

VON MARC FELIX SERRAO

München – Als Martin Köck Anfang der Achtzigerjahre zum ersten Mal in der weiß gekachelten Küche der Schleißheimer Straße 83 in München-Schwabing steht und Weißwurstbrät in Därme füllt, hat anderswo in Deutschland gerade ein zerstrittener Haufen Vegetarier und Atomkraftgegner eine Partei namens die Grünen gegründet. Als Köcks Vater ein Vierteljahrhundert zuvor das Weißwurstmachen lernt, kommt die junge, kriegswunde Republik unter der Regie eines greisen Rheinländers wieder auf die Beine. Als dessen Vater wiederum Mitte der Zwanzigerjahre an der Reihe ist, wird Hindenburg Reichspräsident und in der *Berliner Illustrierten* erscheint ein ver-rücktes, neuartiges Rätsel mit Wörtern, die sich kreuzen. Und, schließlich: Als Martin Köcks Urgroßvater – der Erste in dieser Reihe – kurz nach der Jahrhundertwende hier, auf der Schleißheimer Straße 83, seine ersten Weißwürste brüht, da haben die Deutschen noch Kolonien und ihren zweiten Wilhelm, dessen Geburtstag auch die Untertanen in Ostafrika feiern dürfen. In Wien spaziert da gerade ein mächtig talentierter junger Maler namens Adolf Hitler durch die Straßen, ganz beseelt von der Vorstellung, die Welt mit seinen Aquarellen zu verschönern.

Während also die Weltgeschichte ihren Zickzackkurs nimmt, während zwei Kriege halb Europa zerstören, ein halbes Dutzend deutscher Währungen in den Portemonnaies klumpert, und das Land wächst, schrumpft, geteilt und schließlich wieder vereint wird, stehen Martin Köck und seine Ahnen in der Küche der Metzgerei Liedl (benannt nach einem der Großväter) und machen, neben vielem anderen, ihre Schwabinger Weißwürste. Einer nach dem anderen. Seit mehr als 100 Jahren. Als gelte es, dem Chaos dieser Welt ein kleines, familiäres Bollwerk entgegenzusetzen.

Bisschen viel Pathos? Mag sein. Aber es steht auch was auf dem Spiel: Die dauerhafte Existenz der Metzgerei Liedl – einer der ältesten und angesehensten „Fleischfachbetriebe“ Münchens – ist ja nicht einfach gesichert. Nicht, weil der Laden schlecht liefe, das tut er nicht. Auch nicht, weil ein neuer Krieg aus- oder der Euro zerbricht; mit solchen Dingen kommen Leute wie die Köcks erwiesenermaßen zurecht. Das Problem ist schlechter, leiser. Es hat etwas damit zu tun, wie wir inzwischen leben. Es hat etwas damit zu tun, was uns wichtig und teuer ist, und wem wir als Gesellschaft Achtung entgegenbringen.

Fangen wir mit dem Letzten mal an. Es ist kurz vor sieben Uhr an einem kalten März morgen, als Martin Köcks wichtigster Mitarbeiter Alfons Denk anfängt, die sechs Schweine zu zerteilen, die er eben vom befreundeten Großhändler im nahen Schlachthof geholt hat. Draußen auf der Schleißheimer Straße schlurfen die Menschen noch dick verpackt und mit schlafverklebten Augen zur Arbeit, drinnen, in der etwa 80 Quadratmeter großen Betriebsküche, ist der 62-jährige Metzgermeister schon seit knapp zwei Stunden hellwach. Alles andere wäre auch heikel.

Dieses uralte Handwerk, das man sprichwörtlich schmecken kann, wirkt auf den Laien fast artistisch

Die 30 Zentimeter lange Klinge in seiner Rechten zieht durch das hellrote Fleisch auf dem metallenen Schneidetisch wie durch warme Butter. Alle paar Minuten schärft er das Messer im Schleifgerät nach. Wenn er mehr Kraft braucht, etwa um die Schwarte vom Muskelfleisch zu lösen, wandert sein Daumen auf die Rückseite der Klinge. Wenn er mit schnellen Schnitten die Sehnen aus der Ober- und Unterseite des Schinkens löst, wechselt der Zeigefinger den Daumen ab, so kann er die Klinge besser steuern.

