



Im September feiert die Fleischerei Jürgen Honus ihr 75-jähriges Bestehen: Von der Schlachtung, über die Zerlegung und Produktion bis zum Verkauf der Fleisch und Wurstwaren ist alles unter einem Dach.

## 75 Jahre Traditionshandwerk

Fleischerei Jürgen Honus feiert Jubiläum / Familienbetrieb soll an nächste Generation übergeben werden

**Gelnhausen-Hailer** (jb). Die Fleischerei Jürgen Honus feiert im September ihr 75-jähriges Bestehen in Hailer. Von der Schlachtung bis zur individuellen Beratung beim Verkauf ist hier alles unter einem Dach. Fleischermeister Jürgen Honus führt die Fleischerei in 7. Generation. In naher Zukunft soll das Geschäft in die Hände der 8. Generation übergeben werden. Sein Sohn Marcel (26) ist als Fleischermeister und Fleischsommelier bereits fester Bestandteil des Betriebs. Dass Betriebe an die nächste Generation weitergegeben werden, ist heutzutage nicht mehr selbstverständlich sondern eher eine Seltenheit.



Drei Meistergenerationen der Familie Honus (von links): Jürgen, Bruno (2021 verstorben) und Marcel.  
FOTOS: BIEN/RE

„Wenn Marcel nicht in den Betrieb eingestiegen wäre, wäre ich schon in Rente und die Fleischerei zu“, erzählt Jürgen Honus. Nach dem Abi habe Marcel schnell gemerkt, dass das theoretische Studium nichts für ihn ist. Dass er in den Betrieb einsteigen könnte, sei immer Plan B gewesen, aber bei Weitem nicht vorgezeichnet. Bei seiner Lehre „zum Reinschnuppern“ in den heimischen Familienbetrieb merkte er aber schnell, dass die handwerkliche Arbeit ihm liegt und wirklich Spaß macht. „Ich arbeite gerne mit Lebensmitteln, esse und koche gern und man sieht einfach, am Ende des Tages, was man gemacht hat“, erzählt der 26-Jährige. 2020 absolvierte er erfolgreich die Meisterschule und bildete sich zum Fleischsommelier weiter. Während die ehemaligen Mitschüler allmählich nach dem Studium ins Berufsleben starten, steht er in den Startlöchern, den heimischen Familienbetrieb zu übernehmen. Das Familienerbe fortzuführen sei etwas besonderes, darauf sei er stolz. Auch, weil er damit das Angebot für die Region aufrecht erhalten kann.

Als Fleischsommelier kann er auf besondere Kundenwünsche reagieren, beraten zu Fleischqualität und Zubereitungsarten und auch neue Akzente setzen wie etwa mit dem Dry-Aged-Schrank der Metzgerei. Viel verändern will er dennoch nicht. „Im Grunde genommen will ich es genau in der Form weiterführen wie mein Vater und mein Groß-

vater es gemacht haben. Ich finde es wichtig, das Traditionshandwerk zu bewahren mit allem, was dazu gehört, der hauseigenen Schlachtung, Zerlegung und Fleischwarenproduktion“, so Honus. „Klar, das Angebot und Sortiment verändern sich immer, je nach den Wünschen unserer Kunden, aber der Kern soll gleich bleiben.“ Der Herausforderung, bald die alleinige Verantwortung für den Betrieb zu übernehmen, fühlt er sich gewachsen. „Ich habe ja auch noch das Glück, dass mein Vater mir als Ansprechpartner weiterhin zur Seite steht und mich unterstützt.“ Und auch Marcells Verlobte ist bereits im Familienbetrieb tätig – an der Fleischtheke verkauft sie die hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten.

