

Karl Ludwig Schweisfurth



Ich liebe Hand-Werk

Die Welt begreifen mit Hand, Herz und Kopf



VIII

Der Metzgermeister und seine verehrten Kunden

Der Handwerker produziert nicht für einen anonymen Markt, sondern für seine individuelle Kundschaft. Das trifft besonders auf das Bäcker- und Metzgerhandwerk zu. Lebens-Mittel werden flächendeckend in allen Regionen benötigt, wo Menschen sich niedergelassen haben. Diese Handwerksbetriebe sind Gewerbe, die – aufgrund ihrer großen Anzahl im ganzen Land, der Ausbildung und Fähigkeiten ihrer Beschäftigten und ihres enormen Umsatzes – eine beachtliche wirtschaftliche, gesellschaftliche und auch kulturelle Bedeutung haben. Nicht zu vergessen ist, dass über Jahrhunderte in den verschiedenen Regionen Europas von den Meistern unendlich viele eigene Variationen und Spezialitäten entwickelt wurden, die mehr sind, als nur Lebens-Mittel; sie schenken den Menschen Heimatgefühl! Eine plötzliche Erinnerung überkommt uns, wenn wir in einem anderen Land, einer anderen Region lebend, überraschend ein Stückchen von einer heimatlichen Spezialität kosten. Manche von uns kennen genau die fette, schmackhafte Pinkelwurst des Nordens, manche den kastenförmigen, aromatischen Leberkäs als bayerische Spezialität. Und erst die Schinken und Salamis aus Italien und Spanien sind unverwechselbar! Selbst die Namen und Formen scheinbar gleicher Produkte sind verschieden. Wir sagen in fast ganz Europa Filet, aber in Österreich Lungenbraten. Wir kaufen Semmeln oder Brötchen, je nachdem, wo wir leben und zu welchem Bäckerladen wir einkaufen gehen.

Ich will das hier alles einmal am Beispiel meines Handwerks, des Metzgers, verdeutlichen: Der Meister hat das Anliegen, den Ehrgeiz, und das Fachwissen, gutes Fleisch, gute Schinken und gute Würste herzustellen. Seine Erzeugnisse will er mit möglichst hohem