Das klingt erst mal grob. Und wenn man Alfons Denk mit seinen Einsneuzing und den bratpfannengroßen Händen zum ersten Mal sieht, versteht man auch den alten Namen für Metzger: Fleischhauer. Aber wenn man dann beobachtet, wie sich das Stück Tier unter den Händen dieses Mannes in wenigen Minuten in fein zerteilte Nahrung verwandelt, von der am Ende kein Teil ungenutzt bleibt, wird man selbst als todmüder Laie am frühen Morgen durch diese Form der Alltagsartigkeit geweckt. Es wirkt, als würden die Muskeln und Sehnen, das weiße Fett und die blutige Klinge miteinander tanzen. Metzgerball.

„Meine rechte Hand“ nennt Martin Köck den Angestellten Alfons, der seit mehr als 20 Jahren für die Metzgerei seiner Familie arbeitet. Rechter Riese wäre passender. Der Hüne aus dem Bayerischen Wald überragt seinen Chef um einen Kopf. Bei der Arbeit wirken sie so eingespielt, dass nicht gleich erkennbar ist, wer der Chef ist. Einer kippt einen halben Eimer Eis in die 60 Liter fassende „Kutter“-Maschine, die das Fleisch mit rasend rotierenden Klingen in rosa Brät versendet, damit das Eiweiß für den Kalbskäse nicht verbrennt. Der andere wechselt währenddessen die Abdrehrichtung an der Wurstmachine, um nach den dicken Weißwürsten dünne Rostbratwürstchen zu produzieren. Im nächsten Augenblick fiept die Räucher-kammer, weil die zehn über Nacht in fußballgroßen eisernen Hüllen gekochten Schinken fertig sind, und nebenan müssen die Gelbwürste im heißen Kesselwasser gewendet werden.

Mehr als ein Dutzend Arbeitsschritte laufen in dieser Küche frühmorgens parallel ab. Die Männer reden dennoch kaum miteinander. Alle zehn Minuten hört man mal einen kurzen, heiseren Ruf oder Witz, das reicht. Das liegt zu einem daran, dass der besagte Kutter, eine etwa 30 000 Euro teure Stahlmaschine, laut ist. Es liegt zum



Wie wollt ihr leben?

Seit 1910 trotz einer Münchner Metzgerei allen Kriegen, Krisen und Skandalen. Über das Fleisch und seinen Wert lernt man beim Ehepaar Köck viel



Monika und Martin Köck (oben) in ihrer Metzgerei in München im März 2013. Köck ist der Urenkel des Gründers. Unten links: Wurst aus eigener Herstellung hängt zum Abkühlen in der Küche. Mitte: Die Räume auf der Schleißheimer Straße in den 1910er-Jahren, hinten an der Wand steht Köcks Urgroßvater. Rechts: Metzgermeister Alfons Denk entlädt die frische Ware im Hinterhof des Geschäfts. FOTOS: JAKOB BERR (3) / PRIVAT

anderen daran, dass diese zwei Kollegen sich und ihre Arbeit besser kennen, als es sich jeder flexible Berufsnomade von heute vorstellen kann.

Womit wir uns dem Problem nähern. Denn das, was in dieser Küche in Schwabing frühmorgens stattfindet, dieses uralte Handwerk, das man sprichwörtlich bei der Nahrungsaufnahme schmecken kann – es wirkt außerhalb der Metzgerei wie ein aus der Zeit gefallenes Schauspiel. Und nicht nur dort. Fragt man die beiden Metzgermeister, wer nach ihnen in der Schleißheimer Straße 83 die Würste und den Schinken machen wird, bekommt man keine Antwort. Beide haben Kinder. Aber bislang sieht es nicht so aus, als ob diese in ihre Fußstapfen treten. Der Sohn des Angestellten Alfons Denk ist Mitte dreißig und arbeitet für einen Versicherungskonzern. Martin Köcks 18-jährige Tochter Franziska und der 16-jährige Sohn Simon helfen ab und zu beim Catering oder im Büro. Aber was die fünfte Generation der Familie nach ihrem Abitur machen will, weiß sie noch nicht.

„Ich hoffe“, sagt Martin Köck sanft. Mehr sagt er nicht. Er ist kein Mann, der viele Worte macht. Später erzählt er noch, dass er, der gerne kocht, am liebsten mit seiner Tochter am Herd steht. „Die hat ein Gefühl dafür“, sagt der Metzger. Dann lächelt er und guckt so, als wolle er sagen: Mein Mädchen hat's im Blut! Aber er sagt es nicht. Dafür ist er zu stolz. Die Kinder steuern aufs Abitur zu. Er selbst hat einen Hauptschulabschluss, und er führt dieses Kleinunternehmer der Familie seit vielen Jahren so erfolgreich, dass es neben der Familie zehn Angestellte ernährt.

