

Quelle: Compagnon 2/2021

Datum: 01.04.2021

Seite: 27



Drei Generationen – ein Erfolgskonzept. Von links: Geschäftsführer Matthias Karst, Seniorchef Willi Karst und Juniorchef Christian Karst.
Foto: Metzgerei Karst

Drei Generationen ziehen an einem Strang

Unternehmensnachfolge im Handwerk: Metzgerei Karst Uersfeld

UERSFELD. Im vergangenen Herbst präsentierte die Eifel Metzgerei Karst seinen Kunden und Partnern einen völlig neu gestalteten Thekenbereich in ihrem Uersfelder Markt. Diese Investition in die Zukunft hat Familie Karst unternommen, weil die Unternehmensnachfolge frühzeitig angegangen wurde. „Mein Sohn Christian wird die Metzgerei weiterführen. Wir haben ihm daher den Umbau von der Planung bis zur Umsetzung komplett anvertraut. Das Ergebnis zeigt: Es war eine sehr gute Entscheidung“, freut sich Geschäftsführer Matthias Karst. Ihm, der die 1967 gegründete Metzgerei vor rund 23 Jahren von seinem Vater Willi übernommen hat, ist es wichtig seinem Sohn Perspektive zu bieten. Und damit einhergehend auch schon vor der Firmenübergabe Verantwortung zu übertragen. „Christian muss sich wohl fühlen in dem Geschäft, was er übernehmen soll. Daher sollte er auch Optik und Technik bei der Neugestaltung selbst bestimmen. So wie mein Vater mir frühzeitig Verantwortung übertragen hat, so halte ich es auch mit meinem Sohn. Das motiviert und bringt Erfahrung“, weiß Matthias Karst.

In nur 18 Tagen wurde vom Abriss bis zur Montage der letzten Beleuchtung alles umgesetzt. „Der Umbau lief reibungslos. Wir hatten einen sehr guten Architekten mit im Boot. Aber auch unsere guten Verbindungen zu den Handwerksbetrieben ermöglichten es, dass alles Hand in Hand in Rekordzeit bewältigt werden konnte“, erzählt Juniorchef Christian Karst. Hand in Hand läuft es auch sonst in dem Familienbetrieb, der zwanzig Mitarbeiter in seinen zwei Standorten Uersfeld und Sankt Sebastian beschäftigt. Neben dem Bereich Metzgerei, der im Theken-

bereich mit einer großen Auswahl an frischen Fleisch- und Wurstwaren und Käse aufwartet, werden in Uersfeld auch Obst und Getränke im angebundenen Markt angeboten.

Um die Fleischwaren des Innungsfachbetriebes zu erhalten, nehmen Stammkunden durchaus fünfzig Kilometer Anfahrt auf sich. „Qualität und Herkunft sind für unsere Kunden ausschlaggebend. Seit zehn Jahren sind wir der Regionalmarke Eifel angeschlossen. Das Tierwohl liegt uns am Herzen“, so die Inhaberfamilie.



Bei dem Regionalmarke Eifel Konzept geht es rund um Regionalität, Qualität und Transparenz. Das heißt in der Praxis: Die Tiere werden artgerecht auf Bauernhöfen zehn Kilometer rund um Uersfeld gehalten. So stammen die Schweine beispielsweise von Landwirt Emmerichs aus Kelberg-Rothensbach. Die Tiere werden auf Stroh gehalten und bekommen bestes Eifeler Getreide als Futter. Die Rinder sind aus eigener Zucht, vom Biohof Halfmann sowie kleinen bäuerlichen Familienbetrieben direkt aus der Umgebung. Sie werden in Freiland- und Ammenkuhhaltung gehalten. Der kurze Transport der Tiere



Matthias Karst und seine Ehefrau Carmen zeigen stolz den neuen Thekenbereich.
Fotos: Regionalmarke Eifel

zur Metzgerei ist stressfrei, hier werden diese durch kompetente Mitarbeiter geschlachtet. Die Eifel Metzgerei hat sich ihre ganz eigene Wertschöpfungskette geschaffen. Auf diese Weise kann – vom Bauernhof bis in die Theke – alles komplett und transparent nachvollzogen werden. Das wissen die Kunden schon seit vielen Jahren zu schätzen und den Unterschied kann man auch schmecken.

Neben dem Regionalmarke Eifel Konzept beteiligt sich der Innungsfachbetrieb auch jährlich an der freiwilligen Selbstkontrolle durch den Fleischerverband Rheinland-Rheinessen. Von diesem wurde er bereits mehrfach ausgezeichnet. Bei der letzten Preisverleihung belegte man den ersten Platz. „Wir sind ein Familienbetrieb, bei dem alle an einem Strang ziehen“, betont Matthias Karst. „Das zeigt sich auch im Ergebnis unserer Produkte.“

In einem Imagefilm auf www.eifelmetzgerei-karst.de sprechen die Inhaber über das, was sie antreibt.