### Transparente Fleischherkunft

Die Individuelle Beratung, der verantwortungsvolle Umgang mit den Tieren bei der Schlachtung und genau zu wissen, wo das Fleisch herkommt, macht für die Familie Honus den Unterschied: Ist es im Supermarkt schwer nachzuvollziehen, woher Wurst, Steak und Co. kommen, steht es bei der Fleischerei Honus auf einem Schild im Verkaufsraum: Schweine und Rinder kommen von Höfen aus dem Kinzigtal und Vogelsberg, werden persönlich von Honus und seinen Angestellten abgeholt. „Uns ist wichtig, dass die über kurze Transport-

wege zu uns kommen“, betont Jürgen Honus. „Sie werden dann noch zwei Tage von uns im Stall versorgt, damit sie sich etwas erholen können. So ist es für die Tiere am schonendsten.“ Auch von der Schlachtung soll das Tier möglichst wenig mitbekommen. „Hier nehmen wir uns besonders viel Zeit“, erzählt Marcel. „Uns ist es wichtig, hier die Kontrolle darüber zu haben, dass die Schlachtung tierschutzgerecht ist, wenn wir das auslagern würden, könnte ich dafür nicht garantieren.“ Und auch die Transportwege fallen weg. Das Fleisch kommt statt auf den Lkw, der unter Umständen hunderte Kilometer durch Deutschland fährt, direkt ins Kühlhaus. „Das macht sich bei der Qualität deutlich bemerkbar“, so Jürgen Honus.

### Zahl der handwerklich arbeitenden Betriebe geht zurück

Die Herausforderungen an die handwerklichen Betriebe sind jedoch vielfältig. Bei steigenden Energie- und Herstellungskosten wächst der Preisdruck durch Supermärkte und Discounter. Immer weniger junge Menschen wollen den Beruf ergreifen. Neben Auszubildenden und Fleischern ist aber auch Verkaufspersonal schwer zu finden, der Fachkräftemangel in allen Bereichen präsent. Im schlimmsten Fall müssen Betriebe zu machen: Die Zahl der handwerk-

lich produzierenden Fleischereien geht seit Jahren deutschlandweit zurück. Jährlich schließen laut Angaben des Deutschen Fleischer-Verbands (DFV) rund 700 Betriebe. Nicht, weil es sich nicht mehr lohnt – im Gegenteil: Statistiken zeigen, dass es den Betrieben mehrheitlich gut geht. Aber der Nachwuchs in der Branche fehlt. Altersbedingten Schließungen stehen zu wenig Neugründungen oder Betriebsübernahmen gegenüber. Innerhalb von zehn Jahren ist die Anzahl der handwerklich produzierenden Betriebe von 13.559 auf 9.872 zurückgegangen. Neu zu gründen ist in der Branche schwerer denn je: „Die meisten der heute erfolgreichen Fleischereien haben sehr klein gegründet und konnten nach und nach wachsen. Das ist heute aufgrund der Anforderungen der Kunden und Behörden so nicht mehr möglich“, erklärt DFV-Geschäftsleiter Reinhard von Stoutz auf GNZ-Anfrage. Dafür sei nicht nur viel Kapital nötig. Wer heute gründen wolle, müsse eine komplette Fleischerei, mit allen hygienischen Anforderungen, einem breiten Angebot und Personal auf die Beine stellen.

### Behördliche Auflagen und Fachkräftemangel belasten die Fleischereien

In 75 Jahren in der Branche hat sich viel verändert. Die Ansprüche der Kunden, die ein breit gefächertes Sortiment erwarten, sind höher geworden. „Früher hatten wir ein paar Klassiker wie Presskopf, Leberwurst, Schinken und Fleischwurst im Sortiment und das hat gelangt“, so Jürgen Honus. Heute stellt die Fleischerei über 125 Wurst- und Fleisch-Spezialitäten her. Darunter auch Besonderheiten wie geräucherten Bierschinken, oder Leber- und Graupenwürstchen nach altem Familienrezept. Zusätzlich bietet die Fleischerei auch einen Partyservice an.

