

Seit 1735 Leberwurst und Rinderbraten

Handwerk mit alter Familientradition: Metzgerei Dörrler in Leimersheim feiert 250jähriges Bestehen

LEIMERSHEIM (hs). Feste feiern man, wie sie fallen. Bei Jubiläumstagen hilft man gelegentlich etwas nach. So feierte man 1935 400 Jahre Neupotz, in diesem Jahr waren es nun (über) 700 Jahre ...

Nach einem neuen Eckdatum kann sich zukünftig auch die Metzgerei Hugo Dörrler in Leimersheim richten. Während der Familienbetrieb bisher stets mit „50 Jahre Metzgerei Hugo Dörrler“ Kunden warb, kann er aufgrund jüngster Nachforschungen ab sofort auf mindestens 250 Jahre Metzgerei Dörrler stolz sein. Eine Rarität sonstergleichen.

Bereits der erste Leimersheimer Dörrler, ein Nikolaus, war Metzger beziehungsweise Fleischer. Er wurde in Göklingen geboren als Sohn des Metzgers Johann Georg Dörrler und heiratete 1755 in den Fischerort Leimersheim ein. Nach seinem Tod im Jahre 1788 führte sein Sohn Laurentius (1763 bis 1840), das fünfte von insgesamt neun Kinder, das Handwerk in Leimersheim fort. Lorenz ältester Sohn, Jakob (1789 bis 1844), mußte dann die großen Schwierigkeiten der Handwerksberufe während des 19. Jahrhunderts miterleben. Er versuchte gegen die starke Konkurrenz der zahlreichen Metzger im Dorf (darunter viele jüdische Schlachter) zu bestehen, während seine Brüder Johann Adam und Georg Adam sowie eines seiner elf Kinder, Franz Matthäus, während der 50er Jahre des 19. Jahrhunderts nach Amerika auswanderten.

Das Handwerk ging über in die Hände von Johann Georg Dörrler (1834 bis 1917), der fast ausschließlich als Schweinemetzger tätig war. Mit Ausnahme des Hinterviertels wurden Rinder in der damaligen Zeit ausschließlich von jüdischen Schlachtern verarbeitet und verkauft. Georgs Sohn Rudolf (1868 bis 1929) jedoch begann um die Jahrhundertwende mit dem Schlachten von Rindern. Da ein ganzes Rind die Kapazität eines einzelnen Betriebes überstieg, arbeitete er mit Kollegen zusammen.

Durch das Prinzip „Rücken oder Schneid“ versuchte man zu einer gerechten Aufteilung zu gelangen. „Specksäue“ wie man sie heute kennt, sah man damals nur selten. Deshalb mußten oft zwei Schweine anstelle von einem geschlachtet werden. Auch Rudolfs Söhne Richard und Hugo (1899 bis 1955) sahen schlechte Zeiten - nicht nur für das Handwerk. Während der Winterzeiten lebten sie fast nur von Hauschlachtungen (sieben Mark pro Schlachtung).

Schon mit sechs Jahren bekam Hugos gleichnamiger Sohn (geb. 1937) die Maßschürze umgebunden, worauf er sehr stolz



Johann Georg Dörrler (1834-1917), Urgroßvater des heutigen Geschäftsinhabers Hugo Dörrler, war noch ausschließlich Schweinemetzger.

war. Leider ging dem Handwerksberuf, wie Hugo heute bedauert, die besondere Mentalität von damals verloren. „In den Metzgerberuf hineingewachsen“ mußte Hugo Dörrler nach dem frühen Tod seines Vaters mit 18 Jahren das Metzgergeschäft übernehmen, was nur mit besonderer Genehmigung möglich war. Bereits mit 21 Jahren konnte er - ebenfalls mit Sondergenehmigung - die Meisterprüfung ablegen.

Die Anfangszeit sei sehr schwer gewesen, erinnert sich Dörrler. Das Geld für den Schweinekauf habe er sich allzuoft von seiner Schwester „pumpen“ müssen. Sorgen hatten den Metzgern während der 50er Jahre vor allem die zahlreichen Hauschlachtungen gemacht. Gelegentlich habe er sogar ein Zieglein geschlachtet. Vor 30 Jahren wurde alles noch im Handbetrieb verarbeitet, gekühlt wurde mit Eisstangen, der Verkauf erfolgte über die hölzerne Theke. In den 60er Jahren wurden die alten Sorgen von den aufkommenden Supermärkten abgelöst. Der einzelne Metzger konnte einfach nicht mehr mit den Supermarktpreisen mithalten, weshalb er zum Überleben seinen Einzugsbereich vergrößern mußte. Von den fünf Leimersheimer Metzgern der 60er Jahre blieben nur noch zwei übrig: Dörrler und Ochsenreither/Kuhn. Hugo Dörrlers Prognose für die Zukunft klingt recht schwarz. Die Vorteile kleiner Betriebe wie individuelle Bedienung, vielfältiges Angebot, Serviceangebot für Feste, einzige Einkaufsmöglichkeit für ältere, alleinstehende oder selbständige Bürger („die noch ins Geschäft um die Ecke schlappeln wollen“) sowie das Lehrstellenangebot kommen gegenüber Preisvorteile der Großmärkte kaum zur Geltung.

So scheint die lange Tradition des Metzgerhandwerks in der Familie Dörrler noch in diesem Jahrhundert ein Ende zu nehmen, da Sohn Rudi aus gesundheitlichen Gründen dem Beruf seines Vaters den Rücken kehrte. Die lange Familientradition will man jedoch noch in diesem Jahr gebühlich feiern.