



RhoenerWurstmarkt BarbaraFink.jpg

Das Metzgerhandwerk wird weiblicher. Bestes Beispiel ist Metzgermeisterin Barbara Fink aus Fladungen. Die Besitzerin eines Fleischereifachbetriebs in Fladungen/Rhön ist Bayerns erste und einzige Obermeisterin der Metzgerinnung Main-Rhön. Zum 12. Rhöner Wurstmarkt am 12./13. Oktober 2024 in Ostheim vor der Rhön bringt sie innovative Produkte wie ihre PowerRolls und RhönWurzeln mit. Foto: Tonya Schulz

Rhöner Wurstmarkt macht

Mut zum Metzgerhandwerk

Immer mehr Frauen führen die Fachbetriebe / Innovative Produkte für neue Foodtrends / Rhöner Feinschmeckermesse bricht am 12./13. Oktober Lanze für regional erzeugte Qualitätsprodukte

Das Metzgerhandwerk befindet sich in einem tiefgreifenden Wandel. Der Fleischkonsum ist rückläufig, Verbraucher tendieren zu Trendprodukten wie Burger oder vegetarischen Varianten. Wachsame Fleischerfachbetriebe reagieren mit einer ideenreichen Neuausrichtung von Präsentationsfläche und Produkten. Als Genusshandwerker wollen sie ihre Kunden mit Wurstkultur von heute und morgen begeistern.

Besonders bemerkenswert in dieser Entwicklung: Das Metzgerhandwerk scheint keine reine Männerdomäne mehr zu sein. Der Generationswechsel in den Fachbetrieben ist durchaus auch weiblich. Das spiegelt sich in der Ausstellerliste für den 12. Rhöner Wurstmarkt am 12./13. Oktober wider.

Bayerns einzige Metzger-Obermeisterin kommt aus der Rhön

Bestes Beispiel ist Bayerns einzige Obermeisterin der Metzgerinnung Main-Rhön. Barbara Fink ist Metzgermeisterin mit Leib und Seele. Die Leidenschaft für ihren Traumberuf gibt sie gerne ehrenamtlich weiter, ab sofort im Planungsgremium der deutschen Feinschmeckermesse für handwerklich erzeugte Wurst- und Schinkenspezialitäten in Ostheim vor der Rhön. Für die gelernte Fleischerfachverkäuferin und Metzgermeisterin ist die zweitägige Openair-Feinschmeckermeile die ideale Möglichkeit, das Image des Metzgerhandwerks zu optimieren. „Wir Metzger sind eigentlich total modern aufgestellt. Aber wir haben nach wie vor das Image, dass wir nur Kühen den Kopf abschneiden“, sagt sie trocken.

Metzgereien schon modern aufgestellt

Dabei genügt ein Blick in die Rhöner Ladentheken und Websites und auch die Auslagen der Wurstmarkt-Stände, um zu sehen, dass Metzger heute ein unglaublich vielfältiges und kreatives Sortiment anbieten. Nur mit ideenreichen Angeboten können die regionalen Genusshandwerker gegen die Massenware aus dem Discounter punkten. Und genau da kommen wieder die Frauen ins Spiel. „Man muss heute mutig und verrückt sein, wenn man eine Metzgerei auf dem Land übernimmt“, glaubt die gebürtige Hollstädterin.

Frauen haben ihrer Meinung nach eben genau diese positive Verrücktheit, um sich im hart umkämpften Lebensmittelmarkt als regionaler Fachbetrieb zu behaupten. Wichtig sei, absolut flexibel und familienorientiert zu sein; so könne man Personal gewinnen und halten. All das weiß sie aus eigener Erfahrung, hat sie doch vor zwei Jahren eine der größten Metzgereien im Landkreis Rhön-Grabfeld übernommen. Mit Erfolg. Produktinnovationen wie ihre gemüselastige PowerRoll oder die RhönWurzel kommen bei den Kunden an.

Mit kreativen Produkten Kunden begeistern

Genau solche kreativen Produkte bringt Barbara Fink am 12./13. Oktober zum 12. Rhöner Wurstmarkt mit. „Es ist wichtig, dass man als Aussteller Geschichten zu seinen Wurst- und Schinkenspezialitäten erzählen kann“, unterstreicht die Mutter von drei Kindern. Wer an ihren Stand kommt, erfährt, warum sie die klassische Pilzwurst zur trendigen PowerRoll gepimpt hat und manche Wurstsorten eine einzigartige Mischung aus hessischen, thüringischen und oberbayerischen Rezepten sind.

Wurstmarkt wirbt für Handwerk und Nachwuchs

„Wir brauchen definitiv mehr Mut zum Handwerk und mehr Nachwuchs. Beim Wurstmarkt zeigen wir, wie toll unser Sortiment und unser Beruf sind“, unterstreicht sie. Gemeinsam mit ihren Kolleginnen und Kollegen wird sie alles daransetzen, die Gäste des Events wieder mehr zum Besuch der örtlichen Metzgerei zu motivieren, statt im Billigdiscounter einzukaufen. „Meine Vision ist ganz einfach: Ich wünsche mir, dass es in Zukunft noch Metzger gibt“, sagt sie klipp und klar. Denn: mit jeder Metzgerei stirbt ein Stück Kultur.

50 Aussteller

Barbara Fink ist eine von 50 Ausstellern beim 12. Rhöner Wurstmarkt am 12./13. Oktober in Ostheim vor der Rhön. Rund 26 der sorgfältig ausgewählten regionalen Anbieter sind Metzgereien. Sie werden flankiert von Bäckern, Brauern, Brennern, Winzern und Direktvermarkter, die die passenden Begleiter zu Wurst und Schinken liefern. Die etablierte Openair-Feinschmeckermesse findet in lockerer Feststimmung mit Livemusik, Kirchenburgführungen, Kinderprogramm und erstmals einer kulinarischen Lesung statt.

