

Quelle: volksfreund.de

Datum: 01.12.2022

Seite: https://www.volksfreund.de/region/vulkaneifel/metzgerei-zerfass-in-daun-zieht-um-in-die-trierer-strasse_aid-80713237

Umzug in die Trierer Straße: Was sich die Dauner Metzgerei Zerfaß vom neuen Standort erhofft



Umbauarbeiten bis zum letzten Tag: Am Wochenende bezieht die Metzgerei Zerfaß, stets starker Frequenzbringer in der Wirichstraße in Daun, ihren neuen Standort in der Trierer Straße, nah beim Edeka. Foto: TV/Mario Hübner

Daun Der einzige handwerkliche Metzgerbetrieb in Daun, Eifelmetzger Zerfaß, ist ab dem 7. Dezember sichtbarer und leichter erreichbar: Das Geschäft zieht um in die Trierer Straße gegenüber dem Busbahnhof. Wie kam es zu dem Entschluss?

Die Dauner Geschäftswelt ist in Bewegung, einige Ladenlokale stehen bald leer und der Gewerbe- und Verkehrsverein arbeitet an Lösungen, zeitnah neues Leben in die Immobilien zu hauchen. Die Metzgerei Zerfaß nutzt die Wechsellmöglichkeiten, um in einem ehemaligen Autoteilehandelsgeschäft, in Nachbarschaft zum Edeka-Markt und zum ZOB, am 7. Dezember einen neuen Standort zu eröffnen. Für den bisherigen in der Wirichstraße ist am 2. Dezember Schluss.

„Es gibt gleich mehrere Gründe für den Umzug“, sagt Inhaberin Gabriele Hesslein, Tochter des Firmengründers. „Beispielsweise ist das neue Ladenlokal energetisch besser zu unterhalten (...) in diesen Zeiten, wo auch gerade wir Metzgereien unter massiv gestiegenen Kosten für Strom zu leiden haben, ein handfestes Argument.“ Nicht nur Strom, auch alle anderen Rohstoffe wie etwa Därme sind deutlich teurer geworden, teils um das Dreifache.

Was sich die Metzgerei Zerfaß in Daun vom neuen Standort erhofft

Vom neuen Standort an sich verspricht sich die Unternehmerin allerdings positive Effekte. Bereits in Ulmen, wo es am Kreisverkehr seit 2020 eine Zerfaß-Filiale gibt, zählte sich die fußläufige Nähe zum sonstigen Lebensmitteleinzelhandel und die Busanbindung sowie die gute Parkplatzsituation aus. „In Daun wird es künftig ähnlich leicht sein, uns zu erreichen. Am Eingang der Innenstadt sind wir zudem sichtbarer“, sagt sie.

Eine Konkurrenz sieht sie in der Frischetheke und den verpackten Fleisch- und Wurstwaren des nahen Edeka-Marktes nicht, im Gegenteil. „Die Kunden können ihre täglichen oder wöchentlichen Einkäufe nun besser mit unserer Handwerksqualität verbinden.“ Gabriele Hesslein verweist auf die Regionalmarke Eifel, gemäß der die Produkte in ihrer Metzgerei seit 2008 geprüft und zertifiziert sind. „Die Schweine und Rinder haben dabei deutlich weniger Transportstress als sonst üblich und sie werden garantiert mit in der Eifel produziertem Futter ernährt. Dies ist etwas teurer, bietet aber eine unverwechselbare Qualität.“ Etlichen Verbrauchern sei die Kombination aus mehr Tierwohl und mehr regionaler Wertschöpfung nach wie vor wichtig.

Metzgerei Zerfaß: Nachfolge geregelt, Aushilfskräfte gesucht

Mit insgesamt 24 Beschäftigten ist die Eifelmetzgerei Zerfaß einer jener Betriebe, die sich trotz Krise und industrieller Fertigung von Lebensmitteln mit eigenem Stil und täglich frischer Herstellung behaupten. Die Rezepte stammen überwiegend aus den Anfängen vor rund fünfzig Jahren und bieten darum ein Geschmackserlebnis, das nicht Normen, sondern Kundenvorlieben bedient. Dieses Jahr wurden alle fünf eingereichten klassischen Wurstwaren und Schinkenspezialitäten bei der freiwilligen Selbstkontrolle mit Gold ausgezeichnet.

Es liegt wohl auch an der konsequenten handwerklichen Ausrichtung, dass die Nachfolgefrage für die Eifelmetzgerei positiv gelöst ist und dass bislang auch kein Mangel an qualifizierten Fachkräften herrscht. Die nächste Generation steht in den Startlöchern. Verkaufs- und Hilfskräfte werden jedoch insbesondere für den neuen Standort gesucht, denn das Konzept sieht eine Ausweitung des Imbiss- und Heithekenangebots vor. Neu im Sortiment werden „Eifeler Klappschmeere“ sein – Eifelqualität auf die Hand.