

125 Jahre Fleischer-Innung Fürth Stadt und Land



Mit Stolz feiern wir diesen Geburtstag und wissen die Leistungen der Metzgerkollegen in den Jahren und Jahrzehnten seit der Gründung zu schätzen.

Mit großem Engagement waren Vorstandschaft und Kollegen bei der Arbeit, um diesem Jubiläum einen festlichen und doch ganz persönlichen Rahmen zu geben.

Dieses Jubiläum gibt mir auch die Möglichkeit, Dank zu sagen für eine angenehme und allseits kooperative Zusammenarbeit mit all meinen Berufskollegen, den Verbänden und Behörden / Verwaltungen, Schulen, Firmen und Freunden in all den vergangenen Jahren.

Für die Zukunft wünsche ich mir eine weiterhin gute Zusammenarbeit zum Nutzen für das gesamte Fleischerhandwerk.

Dank sagen möchte ich auch Dagmar Mayer und Horst Buchmann, die diese Chronik erstellt haben.

Konrad Ammon Jun.
Obermeister

Gestärket und gefestigt Fürther Fleischerhandwerk steht!

*Vierzig Jahre, reich an Arbeit,
zogen durch das Bayernland,
Seit sich hier die Schar der Fleischer
In der Innung treu verband!*

*Das Gewerbe zu erhalten,
Auszubauen mit der Zeit,
war die Losung jener Gründer,
der Erfolg hat Sie erfreut.*

*Aus der Zünfte stolzen Tagen
Schwebte noch ein leiser Klang,
der Kollegen treu und ehrlich
Zum Zusammenschlusse zwang!*

*Heut wird mit dem Stiftungsfeste
Noch ein Weihetag gepaart,
Der im schönsten Glanz der Einheit
Strahlen soll nach Väterart!*

*Eine neue Innungsfahne
Von den Meistern wird beschafft,
Weil die Fahn' der alten Zünfte
Längst in allen Teilen klafft!*

*Sie war das Symbol der Treue
Für Euch vierzig Jahre lang,
Hat voran Euch schon geflattert
Als noch reinster Frieden klang!*

*In der Zeit der Reichsbedrückung
War die Neubeschaffung schwer,
nun bringt man verhüllt die Neue
Zu dem Weiheakte her!*

*Möge dieser Tag der Weihe
Lang Euch im Gedächtnis sein
Und sich auch die Weihestunde
Bei dem Nachwuchs prägen ein!*

*Denn die Zeiten sind nicht rosig,
Jeder muß zum Handwerk steh'n,
Soll es nicht im Zeitenstrome
Langsam kläglich untergeh'n!*

*Daß Ihr dieses Euch gelobet
An dem Fahnenweihetag,
Ist die Pflicht für einen jeden,
eins sei Euer Herzensschlag!*

*Wenn Ihr so die Treu gelobet,
Wobei stolz die Fahne weht,
Dann gestärket und gefestigt
Fürther Fleischerhandwerk steht!*

Aus dem Festprolog zur Fahnenweihe anlässlich des 40-jährigen Bestehens
der (1889 offiziell eingetragenen) Freien Fleischer-Innung Fürth, 21. April 1929.
Seinerzeit gesprochen von Liesl Bonnet.

Von Zünften und strengen Sitten 1604-1879:

Die Fürther Metzger in alter Zeit

Die Geschichte des Fürther Fleischerhandwerks, die eng mit der Dreiherrschaft, die einst in Fürth bestand und von Bamberg, Ansbach und Nürnberg ausgeübt wurde, verbunden war, reicht bis ins späte Mittelalter zurück. Das erste schriftliche Zeugnis über die Metzger in Fürth stammt von Jacob Feßlein aus dem Jahr 1604: Danach gab es im Marktflecken damals acht Metzgermeister. Die Bevölkerungszahl lag damals bei 2000. 1792 waren bei einer Einwohnerzahl von ca. 10 000 schon 70 Meister mit 45 Gesellen ansässig. Davon wohnten 39 auf Bamberger und 31 auf Ansbacher Gebiet.

