Desirée, die Metzgerin

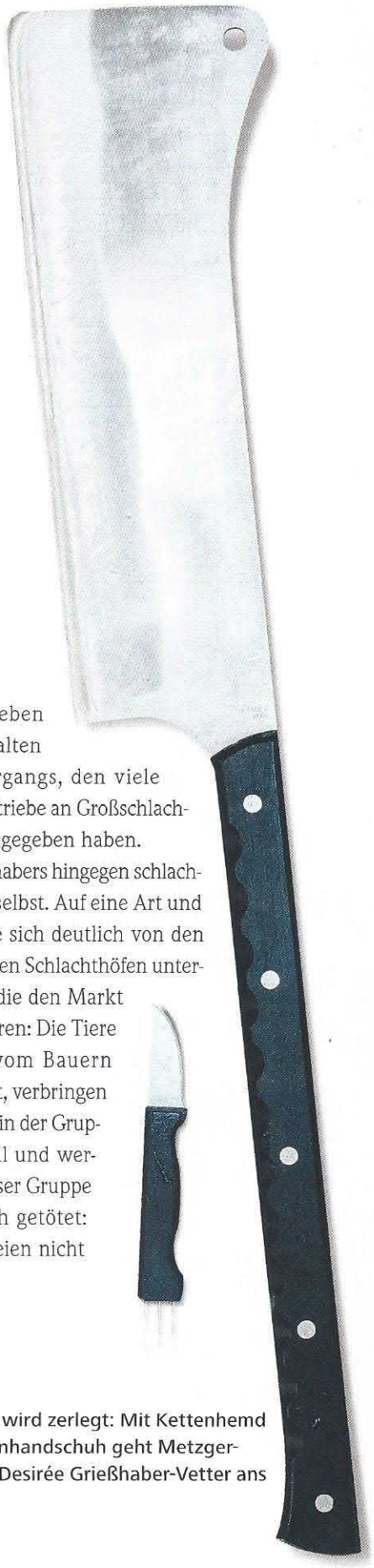
Desirée Grießhaber-Vetter ist eine außergewöhnliche Frau: Metzgermeisterin, Jägerin und seit Kurzem auch Inhaberin des elterlichen Betriebs. Ein Besuch in ihrer Bio-Metzgerei in Mössingen-Öschingen, die als eine der wenigen noch selbst schlachtet.

Manchmal trägt Desirée Grießhaber-Vetter ein Kettenhemd. Das hat rein gar nichts damit zu tun, dass sie bei einem Mittelaltermarkt oder Ritterspielen auftreten möchte. Es ist schlicht die Schutzkleidung im Schlachthaus: Ein feingliedriger Edelstahlmantel, der verhindert, dass ein abrutschendes Messer in ihren Körper dringt.

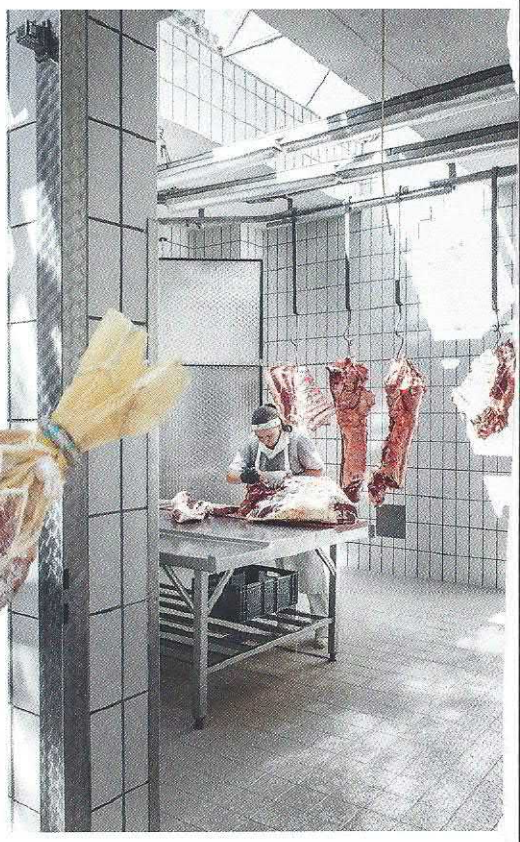
Gerade zerlegt die 26-Jährige einen ausgewachsenen Ochsen. 650 Kilo schwer, zweieinhalb Jahre alt, ein Sternegastronom will ihn fachgerecht aufbereitet haben. Kurz nach 5 Uhr am Morgen war der Bulle dran, ein kurzer Schlag mit dem Bolzenschussgerät, ein Stich in den Hals, das war's. Alltag für den Metzger oder die Metzgerin. Inzwischen hat Desirée Grießhaber-Vetter schon viele Tiere kommen und sterben sehen.

