

Quelle: Compagnion

Datum: 01.07.2021

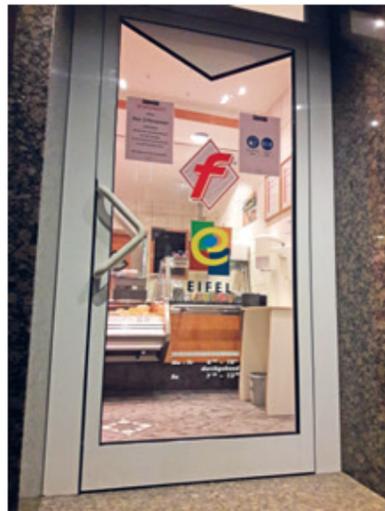
Seite: 26

## „Gemeinsam ist man stark“

Unternehmensnachfolge im Handwerk: Metzgerei Marco Müller, Gillenfeld

**GILLENFELD.** In der Metzgerei Marco Müller in Gillenfeld trifft der Traditionsgedanke gleich zweimal ins Schwarze. Zum einen ist die Metzgerei in einem Haus ansässig, welches schon seit rund 120 Jahren von Metzgern genutzt wird und zum anderen hat der Fleischermeister die Metzgerei von seinem Vater Hans-Peter Müller übernommen. „Mein Werdegang war klassisch“, erzählt Marco Müller. „Mit Sechszehn habe ich die Ausbildung begonnen und nach entsprechender Zeit im Beruf den Meisterbrief als Fleischer erworben. Die Metzgerei meines Vaters später einmal zu übernehmen war ein Stück weit vorgezeichnet.“ Seit 2018 ist Sohn Marco Müller der Chef im Haus. Der Innungsbetrieb im Fremdenverkehrsort Gillenfeld ist Teil der Regionalmarke Eifel und kann auf seine feste Stammkundschaft der rund 1500 Einwohner ebenso zählen wie auf Kunden aus dem weiteren Umland und auch auf Touristen. „Viele Urlauber schätzen die traditionellen Fleischerzeugnisse eines kleinen Handwerksbetriebes, sowas finden die in der Stadt kaum“, weiß Müller.

Bevor die Betriebsübernahme erfolgte hatten sich Vater und Sohn eingehend bei Kreishandwerkerschaft, Handwerkskammer und dem eigenen Steuerberater informiert. „Für den Übernahmeprozess sollte man sich Zeit nehmen. So etwas geschieht nicht von heute auf morgen. Ich rate jedem Betriebsinhaber, die Betriebsübergabe durchaus fünf



*Müllers zeigt seinen Kunden gleich an der Tür, dass er zu seiner Fachinnung und zur Regionalmarke Eifel gehört. Zwei Zeichen, die für Qualität stehen. Foto: Regionalmarke Eifel*

bis zehn Jahre vorher Stück für Stück zu starten. Inhaber müssen lernen loszulassen und Nachfolger müssen lernen Verantwortung zu übernehmen, gerade wenn es innerhalb der Familie bleibt“, so der 43-Jährige. Zehn Mitarbeiter zählt die Metzgerei. Mit dabei auch Ehefrau Dagmara. Mit ihr hat Marco Müller eine Partnerin, die mit an einem Strang zieht. „Es geht nur zusammen in so

einem kleinen Betrieb.“

Dass man gemeinsam mehr erreichen kann, sieht Müller auch in Bezug auf die Innungsmitgliedschaft so. „Gemeinsam ist man stark. Im Hintergrund arbeiten Innung und Verband an vielen Bereichen, deren Ergebnisse für uns als Mitglieder selbstverständlich erscheinen. Es ist einfach gut für alle Belange einen Ansprechpartner zu haben. Der Jahresbeitrag ist natürlich nicht geschenkt, aber, wenn man berechnet welche Kosten auf einen zukämen, würde man immer externe Unterstützung anfordern, dann hat man den Einsatz mehr als raus.“

### Zum Regionalmarke Eifel Konzept

Bei Müllers werden die Eifel Rinder und Eifel Schweine selbst geschlachtet. So entsteht im Betrieb hohe regionale und handwerkliche Wertschöpfung sowie vollkommene Transparenz der Warenströme, der Frische und der Qualität – und es existieren noch „persönliche Beziehungen“ zu den Landwirten. Die Eifel Schweine kommen beispielsweise aus dem benachbarten Pantenburg. Besser und kürzer geht es nicht. Die Eifel Rinder, die Marco Müller einkauft, haben die Eifel nie verlassen – sie sind also dort geboren und aufgewachsen – das ist heutzutage keine Selbstverständlichkeit. Und so schmecken auch die Produkte: Nach Qualität, nach Fleisch, nach Eifel.