalat. Als zuletzt der Jazzpianist Wolfgang Dauner auf seiner Jubiläumstournee in Altensteig Station machte und Backstage mit Maultaschen und Kartoffelsalat „vom Theurer“ gepflegt wurde, so bat er beim Abschied ausdrücklich darum, man möge dem Metzger einen Gruß ausrichten, „die Maultaschen und der Kartoffelsalat waren sagenhaft!“

Rund 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind heute für die Metzgerei Theurer tätig. Zusätzlich zu den beiden Chefs

zwei weitere in der Produktion, die anderen im Verkauf. Neben dem Hauptsitz in Spielberg gibt es noch eine Filiale in der Altensteiger Rosenstraße. Dort wird auch warmes Mittagessen angeboten zwischen 11 und 12.30 Uhr. „Vor allem Handwerker holen hier ihr Vesper“, sagt Martin Theurer. „Aber wir haben auch viele ältere Kunden, die fast jeden Tag kommen.“ Man merkt, die Theurers kennen ihre Kundschaft und deren Vorlieben. „Kulinarische Moden“, so Martin Theurer, „gibt es bei uns kaum. Wir verkaufen ja deswegen in der Summe nicht mehr. Wir konzentrieren uns auf das, was wir gut können. Und das kommt auch an. Das ist wie beim Bäcker die Brezel. Die geht immer.“

