

HOFGEISMAR

ULI KÖSTER

Die Feinkost-Fleischerei Köhler in Hofgeismar kann auf eine 170-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken. Fleischermeister Uwe Köhler und Ehefrau Gita führen den Betrieb in fünfter Generation. Mit Sohn Felix steht nun die nächste in den Startlöchern. Der 23-Jährige ist der Jüngste von drei Geschwistern und wollte seit frühester Kindheit Metzger werden.

Vor vier Jahren machte er sein Abitur und begann anschließend seine Berufsausbildung in einem Betrieb in Reinhardshagen. Durch seinen Schulabschluss und einem hervorragenden Ergebnis bei der Zwischenprüfung, hielt der ambitionierte Junghandwerker bereits nach 18 Monaten den Gesellenbrief in Händen. Wie schon sein Vater und sein Opa besuchte auch Felix die Fleischerschule Augsburg. Vergangenes Jahr legte er dort als Beste seine Meisterprüfung im Flei-



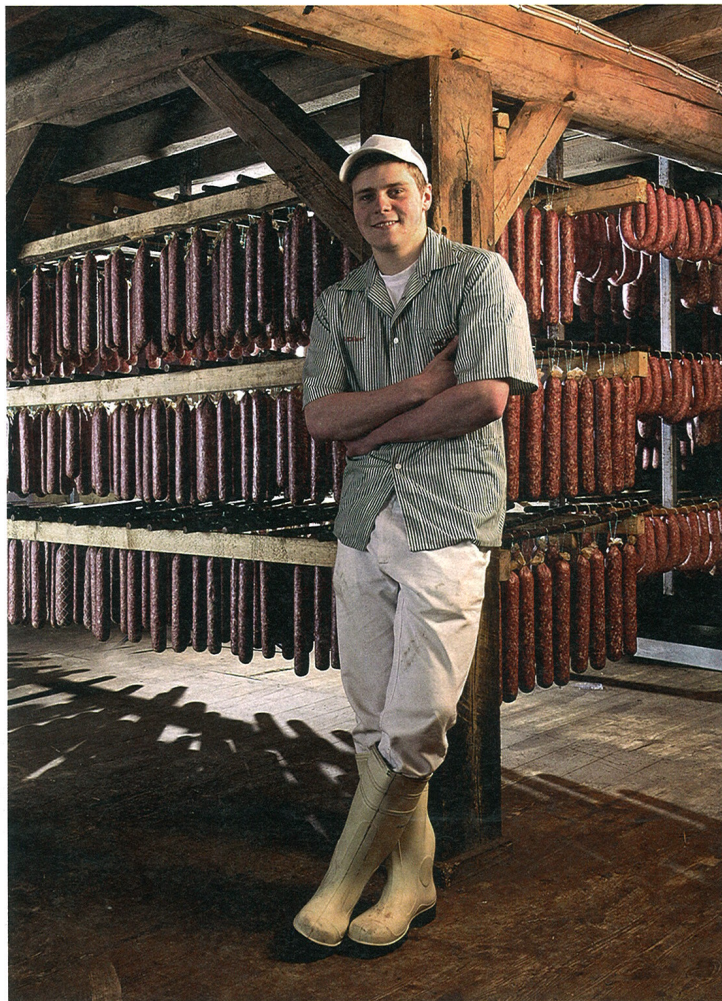
Ich komme gern zur Arbeit. Schade, dass zu wenige den Fleischerberuf schätzen.

Felix Köhler

scherhandwerk ab. „Nordhesse ließ 38 Bayern hinter sich“, titelte die Zeitung damals. „Ich komme jeden Tag gern zur Arbeit“, sagt er voller Enthusiasmus, und man nimmt es dem dynamischen jungen Mann ab.

Derzeit haben noch seine Eltern die Zügel in der Hand. Vater Uwe kümmert sich im Schwerpunkt um das Handwerkliche, Mutter Gita obliegt als Diplomkauffrau unter anderem die Verwaltung – immerhin sorgen 65 Angestellte in Voll- und Teilzeit in Produktion, Stammgeschäft und vier weiteren Filialen für Qualität und Kundennähe. Als designierter Nachfolger ist Felix für die Produktion verantwortlich. 15 Mitarbeiter, darunter zwei Auszubildende, gehören zu seinem Team. So wächst er kontinuierlich in die Unternehmensführung hinein, was auch den Eltern nach deren eigenem Bekunden einen enormen Motivationsschub gibt.

