



Markenprägung

Kaufen ist ein Stück Vertrauenssache

Vor Feiertagen wie Ostern ist die Schlange lang. Aber Geduld zahlt sich aus. Denn Metzgerei Willomitzer in Fürth punktet mit Qualität.



BIS AUF DIE STRASSE stehen die Wartenden. Kein Grund zur Unruhe, denn wer zu Willomitzer geht, bringt Zeit mit. Beratung steht im Vordergrund, auch wenn viele Menschen im Laden stehen – das ist Helga und Werner Willomitzer wichtig. Gut gelaunt schwatzen Alt und Jung miteinander, man kennt sich untereinander, schließlich kommen viele Kunden schon seit Jahren. Da weiß man, wie es den Kindern oder den Großeltern geht. Und natürlich, wie der Braten am Wochenende gelungen ist und was der besondere Trick war. Unterdessen verteilt Florian Willomitzer, der Sohn des Hauses, Schmalzbrote und schenkt Kaffee und Glühwein aus. Ältere Menschen dürfen die Schlange passieren und setzen sich auf eine Bank im Laden. Kein Grund zum Tadel, denn niemand würde sich hier vordrängeln. Auch wenn die Schlange in Unordnung gerät, achtet doch jeder selbst darauf, wann er wirklich an der Reihe ist. Außerdem ist es sowieso nicht weiter wichtig, denn je länger man (in der Schlange oder später) im Laden ausharrt, desto mehr und interessante Rezepte erhält man nebenbei.

Auch was immer schon so war, ändert sich

Werner Willomitzer, der Chef, ist in der Metzgerei aufgewachsen. Er hat sie vom Vater übernommen, obwohl seine Mutter ihm abgeraten hat wegen der langen Arbeitszeiten. Aber er konnte sich gar nichts anderes vorstellen. Er lernt den Beruf beim Vater, kocht später bei der Bundeswehr in der Kantine. Als der Vater das Geschäft 1982 an ihn übergibt, haben es Helga und Werner Willomitzer nicht leicht. Der Senior beharrt auf dem Althergebrachten – „das war schon immer so“. Doch der Geschmack der Menschen ändert sich. Sie mögen Fleisch und Wurst lieber etwas magerer. Läuft der Verkauf mal etwas schlechter, sieht sich der Senior bestätigt – „wir haben eben keine gute Wurst mehr.“ Es gibt Reibereien, an deren Ende sich doch der Wandel durchsetzt.

Werner Willomitzer, der auch selbst jagt, kennt weitere Jagd-Pächter und die Bauern der Region, von denen er das Fleisch bezieht. Er kauft grundsätzlich das ganze Tier und verarbeitet es. So weiß er von jedem Stück Fleisch und Wurst in seinem Laden, von welchem Tier es ist und wo es gelebt hat. Die Rezepte der Würste hat schon der Vater vom Großvater übernommen. Werner Willomitzer hat sie verfeinert und auf seine Frau gehört, die im Verkauf bestän-

dig mit den Kunden im Gespräch ist und die Meinung der Kunden wertschätzt.

Nähern sich Feiertage, bestellt man vor bei Willomitzer. Auch Werner Willomitzer, sonst in der Wurstküche arbeitend, steht dann hinter der Ladentheke. „Was gibt es zu den Rouladen? Nehmen Sie am besten einen durchwachsenen Speck – der macht das Fleisch zart.“ Oder zum Braten: „Schön lange garen, bei niedriger Hitze, dann wird er immer besser.“ Kommt man Wochen später wieder in den Laden, erinnern sich beide prompt an ihre Tipps und fragen, ob es auch allen recht gut geschmeckt hat.

Weil die Fragen immer mehr zugenommen haben und immer mehr Kunden entdeckt haben, wie leicht Kochen ist, hat Helga Willomitzer ihre Rezepte aufgeschrieben. Erst mit der Hand, dann mit dem Rechner – mittlerweile stehen sie im Internet. Kochen ist für sie Lebensfreude. Und wenn sie diese Lebensfreude weitergeben kann, ist sie ganz besonders zufrieden.

Die Qualität der Ware hat ihren Preis. Nur Wenige aus der unmittelbaren Umgebung können oder wollen ihn zahlen. Der Hauptteil der Kunden nimmt weite Wege in Kauf, um zu Willomitzer zu kommen. Und manche, die weggezogen sind, machen einen Großeinkauf, wenn sie zu Besuch in der alten Heimat sind. Auch Gastronomen aus Nürnberg beziehen von Willomitzer ihr Fleisch.

Die besondere Art, Würste zu würzen

Ihre Metzgerei betreiben sie nun seit über einem Vierteljahrhundert. Neugier und die Bereitschaft, etwas zu ändern, sind ihre ständigen Begleiter. Der neueste Trend ist allerdings nicht aus den Anforderungen der Kunden erwachsen, sondern Helga Willomitzer forderte ihn selbst: Allergien plagten sie immer mehr. Ihr Mann würzt nun die Würste so, dass auch die, die sonst auf Wurst verzichten müssen, herzhaft essen können. Ein Grund mehr, sich in die Schlange zu stellen – ob lang oder kurz. ●

→ DER AUTOR

Ralf Krüger,
Redaktion DATEV magazin,
ralf.krueger@datev.de