Bereits am 15. Februar 1718 hatten die auf Bamberger Gebiet wohnenden Metzger eine dompropsteiliche Zunft gegründet, während eine ansbachisch-markgräfliche Metzgerzunft hier sogar schon seit 1692 bestand, worüber aber keine besonderen Aufzeichnungen mehr vorhanden sind. Nach Angaben des ehemaligen Fürther Stadtchronisten Paul Rieß war die dompropsteiliche Metzgerzunftordnung sehr umfangreich und bestand aus 39 Zunftartikeln. Es herrschten strenge Bräuche. Einige Punkte daraus: Wollte ein Metzger sich hier niederlassen, so musste er sich 14 Tage vorher bei der Zunft anmelden, von ehelicher Geburt sein, drei Jahre Lehrzeit und drei Jahre Wanderzeit nachweisen können (als Meistersohn nur zwei Jahre). Ein Fremder hatte dann auch seine zukünftige Frau vorzustellen und ihre gute Herkunft nachzuweisen. Als Meisterstücke waren vorgeschrieben: einen Ochsen auf zweimal zehn Pfund mehr oder weniger schätzen und sodann auf einen Streich zu Boden schlagen; denselben nicht verstecken und dann so voneinanderhauen, dass ein Teil nicht über 2 Pfund schwerer wiege als das andere. Dann ein lebendiges Kalb, bis auf 1 Pfund mehr oder weniger schätzend, es auf ziemlich gleiche Teile zerlegen. Bei bestandener Prüfung hatte ein Meistersohn 6 Gulden, ein Fremder aber 12 Gulden nebst den Gebühren für Zunftfrichter und Zunftschreiber zu erlegen. Ganz so streng wurden die Prüfungsanforderungen freilich nicht gehandhabt - man konnte seine Prüfung „finanziell korrigieren“ Wenn einer bei den Meisterstücken sich verfehlt hatte, wurde er zwar als Meister angenommen, musste jedoch noch 6 Gulden extra erlegen, außerdem hatte er zu tragen für jedes verfehlt Pfund 1 Gulden Strafe, ging die Verfehlung bis zu 50 Pfund, so war das Meisterrecht auf 1 Jahr verfallen. War der Ochs verstoßen, kostete es 5 Gulden Strafe. Kam das Gewicht beim Zerteilen ungleich heraus, war für jedes Pfund 1 Gulden Strafe zu entrichten. Jedes Jahr war acht Tage vor Fastnacht auf der Herberge ein Zunfttag. Dabei hatte jeder Meister 8 Kreuzer und ein Knecht (Geselle) 4 Kreuzer Auflegegeld zu bezahlen. Wer nicht erschien, musste nachträglich 30 Kreuzer in die Lade entrichten. Bei gegenseitigen Schimpfereien waren Strafen von 1/2 bis 1 Gulden angesetzt, auch hatten sich die Meister bei Androhung von Strafe des Fluchens, Gotteslästerns, Zankens und übermäßigen Trinkens zu enthalten...

Nahm ein Meister einen Lehrlingen an, so musste er ihn beim Handwerk einschreiben lassen, wobei der Lehrlinge jedem geschworenen Meister 30 Kreuzer und in die Lade 1 Gulden zu entrichten hatte. Die gleichen Gebühren waren bei der Freisprechung vor offener Lade von dem Lehrlingen zu bezahlen. Hatte ein Meister einen Jungen angelernt, so durfte er erst nach drei Jahren einen anderen annehmen. War ein angehender Geselle aus besonderen Gründen verhindert, auf Wanderschaft zu gehen, so musste er 20 bis 30 Thaler in die Lade zahlen, ein Meistersohn nur 10 Thaler. Kein Meister hatte das Recht, einen Gesellen einzustellen, der sich nicht mit seinem vorherigen Meister verglichen hatte, bei 4 Gulden Strafe. Bei Hausschlachtungen war dem Metzger Lohn zu zahlen: für einen Ochsen 30 Kreuzer, für eine Kuh oder ein Rind 24 Kreuzer, für ein Kalb 7 1/2 Kreuzer und für ein Schwein 10 Kreuzer. Kein Metzger durfte ein Stück Vieh schlachten, bevor es nicht durch den aufgestellten Beschauer untersucht war, wobei auch der Preis des Fleisches bestimmt wurde. Finnige Schweine durften nicht vorsätzlich gekauft, noch weniger die Finnen ausgestochen oder gestrichen werden. Wenn ein Geselle oder Lehrlinge für ein Gäu eingekauftes Vieh mehr als den wirklichen Preis verrechnete, wurde er mit 1 Gulden Strafe belegt.