Ab und an erntet sie ein ungläubiges Staunen, wenn sie dann den Satz sagt: „Ich schlachte gerne." Doch man muss ihr zuhören, um zu verstehen, was dahintersteckt: Nicht die Lust am Töten, „um Gottes Willen nein", sondern das bewusste Miterleben und Gestalten eines Vorgangs, den viele andere Betriebe an Großschlachtereien abgegeben haben.

Die Grießhabers hingegen schlachten noch selbst. Auf eine Art und Weise, die sich deutlich von den industriellen Schlachthöfen unterscheidet, die den Markt kontrollieren: Die Tiere werden vom Bauern angeliefert, verbringen zwei Tage in der Gruppe im Stall und werden in dieser Gruppe dann auch getötet: „Wir schreien nicht



Ein Ochse wird zerlegt: Mit Kettenhemd und Kettenhandschuh geht Metzgermeisterin Desirée Grießhaber-Vetter ans Werk.



Qualitätsprobe: Bei den Grießhabers ist alles hausgemacht, mit Werkzeugen, die wie ein Pistolenhalfter am Gurt hängen.

mit ihnen und sie schreien auch nicht", sagt Seniorchef Karl-Heinz Grießhaber, „weil sie bei uns keine Angst haben." Seit ein paar Jahren wird der Vorgang videoüberwacht, zur Kontrolle und besseren Beobachtung der Tiere.

Erst studiert sie erneuerbare Energien

„Ohne eigenen Schlachthof hätte ich den Betrieb gar nicht übernommen", sagt Desirée Grießhaber-Vetter. Seit September 2018 ist sie die Inhaberin der Bio-Metzgerei, Chefin mit gerade einmal 26 Jahren. Die Eltern haben freudig zugestimmt, der Bruder auch und für sie selbst hat es nun auch gepasst. Nach einem Ausflug in den Bereich der erneuerbaren Energien und einem Studium in Schweden ist sie dorthin zurückgekehrt, wo sie herkommt: In die Metzgerei nach Öschingen, einem Ortsteil von Mössingen inmitten der weiten Streuobstwiesen, von denen auch die Familie ein paar besitzt.

Desirée wird 1992 noch dort geboren, wo die Eltern acht Jahre zuvor ihre Metzgerei gegründet haben: In Ofterdingen, einem Nachbarort von Mössingen. Blutjung waren sie, voller Pläne, schon 1987 schlossen Karl-Heinz und Monika Grießhaber ihren ersten Vertrag mit Bioland ab. 1994 kam dann der Umzug nach Öschingen, in ein größeres Gebäude mit angeschlossenem Schlachthof.

Schlüsselerlebnis mit einem Jäger

Die Grießhabers sehen mit Sorge, wie die Großlandwirtschaft immer industrieller wird. Das passt nicht zu dem, was sie wollen. Und so machen sie 2005 die komplette Öko-Wende und stellen zu 100 Prozent auf Bio und Demeter um. Immer wieder ernten sie dafür Kopfschütteln von ihren Kollegen, auch weil sie beide bekennende Grüne sind. Sie sitzen für die Ökopartei im Mössinger Stadtrat und unterstützen die Veggieday-Kampagne der Partei gerne mal mit den Worten: „Es können auch zwei fleischlose Tage in der Woche sein."

In diesem Geist wächst die Metzgerstochter Desirée auf. Tierärztin will sie werden und die Tiere schützen. Ein paar Jahre lang isst sie gar kein Fleisch und widmet sich nach dem Abitur dem Studium der erneuerbaren Energien in Rottenburg. Nichts, aber auch gar nichts deutet darauf hin, dass sie einmal den Betrieb übernehmen würde.