Übersicht Metzgereien unter weiblicher Führung beim 12. Rhöner Wurstmarkt:

- Heindl Fleisch & Wurst, Carmen Heindl, 94107 Untergriesbach
- Landmetzgerei Kleinhenz GmbH, Silvia Kleinhenz, 97789 Oberleichtersbach
- Fleischerei Luthardt, Lysann Luthardt, 98724 Neuhaus a. Rwg.
- Feinkostfleischerei Klöppner, Sandra Schmidt, 37308 Heiligenstadt
- Metzgerei Schott, Sandra Vogt, 37282 Hauneck – Fischbach
- Metzgerei Dros, Barbara Fink, 97650 Fladungen

INFO Das komplette Angebot des 12. Rhöner Wurstmarkts ist unter www.rhoener-wurstmarkt.de zu finden. Ebenso gibt es aktuelle Nachrichten in den sozialen Medien.

Der Rhöner Wurstmarkt ist an beiden Tagen von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet 5 € pro Person für 1 Tag, für beide Tage 8 €, Kinder bis 14 Jahre frei. Parkflächen stehen kostenlos zur Verfügung. Veranstalter ist das Kommunalunternehmen Tourismus und Marketing Ostheim vor der Rhön, T. 09777 91 70 50, tourismus@ostheim.de, www.ostheimrhoen.de.

Im Portrait: Barbara Fink

Kartoffeln, Spinat und Spiegelei

Barbara Fink ist seit Februar dieses Jahres Bayerns einzige Obermeisterin einer Metzgerinnung. Sie steht an der Spitze der Metzgerinnung Main-Rhön und zeigt, dass beim Generationswechsel immer mehr Frauen die Führung von Fachbetrieben übernehmen. Für die gebürtige Hollstädterin ist ein Kindheitstraum in Erfüllung gegangen. Seit sie fünf Jahre ist, weiß sie, dass sie Metzgerin werden will. Wie schön der Beruf ist, hat sie in der Metzgerei ihres Onkels in Bad Neustadt erlebt und auch beim Opa, der viele Hausschlachtungen gemacht hat. Und außerdem wollte sie schon immer so schöne Wurstplatten legen können. Gedacht, getan: Mit 16 Jahren lernte sie zunächst Fleisचे-reifachverkäuferin, dann Metzgerin. Mit dem Abschluss in der Tasche ging sie auf ihre persönliche Walz, auch wenn es die in ihrem Beruf gar nicht gibt. Stationen waren u. a. Nürnberg und dann lange Augsburg, wo sie im Jahr 2002 ihren Meister machte und ihren Mann kennenlernte. Es folgte noch die Ausbildung zum Betriebswirt, denn oberstes Ziel war die Selbständigkeit. Über Erlangen ging es auch der Kinder wegen zurück in die Rhön.

Mit der Metzgerei Dros in Fladungen hat sie nach intensiver Suche einen Betrieb gefunden, den sie im Jahr 2022 mit Respekt und Überzeugung nach drei Generationen im Familienbetrieb übernommen hat. Der drittgrößte Betrieb im Landkreis Rhön-Grabfeld ist bekannt vor allem für seine Bratwürste am Schwarzen Moor, die jede Woche nun unter Barbara Finks Führung zu Tausenden Richtung Hochrhön gehen. Dazu kommt ihr ideenreiches Sortiment, das die Kunden im weiten Umkreis nicht nur in Fladungen sondern seit neuestem auch im 24 / 7 Shop in Schönau begeistert.

Ihre Leidenschaft für den Metzgerberuf teilt sie gerne mit anderen, deshalb wurde sie Obermeisterin der Metzgerinnung Main-Rhön. Darüber hinaus ist sie Prüferin und Referentin für überbetriebliche Ausbildung.

Was ist eigentlich das Leibgericht von Barbara? Mit dieser Antwort rechnet wohl keiner, aber es sind Kartoffeln, Spinat und Spiegelei. Dabei ist sie aber schon ein ausgeprägter Fleischesser und der Tag muss mit Wurst zum Frühstück beginnen, versichert sie.

Weitere Bildunterschriften:



RhönerWurstmarkt Andrang.jpg

Beim 12. Rhöner Wurstmarkt wird der Andrang an den 50 Infoständen der Genusshandwerkerinnen und -handwerker sicherlich groß sein. Wer Lust auf die Schlemmermeile an der Ostheimer Marktstraße hat, sollte sich den 12./13. Oktober 2024 vormerken. Foto Tonya Schulz



RhönerWurstmarkt Stilleben.jpg

Traditionelle Wurstspezialitäten modern präsentiert – das macht Lust auf den 12. Rhöner Wurstmarkt am 12./13. Oktober. Foto Björn Hein

Viele weitere professionelle Fotos und Videomaterial gerne auf Anfrage!

Tel. 09777 32 35, info@text-design.de

INFO

Veranstalter Kommunalunternehmen Tourismus und Marketing Ostheim vor der Rhön

Anschrift Kirchstraße 14, 97645 Ostheim vor der Rhön

Tel. 09777 917050

Mail tourismus@ostheim.de

Web rhoener-wurstmarkt.de (Facebook, Insta)

Presse texTDesign Tonya Schulz GmbH, Tel. 09777 32 35, info@text-design.de