Vereinigung und Auflösung der Zünfte

Im Jahre 1798 wurden die markgräfliche und dompropsteiliche Metzgerzunft in Fürth zu einer Zunft vereinigt. 1812 wurde der Fleischaufschlag eingeführt. 1823 waren in Fürth 69 Metzgermeister ansässig. Der hiesigen Metzgerzunft gehörten laut Stadtchronik im Jahre 1830 bereits 75 Mitglieder an, darunter zwölf eingezünftete Landmeister - und zwar sieben aus Schweinau und je einer aus Mannhof, Stadeln, Unterfarnbach, Poppenreuth und Großreuth. Die so genannte Metzgerherberge befand sich bis ins Jahr 1800 in der „Goldenen Krone“ (Gustavstraße), dann im „Roten Roß“ (Ecke Königsstraße und Waaggasse) und ab 18. September 1801 im „Goldenen Hirschen“ an der unteren Königsstraße.

Die in der vorangeführten Metzgerzunftordnung vom Jahre 1718 erwähnte Fleischschau wurde lange Zeit durch die geschworenen Metzgermeister unentgeltlich vollzogen. Erst 1819 bestellte die Gemeinde einen amtlichen Fleischbeschauer. Für jeden Ochsen mussten von nun an 2 1/2 Kreuzer, für ein Kalb oder eine Ziege 1 1/2 Kreuzer und für ein Schwein 2 Kreuzer Gebühren entrichtet werden.

Über mehr als 160 Jahre erhalten geblieben ist ein Exemplar der „Polizeilichen Satzungen für die hiesige Metzgerzunft“, die der Fürther Stadtmagistrat am 25. Januar 1840 erließ. Viele der Bestimmungen in den 31 Artikeln erscheinen auch aus heutiger Sicht noch höchst aktuell. So war es den Metzgern bei 3 Gulden Strafe untersagt, Tiere sofort nach Einbringung vom Viehmarkt oder Transport zu schlachten; das Vieh solle vorher „im Stalle Ruhe genießen, um sich zu erholen“ - und zwar mindestens sechs Stunden. Beim Schlachten, dem die obligatorische Fleischschau zu folgen hatte, und auch beim „Auspfünden“ waren die Metzger zur „größten Reinlichkeit“ verpflichtet; das Blut musste aufgefangen und weggeschafft, die Schlachtkammer sofort ausgewaschen werden. Das Schlachten oder Ausnehmen auf der Straße sowie das Aushängen der Schlachttiere, Häute oder Würste war bei Strafe untersagt. Jeder Metzger hatte an seiner Ladentüre eine schwarze Tafel aufzuhängen, auf der die Polizeitaxe seines Fleisches und seine „Klassenzugehörigkeit“ erkennbar sein musste. Zu unterscheiden war dabei in Rindmetzger 1. Klasse (für „ausgemästete“ Ochsen, Kälber, Hammel, Schafe, Lämmer) und 2. Klasse (für „nicht ausgemästete“ Tiere dieser Arten sowie Reitochsen, Kühe, Ziegen, Böcke, Zicklein), Schweinemetzger und Kuttler. Jede Art des Viehhandels war den Metzgern bei Strafe verboten.

Eher kurios liest sich im Rückblick der Artikel 10: „Die Metzger müssen bei unnachsichtlicher Strafe stets mit der erforderlichen Anzahl von gutem Fleische versehen sein; sie dürfen Niemanden die Abgabe desselben verweigern, noch weniger des Vorwandes sich bedienen, daß das Fleisch schon bestellt, oder für ihre Kunden bestimmt sey. Ein anständiges Benehmen gegen die Käufer wird ihnen zur Pflicht gemacht.“

Zeitgleich mit all diesen Regularien wurde eine 17 Artikel umfassende „Instruktion für Thierarzt und Fleischbeschauer“ erlassen. Darin wurde den Metzgern u.a. das Recht zugesprochen, gegen ein Urteil des Beschauers beim Magistrat „Verwahrung“ einzulegen und (auf eigene Kosten) eine neue Untersuchung zu beantragen; bei 5 Gulden Strafe war ihm untersagt, ein lebend „verschlagenes“ Tier zu schlachten oder für unbrauchbar erklärtes Fleisch „auszupfünden“. Und im letzten Artikel wird nochmal eindrücklich gemahnt: „Die Metzger haben ... den Fleischbeschauern in der Ausübung ihres Berufes stets mit Anstand und Achtung zu begegnen, nicht minder ihren Anordnungen Folgsamkeit zu beweisen.“