„Die Ahle Worscht und das breite Feinkost-Sortiment sind unser Alleinstellungsmerkmal“, betont der Fachmann. Als weitere Spezialität nennt er den „Steinmühlenschinken“, der ein Jahr am Knochen reift. Besonders stolz ist der Fleischveredler natürlich auf seine eigenen Kreationen, dazu gehört beispielsweise ein Schweinefilet, das er nach mediterraner Art zu Rohschinken verarbeitet. „Wir schlachten noch selbst und haben eine große Produktvielfalt“, führt Juniorchef Köhler als weiteres Argument für den Erfolg des Familienunternehmens an. Die abwechslungsreiche Wursterstellung ist sein Steckpferd. „Dank unseres



Richtschnur der Feinkost-Fleischerei ist das Regionalprinzip. Das steckt auch im Firmenmotto: „So schmeckt Heimat“. Und die typische Spezialität ist die Ahle Worscht, das Steckpferd von Felix Köhler. Foto: uk

HESSEN

Designierter Nachfolger

In der sechsten Generation will Felix Köhler das 1846 gegründete Traditionsunternehmen in Hofgeismar übernehmen. In die Führungsposition wächst er kontinuierlich hinein, indem er bereits die Verantwortung für die Produktion trägt.

gut ausgestatteten Maschinenparks sind wir flexibel und effizient“, erklärt er. Besonders angetan hat es ihm die Ahle Worscht, „die schmeckt auch mal ohne Brot“, sagt er voller Begeisterung für die beliebte nordhessische Spezialität. Bei der 1. nordhessischen Blut- und Leberwurstmeisterschaft, die jüngst in Kassel-Waldau stattfand, heimste der junge Meister etliche Auszeichnungen ein: drei Pokale,

sechs Urkunden in Gold und eine in Silber. Kurz zuvor, bei den Qualitätswettbewerben auf der IFFA, hatte es ebenfalls reichlich Medaillen gehagelt: 19 goldene, sieben silberne und drei bronzene.

Solche Erfolge teilt die Feinkost-Fleischerei ihren Kunden im Wechsel mit anderen Themen im Newsletter mit – in Kurzform, nur mit Bild und aussagekräftiger Schlagzeile. Ob er sich in einem an-

deren Betrieb ausbilden lässt, sich auswärts weiterbildet oder daheim hinter den Kulissen arbeitet: Die Kunden sind über die Etappen im Werdegang des Juniorchefs immer informiert, weil Ereignisse wie dessen Lehrabschluss oder die bestandene Meisterprüfung stets eine Meldung in der wöchentlich verschickten digitalen Werbepost wert sind. Gleiches gilt für Mitarbeiter, die eine Prüfung bestanden haben.

Als Handwerksmeister sitzt Köhler Junior im Prüfungsausschuss der Innung Hofgeismar-Wolfhagen, darüber hinaus ist er bei den Fleischerjunioren aktiv. „Schade, dass zu wenige den Fleischerberuf schätzen, denn er ist sehr vielseitig“, bedauert er generell den Nachwuchsmangel in der Branche. „Umso mehr bin ich stolz darauf, die Tradition in unserem Betrieb weiterführen zu können“, blickt der angehende Unternehmer optimistisch auf die kommenden Jahre.

Die Weichen für die Zukunft des Betriebs sind gestellt, zwei moderne Blockheizkraftwerke sorgen für elektrische Energie und die benötigte Heizleistung. In der alten Steinmühle, wo vorzugsweise die Wurst reift, erzeugt ein Wasserkraftwerk den Strom. Obendrein befinden sich aktuell zwei neue Kühlhäuser im Bau. Unter dem Firmenmotto „So schmeckt Heimat“ will Felix Köhler die Balance zwischen handwerklicher Tradition und moderner Betriebswirtschaft schaffen. Dazu plant er den Besuch der Abendschule, wo er innerhalb von zweieinhalb Jahren die Ausbildung zum Geprüften Betriebswirt nach der Handwerksordnung durchlaufen und erfolgreich abschließen möchte. Im Großen und Ganzen lebt Felix Köhler für den Betrieb und seinen Beruf. Lediglich mit Bullmastiff „Gusti“ gönnt er sich von Zeit zu Zeit ein wenig Entspannung von der Arbeit.

1. afz 29/2016

www.feinkost-koehler.de

ANZEIGE

ITEC
FOOD TECHNOLOGY

Zerlege-, Förder- und Lagersysteme

*Innovative Technik
Individuelle Lösungen*

www.itec.de

Felix Köhler

Der 23-Jährige folgt einer langen Familientradition: Ur-Urgroßvater Heinrich Köhler übernahm die Metzgerei von seinem Onkel Wilhelm Künne, der es 1846 gegründet hatte: Uropa Fritz und Opa Herbert setzten die Reihe fort. Seit 1994 führen Uwe und Gita Köhler den Betrieb, Junior Felix steht nun in sechster Generation am Start.

65 Mitarbeiter in Voll- und Teilzeit sorgen für einen reibungslosen Betriebsablauf im Stammgeschäft und vier weiteren Verkaufsstellen. Fleisch und Wurst sowie das große Feinkostsortiment stehen hoch im Kurs bei der Kundschaft.

Um die Balance zwischen traditionellem Handwerk und modernem Lebensmittelbetrieb zu schaffen, will der junge Fleischermeister in naher Zukunft die Ausbildung zum Betriebswirt (HwO) absolvieren.