Aber auch die Arbeitsbedingungen haben sich geändert: „Die Arbeit selbst ist leichter geworden, früher wurde viel mehr mit der Hand gemacht, wo heute mit Maschinen und Hilfsmitteln unterstützt“, erzählt der 61-Jährige. Wunden beispielsweise die bis zu

200 Kilo schweren Schweine von Hand in die Brühmaschine gehoben, übernimmt das heutzutage die Rohrbahn, die auch das frische Fleisch nach dem Schlachten und der Zubereitung in der Wurstküche direkt ins Kühlhaus transportiert. Mehrarbeit entstehe allerdings auf einer ganz anderen Ebene: die Bürokratie hat deutlich zugenommen. Ebenso wie die behördlichen Auflagen. Das zählt laut einer Befragung unter Betrieben des Deutschen Fleischer-Verbands aktuell zu den größten Problemen der Branche: „An erster Stelle nennen fast 90 Prozent die steigenden bürokratischen Anforderungen. Darauf folgen die Personalsituation und die steigenden Materialpreise, die gekoppelt mit den steigenden Personalkosten nur schwer an den Verbraucher zu kommunizieren sind“, so von Stoutz.

Die Inhaber von Schlachtbetrieben und Metzgereien seien bereits durch fehlendes Personal belastet und müssten darüber hinaus mehrere Stunden am Tag in bürokratische Tätigkeiten investieren, die zum Teil praxisfern seien: „Viele Vorschriften beziehen sich auf einen weitgehend anonymen Markt, der gekennzeichnet ist durch Produkte, die nicht am Ort des Verkaufes hergestellt wurden und die in Verpackungen angeboten werden“, erklärt von Stoutz. „Das Geschäftsmodell unserer handwerklichen Fleischereien beruht jedoch auf Beratung an der Theke und regionale Einbindung des Unternehmers mit allen daraus resultierenden „Kontrollen. Das findet vielfach keine Beachtung in der Gesetzgebung.“ Hier bestehe Handlungsbedarf. Auch Jürgen Honus ist sicher: Ein Umdenken in diesem Bereich könnte die Attraktivität des Berufs wieder steigern.

### Zum Jubiläum

Die Fleischerei gewährt ihren Kunden in der Jubiläumswoche vom 1. bis 6. September 10 Prozent Rabatt ab einem Einkaufswert von 10 Euro. Am 5. und 6. September ist eine Grillaktion mit einem Imbissstand vor dem Geschäft geplant. Weitere Informationen gibt es online unter [www.fleischerei-honus.de](http://www.fleischerei-honus.de).



In den 1960er Jahren waren Wurstküche und Verkaufsraum direkt in das Wohngebäude integriert, die hauseigenen Wurst- und Fleischwaren wurden über ein großes Fenster an die Kundschaft verkauft.

### Zur Historie der Fleischerei

Die Fleischerei Jürgen Honus blickt in Gelnhausen auf 75 Jahre Handwerkstradition zurück. Fleischermeister Jürgen Honus betreibt den Familienbetrieb aktuell in 7. Generation. Den Familienbetrieb gibt es allerdings schon länger: 1780 gründete Josef Honus im tschechischen Brosdorf eine Metzgerei, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs wurde die Familie aus dem ehemaligen

„Sudetenland“ vertrieben. 1950 eröffnete der Opa des heutigen Inhabers, Robert Honus die Fleischerei in Hailer mit dessen Sohn Bruno. Das Ladengeschäft mit Metzgerei wurde 1972 an das Gebäude angebaut. Über die Jahre wurden das Verkaufs- und Produktionsgebäude mit angrenzender Schlachtereierweiterung, aber auch die Wohnbereiche mehrfach umgebaut, erweitert und modernisiert. 1996 übernahm Jürgen Honus den heimischen

Familienbetrieb. Von 1968 bis 2012 betrieb die Familie zusätzlich eine Filiale in Niedermittlau. Bruno arbeitete bis einen Tag vor seinem plötzlichen Tod vor vier Jahren noch mit 89 Jahren im Betrieb. Aktuell besteht das Team des Familienbetriebs aus zwei Fleischereimeistern, zwei Gesellen, vier Personen im Verkaufsteam und Jürgen Honus Mutter Brigitte, die sich seit fast 65 Jahren auf vielfältige Weise in den Betrieb einbringt.



Über die Jahre wurde das Gebäude mehrfach erweitert und modernisiert, hier eine Ansicht aus den 80er Jahren.