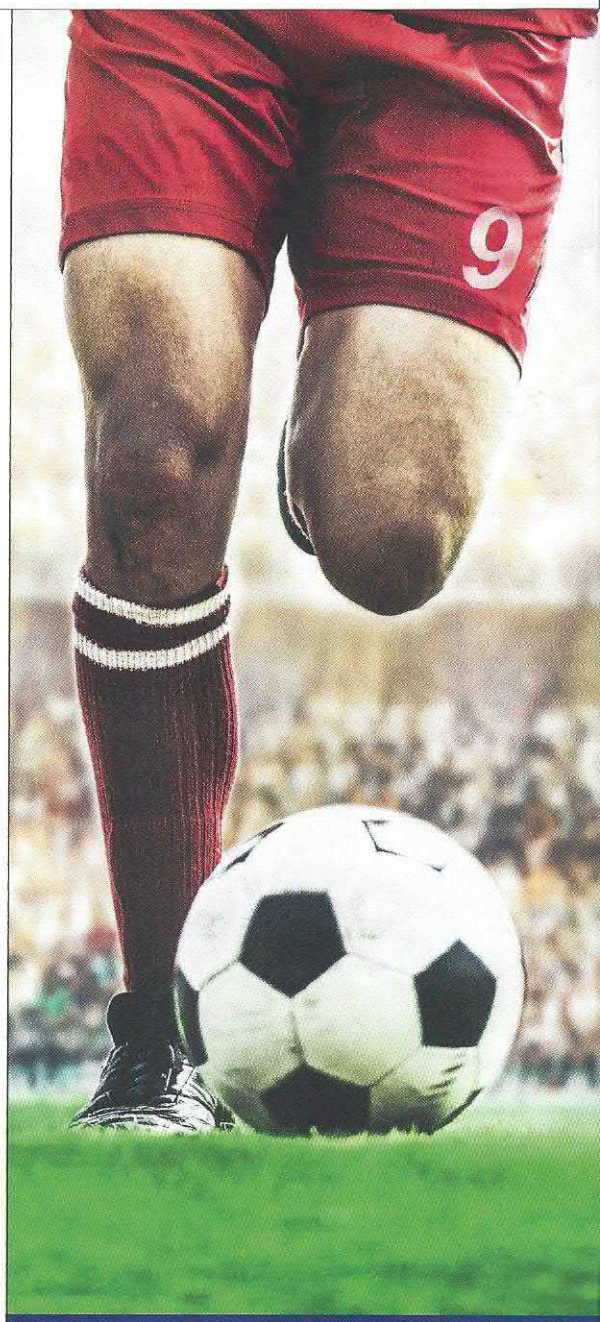
Dann jedoch hat sie bei ihrem Auslandssemester in Schweden ein Schlüsselerlebnis. Sie lebt mit einigen anderen Studenten in einer Hütte auf einem Campingplatz bei Östersund. Da klingelt plötzlich ein Jäger, bietet ihr ein Stück Rentier zum Kauf an. Sie sagt spontan „ja", beeindruckt von der Selbstverständlichkeit, mit der der Waidmann von Haustür zu Haustür geht. „Bei uns", meint sie, „wäre das völlig undenkbar."

Ausbildung und Meisterschule

Desirée zerlegt das Rentier-Fleisch, beobachtet, wie naturnah Jägerei und Fleischerei dort sind und die Menschen die gejagten Tiere von Kopf bis Fuß verwerten. Als ihre Eltern sie in Schweden besuchen, eröffnet sie ihnen zu ihrem großen Erstaunen, dass sie sich vorstellen kann, in die Metzgerei einzusteigen. „Die haben nicht schlecht gestaunt und wohl eher befürchtet, dass ich ihnen jetzt ankündige, dass ich auswandern werde", sagt sie heute mit einem Lächeln.

Als sie zurückkehrt, macht sie nicht nur eine Ausbildung als Metzgergesellin, sondern hängt auch ihr Studium der erneuerbaren Energien an den Nagel. Stattdessen wendet sie sich nun der Betriebswirtschaftslehre zu, Zielrichtung Unternehmensführung, und meldet sich obendrein für den Meisterkurs an.