Dass die Kinder aufs Gymnasium gehen: eine Familienpremiere. Nicht im Traum würde es ihm oder seiner Frau einfallen, den beiden vorzuschreiben, was sie

mit ihrem Leben dann anfangen sollen. Die Kehrseite des schulischen Erfolgs: Welcher Akademiker wird Metzger? Selbst wenn er einen profitablen Betrieb mit mehr als 70 Prozent Stammkundschaft übernehmen kann?

So wie der Metzgerei Liedl geht es vielen deutschen Metzgerbetrieben. Knapp 15 000 eigenständige Meisterbetriebe gibt es nach Angaben des Deutschen Fleischer-Verbandes heute noch. Das sind 4400 weniger als zehn Jahre zuvor, fast ein Viertel. Der Verband spricht von einem sich immer mehr beschleunigenden „Abschmelzungsprozess“. Schaut man in den zuletzt veröffentlichten Geschäftsbericht 2010/2011, dann findet man vor allem einen Trend, der der Branche zu schaffen macht: Nachwuchsmangel. Etwa 146 000 Menschen arbeiten zurzeit in Deutschland im Flei-

**Schleißheimer 83: Metzgerei Liedl
Schleißheimer 85: Discounter Lidl
Der Kunde hat zweifellos die Wahl**

scherhandwerk, inklusive Auszubildenden und Angehörigen, die ab und zu ausshel-fen. Das sind fast 40 000 weniger als vor zehn Jahren. Viele Betriebe machen nicht deshalb dicht, weil sie keine ordentlichen Umsätze mehr erwirtschaften, sondern weil keiner die Arbeit fortsetzen will. Geigneter Nachwuchs werde heute „händeringend“ gesucht, heißt es beim Verband. Die Metzgerei Liedl, die früher Preise gewonnen hat für ihre Ausbildung, hat zurzeit auch keinen Lehrling.

Vielleicht liegt es am alten Fleischhauer-Image. Wer Metzger hört, denkt an breite Kerle, die mit grimmigem Gesichtsausdruck von morgens bis abends wimmern-de Kälber zerlegen. „Ach ja“, sagt Martin

Köck da nur. Sein letztes Tier hat er vor Jahrzehnten geschlachtet, seither schlachtet er nicht mehr beste Ware, sondern schaut darauf, beste Ware geliefert zu bekommen. Die harte Arbeit, die man vor allem dem 1950 geborenen Alfons Denk und seinen Bratpfannenhänden ansieht, übernimmt heute zum Großteil ein Park aus blitzblanken Maschinen mit Touchscreens, die „Kutter“, „Wolf“ und „Tumbler“ heißen. Er selbst stehe die meiste Zeit am Herd für den Mittagsimbiss, „weil ich gerne koche“.

Monika Köck nun, die Frau des Chefs, widerspricht gleich in allen Punkten dem Klischee der Metzgersgattin. Die aparte, gertenschlanke Mittvierzigerin mit dem frischgeföhnten Haar und den Perlohrringen kümmert sich im Betrieb vor allem um den Verkauf und die Buchhaltung. Einmal, erinnert sie sich, habe eine Kundin nach der Chefin gefragt, es ging um ein Schweinebratenrezept.

„Das bin ich“, hat Monika Köck gesagt. Die Kundin hat Monika Köck gemustert, stumm und fassungslos.

Schaut man sich an, wie viele Rinder, Kälber, Schweine, Geflügel und Schafe in diesem Land gegessen werden, stellt man fest, dass die Deutschen nach wie vor große Fleischfreunde sind. Im Schnitt 61 Kilogramm betrug die Pro-Kopf-Menge 2011, und da waren die Schwarten, Sehnen und Knochen schon abgezogen. Der Wert seit ist Jahrzehnten stabil. Den größten Batzen macht nach wie vor das Schweinefleisch aus (39 Kilo), gefolgt von Geflügel (11,2) und Rind- und Kalbfleisch (9,0).

Die Frage ist nur: Wo kaufen die Leute das ganze Fleisch, wenn landauf, landab jedes Jahr ein paar Hundert Metzgereien dichtmachen?

