

Metzger kehrt in seine Heimat zurück

Fleisch Rolf Henz führt in Riehen eine erfolgreiche Metzgerei. Nun eröffnet er in Laufen eine zweite Filiale

VON DIMITRI HOFER

Für Rolf Henz ist die Eröffnung seines zweiten Lokals eine Rückkehr an den Ort, wo er einst sein Handwerk lernte. In den frühen Neunzigerjahren machte er in der Metzgerei Rechsteiner die Ausbildung zum Metzger. Am Montag übernimmt er den Traditionsbetrieb im Laufner Stedtl. Die Inhabererfamilie zog sich kürzlich altershalber aus dem beliebten Geschäft zurück.

Der 43-jährige steckt momentan mitten in den Vorbereitungen für die Ladeneröffnung. Immer wieder erhält er Anrufe und muss Anweisungen geben. Seine Angestellten, welche er allesamt von der Familie Rechsteiner übernommen hat, richten die Metzgerei neu ein. Sie hängen feine italienische Salamis an die Wand, stellen Gewürzgläschen auf die Theke und putzen den Boden. Durch das ganze Lokal dröhnt das Geräusch von Schrauben, die sich in die Wand bohren.

Vollmilch statt Milchpulver

Hinter dem Geschäft fährt ein voll beladener Lieferwagen der Jenzer Fleisch und Feinkost AG vor. Rolf Henz krempelt die

«Man kann sich nirgends schneller hocharbeiten als im Metzgerberuf. Hier mangelt es in allen Bereichen an Fachkräften.»

Rolf Henz Metzger

Ärmel hoch und trägt die grossen Fleischstücke in den Laden. «Ich beziehe das gesamte Fleisch von Jenzer», erklärt der Metzger. Der bekannte Betrieb mit seinen drei Filialen in Arlesheim, Reinach und Muttenz verfolge seit Jahren dieselbe Philosophie wie er. «Das Fleisch ist aus besonders artgerechter und regionaler Tierhaltung.» Das Rind- und das Kalbfleisch stamme grösstenteils aus dem Oberbaselbiet und dem Laufental.

«Wir bezahlen den Bauern eine Prämie, damit sie den Kälbern rund 1000 Liter Vollmilch zu trinken geben», sagt er. In der Massenproduktion, aus der das meiste Fleisch bei den Grossverteilern stamme, werde hingegen Milchpulver verwendet. Anders sei dies bei derart vielen Tieren auch gar nicht möglich. «Ich weiss bei unserem Fleisch immer, woher es kommt.» Frage man einen Angestellten in einem Supermarkt nach der Herkunft der Tiere, könne dieser jedoch häufig nur mit den Schultern zucken.



Rolf Henz hofft, dass viele Stammkundinnen und Stammkunden der Metzgerei Rechsteiner künftig bei ihm ihr Fleisch kaufen.

NICOLE NARS-ZIMMER

Da seine Mitarbeiter nicht selber ausbeinen, gelten für sie andere Anforderungen als es noch bei ihm während seiner Metzgerlehre der Fall war. «Das Berufsbild des Metzgers hat sich in den vergangenen Jahren sehr stark gewandelt», erklärt Henz. Heute seien viele Angestellte in der Fleischbranche sogenannte Veredler. Sie verarbeiten fertige Fleischstücke zu Filets, Steaks und Fertiggerichten, die man in der Metzgerei kaufen kann. Gerade Letztere würden bei Henz Delikatessen, seinem ersten Laden in Riehen, sehr gut laufen.

Rolf Henz legt Wert darauf, stets einen Lehrling oder eine Lehrtochter auszubilden. Einfach, eine dafür willige Person zu finden, ist es aber häufig nicht. «Wie viele

andere handwerkliche Berufe kämpft unerserer mit Nachwuchsproblemen», bedauert er. Die Branche habe ein nicht besonders gutes Image. «Dabei ist es so, dass man sich nirgends schneller hocharbeiten kann als im Metzgerberuf. Hier mangelt es in allen Bereichen an Fachpersonal.»

Grosses Netzwerk im Laufental

Seine eigene Faszination für den Beruf entwickelte sich bereits während seiner Kindheit. «Meine Eltern betrieben in Nunningen ein Restaurant. Dort kam ich immer wieder mit frischem Fleisch in Kontakt», erinnert sich Henz. Er habe sich in den Kopf gesetzt, eines Tages eine Ausbildung zum Metzger zu machen. Nachdem

er dies in Laufen getan hatte, begab er sich während einigen Jahren auf Wanderschaft und arbeitete in verschiedenen Metzgereien in der Schweiz. Seit mittlerweile 18 Jahren führt Henz in Riehen einen eigenen Betrieb.

In Laufen hofft er, von seinem grossen Netzwerk im Laufental und Schwarzbubenland profitieren zu können. «Ich bin in dieser Region aufgewachsen und lebe auch hier.» Ein weiterer Vorteil sei, dass er aufgrund der Nähe seinen Kindern besser zeigen könne, was er arbeite, meint der in Röschenz wohnhafte Henz. Vielleicht entfalte ein Besuch in der Metzgerei bei einem der drei Söhne dieselbe Leidenschaft wie damals bei ihm.

KOPF DER
WOCHE