Nun will es Desirée also wissen. Aus Schweden hat sie außerdem noch die Lust an der Jägerei mit nach Hause gebracht.



Zeit für Aufstieg!

Mit einer IHK-Weiterbildung spielt ihr immer in der 1. Liga.

Nach dem Betriebswirt sogar in der Champions League.

www.ihkrt.de/weiterbildung

IHK Industrie- und Handelskammer Reutlingen

Reutlingen Tübingen Zollernalb

www.ihkrt.de/weiterbildung
weiterbildung@reutlingen.ihk.de
07121 201-771

Eine Liste mit weiteren Lehrgangsanbietern gibt's auf: www.ihkrt.de/lehrgangsanbieter

Gut abgehangen und echt bio: Die Grießhabers kennen ihre Bauern, das Fleisch stammt fast ausschließlich von Demeter-Betrieben.

Sie macht den Jagdschein, auch weil ihr damaliger Freund und heutiger Mann Jonas ebenfalls leidenschaftlicher Jäger ist. So werden im Schlachthaus der Grießhabers heute auch ganz selbstverständlich Wildtiere zerlegt.

Jetzt ist sie alleinige Chefin

Fünf EU-Zulassungen haben die Grießhabers: Eine fürs Wursten, die zweite fürs Zerlegen, die dritte fürs Schlachten von Haustieren und die vierte und fünfte für das Wildbret. Mit geübter Hand geht Metzgermeister André Grießhaber ans Werk. Der große Ochse wird nun versandfertig gemacht.

Bis 2018 hat Bruder André den Betrieb geführt. Doch als Desirée zurückkam, hat er ihr gerne die Verantwortung übergeben. „Sie war schon immer die Entscheidungsfreudigere", sagt Vater Karl-Heinz und so weiß er seine Metzgerei bei ihr in allerbesten Händen. Zumal ja alle anderen mit im Boot bleiben: Die Biometzgerei Grießhaber ist ein Familienbetrieb mit 17 Mitarbeitern und einer eingespielten Rollenverteilung. Vater und Bruder sind im Schlachthaus, die Mutter steht im Laden.

Sie krempelt auch den Laden komplett um

Für das große Ganze aber ist Desirée zuständig. Und als ob es 2018 nicht schon genug Veränderungen gegeben hätte, ist sie im gleichen Jahr auch noch Mutter geworden: Die kleine Elisabeth ist jetzt gut sechs Monate alt und der Liebling des Betriebes. „Das ist das Schöne", sagt Desirée, „wenn man mit der Familie in einem Haus wohnt und arbeitet, ist immer jemand da, der sich ums Kind kümmert." Desirée hat sich außerdem noch um den Laden gekümmert. Der sieht seit ein paar Monaten überhaupt nicht mehr aus wie eine klassische Metzgerei. Die Kacheln sind verschwunden, die hohe Theke auch und stattdessen gibt es nun Holzvertäfelungen, ein Rondell mit Wurstauslagen und eine Aufschnittmaschine im Retro-Design.

Die wird per Handkurbel betrieben, der luftgetrocknete Schinken fällt in hauchdünnen Scheiben aufs Papier. Er ist die bekannteste Spezialität des Hauses, doch auch die mit Rosmarin gewürzte Schwarzwurst und die Apfel-Leberwurst sind der Renner. Vor zwei Jahren wurden die Grießhabers von der renommierten Zeitschrift „Der Feinschmecker" zur besten Metzgerei in Baden-Württemberg gekürt.

Außerdem war schon das Fernsehen da, der Landwirtschaftsminister und der grüne Fraktionschef Anton Hofreiter. Die Metzgerei Grießhaber ist heute weit über die Region bekannt und bedient in Mössingen Kunden aus der gesamten Mittleren Alb und dem Raum Stuttgart.

Fleisch und Wurst als was Besonderes sehen

Das alles hat natürlich auch seinen Preis: Für die meisten Produkte zahlt man schlicht doppelt so viel wie im Supermarkt. „Das ist auch richtig so", sagt Desirée Grießhaber-Vetter, „Handwerk muss wieder seinen Preis haben, sonst hat es keine Zukunft."

