

Der letzte Fleischer von Lommatzsch

Lommatzsch

Andreas Münch führt eine mehr als 100-jährige Familientradition fort. Jetzt wurde er zum Obermeister der Innung gewählt.

Das stand für Andreas Münch zeitig fest: „Fleischer wollte ich schon immer werden. Doch ob ich das Geschäft einmal übernehme, war keinesfalls sicher“, sagt er. Münchs Vater Gottfried führte die Fleischerei an der heutigen Königsstraße in Lommatzsch in der dritten Generation. Andreas Münch wuchs praktisch mit dem Laden auf, machte eine Fleischerlehre mit Abitur. Einen Studienplatz hatte er schon sicher, dann kam die Armeezeit dazwischen. Zurückgekehrt, arbeitete er wegen Arbeitskräftemangels in der Fleischerei seines Vaters. Und blieb dabei, ließ das Studium sausen, machte dafür den Meisterbrief. 1989 war das. „Interesse war von Anfang an da. Ich sah aber kaum eine Perspektive. Als private Handwerker waren wir damals ja nicht gern gesehen“, sagt er.



Andreas Münch in seiner Fleischerei in Lommatzsch. Der 46-Jährige führt den Betrieb in vierter Generation. Jetzt wurde er auch zum Obermeister der Fleischerinnung gewählt.

Foto: Claudia Hübschmann

Das änderte sich mit der Wende. Im Jahr 2000 übernahm er die Firma. Die wurde 1902 gegründet. Andreas Münch führt sie nun in vierter Generation. Und nicht nur das. Münch ist mittlerweile der letzte private Fleischer in Lommatzsch.

Leicht war es auch in der Marktwirtschaft nicht, den Betrieb über Wasser zu halten. Auch oder gerade weil es jetzt alles gab. „Viele Kunden sind abgewandert zu den Billigmärkten. Meine Kundschaft kann ich nur halten durch Frische und Qualität“, sagt der 46-Jährige. Er hat enorm investiert und erweitert, bietet jetzt auch Mittagessen und Partyservice an. Die beiden Geschäfte seines Bruders in Radebeul beliefert er mit frischer Ware. Neun Leute, davon einen Lehrling, beschäftigt er jetzt. Einen neuen

Lehrling wird er vorerst nicht einstellen. „Die Zensuren der Bewerber sind schlecht, das Interesse für den Beruf lässt nach“, sagt er. Und hofft, dass der 17-jährige Sohn Max mal in seine Fußstapfen tritt. Derzeit macht der eine Kochlehre in einem Gourmet-Restaurant.

Tradition stand auf dem Spiel

Diese Woche wurde Andreas Münch zum Obermeister der Fleischerinnung des Kreises gewählt. Der Vorgänger musste zurücktreten, weil er sein Geschäft an den Sohn übergeben hatte. Eine Firma zu führen, ist aber Voraussetzung für das Ehrenamt. Einige Fleischer wurden gefragt, ob sie Obermeister werden wollten, darunter auch Münch. Spontan zugesagt hat er nicht, schließlich war er erst vor

wenigen Monaten von seinem Stadtratsmandat zurückgetreten. Zehn Jahre hatte er das inne. „Ich wollte mich mehr um meine Firma kümmern, habe sie umstrukturiert“, sagt er. Das sei inzwischen abgeschlossen. Das Amt der Obermeisters sei auch bei weitem nicht so aufwändig wie das eines Stadtrates, diene vor allem der Repräsentation. Und noch etwas ließ ihn zusage. Die Tradition der 1230 gegründeten Innung stand auf dem Spiel, wenn sich kein neuer Chef findet. So sagte er schließlich zu, stellte sich seinen Vorstand zusammen. Der Zusammenhalt und das Miteinander in der Innung seien wichtige Gründe gewesen, den Vorsitz zu übernehmen.

Als Obermeister will er sich vor allem für die Interessen seiner Be-

rufskollegen einsetzen. „Als kleine Handwerker haben wir schließlich keine Lobby in der Politik, wir sind eben keine Bank und kein Großkonzern. Wenn es so weitergeht, wird uns irgendwann die Abgabenlast erdrücken“, fürchtet der neue Obermeister.

In seinem Geschäft bietet er fast ausschließlich selbst hergestellte Waren an. Und nicht nur das. Zahlreiche Produkte aus der Region finden sich in den Regalen: Bautzner Senf, Meißner Bier, Sekt von Schloss Wackerbarth, Öle von Bio-Planet aus Klappendorf, Riesaer Nudeln. „Ost-Produkte werden wieder mehr nachgefragt. Und nur, indem wir uns gegenseitig unterstützen, können wir uns gegen die Konkurrenz der Billigmärkte behaupten“, sagt er.

Jürgen Müller