Die Antwort darauf steht, etwas versteckt, ebenfalls im Geschäftsbericht des

Fleischer-Verbandes. Im Teil über „Verkehrsentwicklung und Absatzpolitik“ ist von einigen auf den ersten Blick erfreulichen Entwicklungen die Rede, von „guten Absatzmöglichkeiten im Ausland“ und „kräftig“ gestiegenen Preisen.

Dann kommt dieser Satz hier: „Von den deutlich höheren Verkaufspreisen profitieren in erster Linie wieder die Discounter als die vermeintlich günstigsten Einkaufsstätten.“

Discounter. Allein das Wort.

Man sieht das Beratergesicht, das sich diesen verunglückten Anglizismus ausgedacht hat, vor sich. Martin Köck, der nie im Leben auf die Idee käme, eine industriell produzierte Wurst zu kaufen, schlägt trotzdem jede ihm gebotene Möglichkeit aus, auf die Billigheimer zu schimpfen. Ob er nicht auch denke, dass Pferdefleisch in Lasagne, Schimmel im Tierfutter und falsch etikettierte Bio-Eier eben keine „Skandale“, sondern logische Konsequenzen einer auf Tiefpreise getrimmten industriellen Tierverwertungskette seien? Der Metzger lächelt gequält und schweigt ein paar Sekunden lang. Dann sagt er sehr leise: „Ja, diese großen Strukturen. Das ist wohl der Gang der Welt.“

Das Irre ist, dass die großen Strukturen gleich nebenan beginnen: Seit 1910 gibt es auf der Schleißheimer Straße 83 den Metzgerei Liedl. Und seit ein paar Jahren gibt es direkt nebenan vom Metzgerei Liedl, auf der Schleißheimer Straße 85: den Supermarkt der Kette Lidl. Ohne „e“.

Es ist viel mehr als nur ein Buchstabe, was diese beiden Adressen trennt. Auf der einen Seite der Familienbetrieb, der sein Schweinefleisch von einer süddeutschen Erzeugergemeinschaft bezieht, die damit wirbt, dass es frei von Gentechnik, Antibiotika und Wachstumsförderern sei. Auf der

anderen Seite der Lebensmittelliese der Schwarz-Gruppe mit europaweit 300 000 Beschäftigten in rund 10 000 Filialen. Ein Konzern, der neben dem sagenhaften Milliardenvermögen des Eigentümers Dieter Schwarz vor allem für seinen anhaltenden Expansionsdrang und seine beinharte Preispolitik bekannt ist.

Ein Beispiel: Im Lidl ohne „e“ sind diese Woche Hähnchen-Minutenschnitzel aus Brustfilets im Angebot. 2,29 Euro kostet jetzt die 400-Gramm-Packung. „-17 %“, steht in Signalschrift in den quetschbunten Prospekten, die neben den Einkaufswagen ausliegen. Das entspricht einem Preis von 5,73 Euro pro Kilogramm Huhn. Das geborene, gefütterte, gelebt habende, getötete und zerlegte Tier kostet so viel wie eine Schachtel Zigaretten.

Der Liedl mit „e“ kann da nicht mithalten. 14,90 Euro kostet das Kilogramm Hähnchenbrust in der Metzgerei. „Was kann ich machen?“, fragt Köck: „Wir kaufen teurer ein, als die verkaufen.“

Was kann er machen? „Vielleicht mehr Werbung“, sagt der Metzger bei einem Mittagsimbiss im Büro. „Genau“, sagt seine Frau Monika. Die 44-Jährige ist gerade hereingekommen, um einen neuen Catering-Auftrag zu verbuchen, lustigerweise eine Bestellung für ein Firmen-Event von Aldi. Bisher hat die Metzgerei Liedl, wenn, dann nur mit Postwurfsendungen und in Anzeigenblättern geworben. Hin und wieder haben die Verkäuferinnen vorne im Laden den Kunden auch einen Laufzettel mit Angeboten in die Tüte gesteckt. „Aber“, gibt Martin Köck zu, „damit erreichen wir ja nur die, die uns schon kennen.“

Billigfleisch, Bio-Neurosen – Metzgermeister Alfons Denk kommt nicht aus dieser Welt

Seit vergangenem Herbst hängt ein Flachbildschirm vorne im Verkaufsraum über der Wurstaussage. Darauf erfahren die Kunden durch wechselnde Standbilder, was gerade im Angebot ist. Außerdem hat Tochter Franziska vor ein paar Wochen ein Facebook-Profil für die Metzgerei erstellt. Darin finden sich die aktuellen Mittagsgesichte und ein paar Schwarz-Weiß-Fotos aus Urgroßvaters Zeit. Die Seite hat bisher 16 Freunde.