Um ihre Zukunft ist ihr nicht bange. So sehr viele Menschen immer noch auf den Preis schauen, so sehr wächst das Segment derer, die bereit sind, für Qualität mehr zu bezahlen. Die hat auch mit den Bauern zu tun, die die Metzgerei beliefern: Die Grießhabers kennen ihre Partner, zu denen auch fünf biologisch geführte Integrationsbetriebe mit behinderten Mitarbeitern zählen. Für diese schlachten sie das Vieh, richten Hoffeste aus und bekommen im Gegensatz frisches Gemüse geliefert.

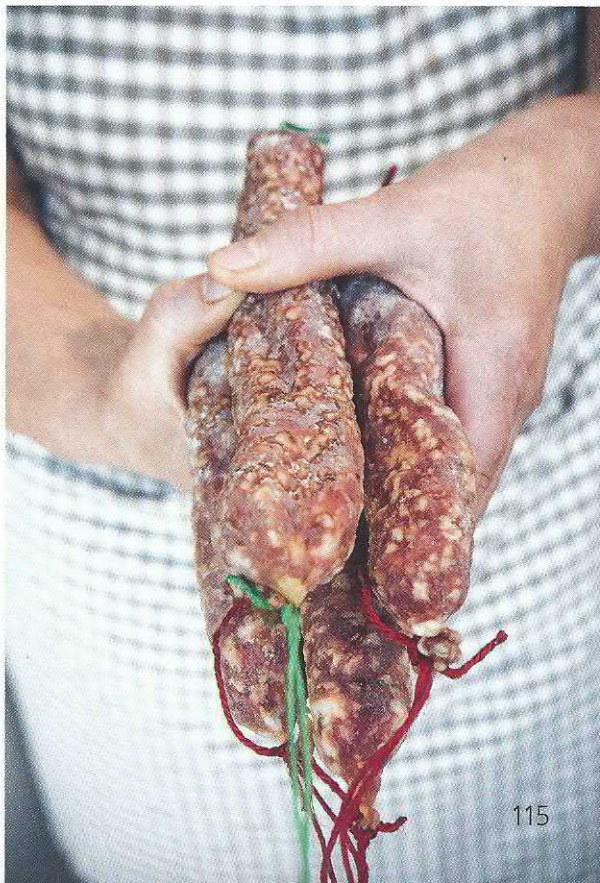
Das kommt dann in der hauseigenen Gaststube zum Einsatz, die an den Werktagen

einen Mittagstisch anbietet. Ab und an werden dort auch Familien- und Firmenfeste gefeiert, die von den Grießhabers ausgerichtet werden. Doch Desirée hat weitergehende Pläne: „Vielleicht kommt eines Tages ein Bio-Gasthof dazu“, sagt sie und wünscht sich, dass Menschen Fleisch und Wurst wieder als etwas Besonderes entdecken, statt es nur jeden Tag in sich hineinzustopfen.
Sie selbst mag übrigens am liebsten Salzkartoffeln, Spinat und Ei. Das klingt gar nicht nach einer Metzgermeisterin, andererseits aber nach einer typischen Vertreterin der Familie Grießhaber. Die kann auch damit leben, wenn nur jeden zweiten Tag Wurst und Fleisch auf den Tisch kommen. So lange es nur aus dem richtigen Schlachthaus und der richtigen Metzgerei kommt.

Text: Andreas Steidel
Fotos: Annette Cardinale

Drei Generationen im Familienbetrieb Grießhaber: Links Vater Karl-Heinz, rechts Mutter Monika, in der Mitte André und Desirée, ganz vorne Elisabeth, Desirées Tochter.

Die Metzgerei

Die Bio-Metzgerei Grießhaber, Reutlinger Straße 37 in Mössingen-Öschingen, ist Dienstag, Donnerstag und Freitag 9 bis 18 Uhr geöffnet, Montag, Mittwoch und Samstag 9 bis 13 Uhr.
Telefon 0 74 73/64 58
www.metzgerei-griesshaber.de

Schwäbische Alb