

Fleischerei Illmeyer: Fleischer Ade

Herbert Illmeyer steht wie jeden Tag mit seiner Frau Gabi im Geschäft und bedient die Kundschaft. Auf den ersten Blick scheint alles wie bisher, doch die Vitrine wirkt etwas leerer als sonst. Manche der Kundschaften fragen noch nach Geselchten oder Würste. „Heute ist unser letzter Tag“ entgegnet der Fleischermeister freundlich und verweist darauf, dass es nur noch die Ware in der Verkaufsvitrine gibt. Und so sperrte in einem Bezirk mit über 26.000 Einwohnern nun der letzte Fleischhacker zu. In einer kleinen Pause am Vormittag des 31. Juli 2021 bitten wir das Ehepaar Illmeyer vor ihr Geschäftslokal – für ein letztes Foto –



Letzter Fleischer im Bezirk Lilienfeld hört auf: Herbert Illmeyer geht nach über 40 Jahren als Fleischermeister in Pension und schließt sein Geschäft mit 31. Juli 2021. (© Peter Denk)

Herbert Illmeyer steht wie jeden Tag mit seiner Frau Gabi im Geschäft und bedient die Kundschaft. Auf den ersten Blick scheint alles wie bisher, doch die Vitrine wirkt etwas leerer als sonst. Manche der Kundschaften fragen noch nach Geselchten oder Würste. Heute ist unser letzter Tag entgegnet der Fleischermeister freundlich und verweist darauf, dass es nur noch die Ware in der Verkaufsvitrine gibt. Und so sperrte in

einem Bezirk mit über 26.000 Einwohnern nun der letzte Fleischhacker zu.

In einer kleinen Pause am Vormittag des 31. Juli 2021 bitten wir das Ehepaar Illmeyer vor ihr **Geschäftslokal** für ein letztes Foto und ein Interview über einen Abschied mit einem weinenden und einem lächelnden Auge.

Fleisch & Co: Sie gehen am 1. August in den Ruhestand. Wie geht es ihnen damit, in der Gewissheit dass mit ihnen der letzte Fleischerbetrieb mit Kundenbedienung im Bezirk Lilienfeld zusperrt?

Herbert Illmeyer: Ich gehe mit sehr gemischten Gefühlen nach über 40 Jahren als selbstständiger Fleischermeister in Pension. Es liegt nicht an mir, dass es keine weiteren Fleischerbetriebe im Bezirk mehr gibt. Die Großmärkte mit gezielten Preiseaktionen machen es den Fleischereibetrieben sehr schwer bei Kalkulationen das richtige Ergebnis zu erreichen. Und für berufstätige Kunden ist es natürlich viel einfacher in Supermärkten in kurzer Zeit alles auf einmal einzukaufen.

Fleisch & Co: Was hätte passieren sollen, dass junge Fleischermeister einen Betrieb weiterführen oder überhaupt neu aufbauen? Ist sowas überhaupt möglich in der heutigen Zeit?

Herbert Illmeyer: Es ist leider so, dass Eltern und ihre Kinder es nicht mehr schätzen diesen Beruf zu erlernen und auszuüben. Daher gibt es in dieser Berufsgruppe fast keine Facharbeiter mehr, die berechtigt wären ein Geschäft zu führen. Natürlich wäre es möglich ein Geschäft mit regionalen Produkten im Sinne

der wählerischen Kunden zu betreiben. Die persönliche Beratung und die Qualität der Produkte würden sicher auch in der heutigen Zeit noch geschätzt.

Fleisch & Co: Rückblickend: Wie würden sie die Entwicklung ihres Berufes in den letzten 40 Jahren bezeichnen?

Herbert Illmeyer: Am Anfang war es sicher leichter sich als Fleischer zu behaupten. Regionale Großkunden wie Krankenhaus , Berufsschule, Altersheime, Schulen haben ihre Aufträge lokal vergeben. Seit einiger Zeit wird alles über EU Zertifikate und landesweite Einkaufszentralen abgewickelt. Auch wurde es immer schwerer qualifiziertes heimisches Personal zu bekommen. Selbst Lehrlinge sind, aus obigen angeführtem Grund, schwer zu bekommen.

Fleisch & Co: Wie weit war ihre Familie im Betrieb eingebunden? Wie viele Mitarbeiter hatten sie?

Herbert Illmeyer: Mein Vater hat 1958 den Betrieb übernommen, wo ich dann 1975 zu lernen begann. Nach der Meisterprüfung 1980 übernahm ich mit Jahresbeginn 1981 den Betrieb. In den weiteren Jahren waren immer meine Frau und ein Mitarbeiter sowie zeitweise ein Lehrling beschäftigt.

Fleisch & Co: Immer wieder eröffnen nun kleinere (Bio)ILäden ohne Bedienung in der Region. Ist das der richtige Ansatz um regionale Produkte zu verkaufen? Oder werden in Zukunft die Supermärkte die alleinigen Nahversorger?

Herbert Illmeyer: Bioläden mit ihren unterschiedlichen regionalen Produkten spielen in Zukunft sicher eine Rolle, aber die Supermärkte werden den Handel wohl großteils dominieren. Die Innenstädte und Ortszentren verlieren ja auch leider immer mehr an Bedeutung als Einkaufsmöglichkeit.

Fleisch & Co: Was tun sie in der Pension? Was wird ihnen ab nun fehlen?

Herbert Illmeyer: Fehlen wird mir der Umgang mit den Kunden. Auch die Veredelung von Fleisch zu verschiedenen Wurstprodukten wird mir abgehen. In der Pension werde ich schauen, dass ich meine körperlichen ,Abnutzungserscheinungen wieder ins Reine bringe und fit werde, um meine Hobbys rund um die Berge wieder betreiben zu können.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at