Um das Jahr 1840 betrug den Löhne der Metzgergesellen mit Kost und Logis wöchentlich 1 1/2 bis 1 3/4 Gulden. Zu dieser Zeit wurden laut Stadtchronik in Fürth 57 selbstständige Metzgermeister gezählt, im Jahr 1860 bereits 63. Ein interessantes Detail: Im Archiv der Fleischer-Innung Fürth findet sich ein Schreiben, in dem sich die örtlichen Metzger schon 1854 bei der Regierung in Ansbach über die zu hohen Fleischbeschaugebühren beschwerten. Eine Tradition, die noch bis heute währt! Im Jahre 1870, als in Fürth bereits 75 Metzger ansässig waren, wurde der Fleischaufschlag neu geregelt. Erst am 1. April 1910 wurde er abgeschafft - dafür aber die Gebühren im 1881 neu eröffneten Fürther Schlachthof erhöht.

Als 1868 ein neues Gewerbegesetz in Kraft trat, das die Gewerbefreiheit gewährte, wurden die Zünfte aufgelöst, mithin auch die Metzgerzunft.

Kollegialität als Berufsprinzip:

125 Jahre Fleischer-Innung Fürth

Nachdem die Metzgerzunft im Jahre 1868 aufgelöst worden war, schloss sich bald darauf ein Teil der hiesigen konzessionierten Metzgermeister in zwei Fleischervereinen zusammen. Der eine wurde 1870 gegründet und nannte sich „Fleischerverein Fürth“; der andere entstand 1879 und hieß „Fleischervereins-Innung Fürth“. Ab August 1889 nahm letztere auch rechtlich die Form einer Innung an. Die größere Mitgliederzahl musste wohl ebenfalls die Fleischervereins-Innung gehabt haben, weil sich bereits im Jahre 1896

Historisches Dokument (1840): "Polizeiliche Satzungen für die hiesige Metzgerzunft" in Fürth. Im zweiten Teil des 30seitigen Heftes finden sich zudem "Instruktionen für den Thierarzt und Fleischbeschauer"



Dieses historische Emblem der Fleischer-Innung prangt auf alten Urkunden und Briefbögen

der Fleischerverein mit dem Antrag an sie wandte, beide Vereine zu einer Innung in Fürth zusammenzuschließen. Im August 1899 konnte dann dieser Bitte entsprochen und die „Freie Fleischer-Innung Fürth“ gegründet werden. Der freiwillige Mitgliedsbeitrag betrug drei Mark. Somit besteht die heutige Fleischer-Innung Fürth, die aus dieser und aus der einstigen Fleischervereins-Innung hervorging, seit genau 125 Jahren.

Die Zahl der selbstständigen Metzgermeister in Fürth lag nach Angaben des ehemaligen Fürther Stadtchronisten Paul Rieß im Jahre 1885 bei immerhin 70. Und nicht nur die Meister organisierten sich: Die Metzgergesellen schlossen sich 1878 zum Fleischergehilfenverein Fürth zusammen, der im vergangenen Jahr sein 125-jähriges Bestehen feiern konnte. Die Gesellen hatten eine eigene Zunftfahne aus dem Jahre 1854. Als sich nach dem Gesetz zur Gewerbefreiheit 1868 ein Teil der damaligen Zunftgesellen selbstständig machte, übergaben sie die Fahne dem 1870 gegründeten Fleischerverein, der sie mit in die „Innungs-Ehe“ brachte.



Das Vereinsschild der "Vereinigung der Metzgermeistersöhne", gegründet 1919

Als Obermeister wird in alten Protokollbüchern ab dem 13. November 1889 Konrad Schildknecht geführt. Kollegialität galt für ihn wie für seine Nachfolger als eines der obersten Prinzipien für seinen Berufsstand. Sein „Ehren-Diplom“ für 25-jährige Vorstandstätigkeit im Fleischerverein stammt aus dem Jahre 1898, ist herrlich mit Metzgermotiven verziert und hat die vergangenen 106 Jahre nahezu schadlos überstanden. Stv. Obermeister der

vereinigten Innung war Georg Kupfer. 1895 verfügte die Innung über ein Guthaben von 149,28 Mark.



Das Logo der 1899 durch Zusammenschluss von Fleischervereinen und Fleischerinnung gegründeten Freien Fleischer-Innung.