Martin Köck und seine rechte Hand Alfons Denk können mit noch so großer Meisterschaft frühmorgens in der Metzgerküche ihr Brät produzieren, ihre Rinderfilets zurechtschneiden, große und kleine Würstchen machen und den Presssack in die Aussage legen: Man muss all das als Kunde schon ausdrücklich wollen, sonst nimmt man es nicht wahr. Auf der einen Seite brüllen einen die großen Discounterketten mit immer neuen Tiefpreisen an. Auf der anderen Seite lärmen die Medien, die inzwischen jedes Lebensmittelskandalchen zur Apokalypse aufblasen. Als Mitte Januar die Sache mit dem nicht etikettierten Pferdefleisch in der Billig-Lasagne rauskam, war Deutschland in Aufruhr, als drohe eine neue Pest. Dass am Ende kein Kunde gesundheitliche Probleme hatte: wurscht.

In Ländern wie Frankreich, wo die Esskultur noch nicht zur reinen Nährstoffaufnahme verkommen ist, gibt es in jedem Dorf eine hervorragende Metzgerei. So weit sind wir Deutschen nicht, nicht einmal in einer, im Vergleich zu Berlin etwa, kulinarisch traditionsreichen Metropole wie München. Zwar kosten die großen Altbauwohnungen zwischen Schelling- und Agnesstraße im Einzugsgebiet der Metzgerei Liedl schnell mal 3000 Euro Miete. Aber doch macht auf der Verkehrsader Schleißheimer Straße ein Dönerladen nach dem anderen auf. Drei Supermärkte mit verpacktem Industriefleisch sind vom Metzgerei Liedl aus in 60 Sekunden zu Fuß zu erreichen. Etwas weiter oben ist dann der sogenannte Bio-Supermarkt, in dem geschlauchte Väter mit Kindern auf den Schultern Bio-Bananas aus Südamerika kaufen und sehr, sehr lange das Kleingedruckte auf der Zwieback-Verpackung studieren.

In größtmöglicher Distanz zu diesem ganzen Wahnsinn leben Männer wie Martin Köcks Metzgermeister Alfons Denk, der sechstgeborene Bauernsohn aus dem Bayerischen Wald, der den heimischen Hof mit 14 Jahren verließ, um zu lernen, wie man mit Fleisch arbeitet.

Eine Stunde bevor der Metzger seine Schweinehälften in der Küche zerteilt und dabei vorführt, was der Begriff Handwerk im Wortsinn bedeutet, steht er auf dem Schlachthof, um die bestellte Ware beim Großhändler Bruno März abzuholen, den sein Chef seit der gemeinsamen Gesellenzeit persönlich kennt. Ein kurzer, in die gleißend ausgeleuchtete Halle gerufener Gruß, zwei, drei Protzeleien mit den anderen Männern in Weiß, die hier seit ein Uhr nachts Tiere in transportfähige Stücke hacken, dann geht es sehr schnell wieder zurück.

Als die Mitarbeiter die Kisten verladen, spricht Alfons Denk über das Wohl von Schweinen und Rindern. Ein Biosiegel gebe eben keine Garantie mehr auf einen guten Umgang mit den Tieren, sagt er. Weil es längst eine Biofleischproduktion im industriellen Maßstab gebe. Wichtig sei vor allem, dass die Tiere vor ihrer Schlachtung nicht unnötig leiden, etwa durch Schläge, Stürze oder steil gebaute Rampen. Das sei „das A und O“. Denk sagt nicht: Tiere haben auch Gefühle. Er sagt: „Bei zu viel Stress platzen Äderchen, das sieht man dem Fleisch später an.“

Während der Metzger erzählt, verfärbt sich der Morgenhimmel violett bis rot. Wunderschön, dieser Münchner Himmel. Neben an der Schlachthalle hört man die Schweine im 30-Sekunden-Takt schreien, kurz und spitz. Fleisch kommt von Tieren. Es hat mal gelebt. Auch das gehört zu diesem Handwerk.

Ein Geruch weht über den Hof. Wie Salami, nur besser.