



Seit 25 Jahren betreiben Helmut und Maria Schmid ihre Metzgerei in Anzenkirchen.

(Foto: gpr)

Familienbetrieb mit Zukunft

Anzenkirchen (gpr/ha). Die Metzgerei Schmid aus der Trüfener Straße feiert in diesen Tagen ihr 25-jähriges Betriebsjubiläum. Ein Beispiel dafür, dass es eine Landmetzgerei mit eigener Schlachtung (rund 1500 Tiere jedes Jahr) auch heute trotz großer Konkurrenz noch geben kann.

Begonnen hatte alles am 29. April 1978 als Helmut und Maria Schmid die Metzgerei von der Brauerei Bad Birnbach pachteten. Damals befand sich dort nur ein kleiner Verkaufsladen sowie eine Pächterwohnung. Im Winter 1979 kauften sie dann das gesamte Anwesen, und bereits im Frühjahr 1980 wurden Pächterwohnung und Stallung abgerissen. Es entstand ein neues Wohnhaus mit Laden und Produktionsstätte.

Am 5. Dezember 1980 zog man dann in den neuen, großzügig gestalteten Laden ein. Es war zunächst eine große Umstellung für Mitarbeiter und Kundschaft, doch mit der Warenpräsentation konnten viele Stammkunden gewonnen werden. Mit

der ständigen Zunahme von großen Handelsketten in der Region, die auch ein großes Wurstsortiment anbieten, wurde dem Familienbetrieb das Leben nicht leicht gemacht. „Aber Dank des Metzgers Frische mit eigener Schlachtung konnten wir gegen die schier übermächtige Konkurrenz bestehen“, sagen die Schmidts heute. Dabei habe es auch eine Rolle gespielt, dass sie seit jeher von den Landwirten der Region mit „bodenständigem Vieh hoher Qualität“ versorgt würden. Und sie sind überzeugt, mit der Erweiterung um einen eigenen Partyservice ein zusätzliches Standbein geschaffen zu haben, um auch künftigen Herausforderungen gewachsen zu sein.

Auch die Zukunft des Familienbetriebes ist gesichert. Sohn Helmut hat die Lehre im elterlichen Betrieb absolviert. Nach einem kurzen Gastspiel bei der Bundeswehr kam er nach Anzenkirchen zurück. 1996 legte er den Meisterbrief mit Meisterspreis der Bayerischen Staatsregierung ab. Sohn

Manfred machte zunächst eine Kochlehre im Sternsteinhof - Chrysanthhof Bad Birnbach mit Ausbilder-schein für Köche. Nach der Bundeswehr lernte er im elterlichen Betrieb zusätzlich das Metzgerhandwerk. Einen guten Ruf hat sich die Metzgerei auch durch ihre laufende Lehrlingsausbildung gemacht.

Insgesamt zehn Mitarbeiter zählen Schlachtung und Laden heute. Neben Chef Helmut Schmid und den beiden Söhnen arbeiten derzeit auch noch Max Heudecker und Anton Mühlbauer, der schon seit der Lehre im Betrieb tätig ist, in der Metzgerei mit. Im Geschäft sind neben Ehefrau Maria Schmid noch Elisabeth Bachhuber, Renate Mühlbauer sowie Anita Braun tätig. Für Haus und Partyservice zeichnet Maria Döschl verantwortlich, und Oma Grabmeier ist für die kleine Handarbeit zuständig. „Ohne diese gute Mannschaft könnten wir in der heutigen, wirtschaftlich schwierigen Zeit nicht mehr existieren“, weiß Maria Schmid.