Vor dem Zusammenschluss zur Freien Fleischer-Innung Fürth hatten die beiden bestehenden Fleischervereine bereits eng und gut zusammengearbeitet nach dem Motto: Getrennt marschieren, aber vereint schlagen! Sie richteten gemeinsam den 8. Bayerischen Fleischer-Verbandstag

in Fürth aus. Er fand am 28. Juni 1896 im damaligen Hotel „National“ mit einer Delegiertentagung statt. Im Namen der beiden Fleischervereine begrüßte die Delegierten Metzgermeister H. Reichel, der auf die Notwendigkeit des engeren Zusammenschlusses nach Einführung der Gewerbefreiheit hinwies. Nur durch einen solchen sei es möglich, berechnete Berufsinteressen zu wahren. „Und warum sollten dies nicht auch die Fleischer tun, welche mit Unrecht angefeindet werden“, meinte er. Auf der Tagung sprachen u. a. auch die Kollegen H. Eder und Konrad Schildknecht aus Fürth. In Gesuchen wurde damals an den Reichstag appelliert, Einfuhren aus Österreich-Ungarn nicht zu gestatten. Vom Bundesrat forderten die Delegierten in den § 367 des RStGB das Wort „wissentlich“ einzuschalten, so dass nur derjenige bestraft werden könne, der wissentlich gesundheitsschädliche Lebensmittel herstellt und verkauft. Vom Deutschen Fleischer-Verband wurde die Bereitstellung einer größeren Summe als Preis für die Entdeckung eines Verfahrens verlangt, nach welchem das „Unschlitt“ noch zu anderen, als den bisherigen Zwecken zu verwenden sei und das geeignet wäre, demselben wieder einen höheren Wert zu sichern.

Zur Jahrhundertwende gab es in der Kleeblattstadt 130 selbstständige Metzgermeister. Und das Innungsleben gestaltete sich in der nachfolgenden Zeit recht fruchtbar. Und man hatte sich mit den verschiedensten Berufsproblemen auseinander zu setzen, beispielsweise mit der Verlängerung der Schlachtzeiten, den Waagverhältnissen, dem Blutverkauf, der Festsetzung von Fleischpreisen, heiklen Schlachthoffragen, Maßregeln für die Maul- und Klauenseuche, der Gründung einer Innungs-Krankenkasse, der Frage der Strafbefugnis der Innung und der Regelung der Ladenschluss- und Verkaufszeiten.



Metzgermeister um die Jahrhundertwende: Der Fürther Konrad Ammon (rechts), Großvater des heutigen Obermeisters, arbeitete im Jahr 1911 mit diesen fünf Kollegen in der Wurstfabrik Walter in Nürnberg-Schweinau.

Die Gründung einer eigenen Innungs-Krankenkasse fand, nachdem sie drei Jahre vorher beschlossen worden war, 1906 statt. Ab 1907 führt Christian Heubeck die Innung als Obermeister. Die Zahl der Metzger in Fürth sank bis 1910 auf etwa 120 und lag im Jahr 1920 laut Stadtchronik bei 116. Über die Probleme der Lebensmittelversorgung und der Inflation während des Ersten Weltkriegs geben einige alte Anzeigen Aufschluss, die die Innung seinerzeit in der Fürther Zeitung schaltete. So verkündete man am 1. Mai 1915: „Gezwungen durch fortwährendes rapides Steigen der Schweine-Einkaufspreise wird laut Generalversammlungs-Beschluss... Stadtwurst, Pressack, Leberwurst nicht mehr unter 15 Pfg... Bratwürste nicht mehr unter 12 Pfg pro Stück abgegeben.“



Die Preise für Wurstwaren im 1. Weltkrieg - in einer Anzeige der Innung vom 1. Mai 1915



Die Inflation regiert: Aktuelle Preise in einer Innungsanzeige vom 21. August 1915



Die Fürther Preise für Schweine-, Rind- und Ochsenfleisch, veröffentlicht durch die Innung am 29. Mai 1915

Am 29. Mai wurde der Schweinefleisch-Preis auf 1,60 Mk. erhöht. Und nur drei Monate später, am 21. August 1915 gab man bekannt: „Infolge fortwährenden, unerhörten Emporschnellens der Schweine-Einkaufspreise sieht sich die Fleischer-Innung im Einverständnis mit der städt. Fleischpreis-Kommission veranlasst, nachstehenden Preis festzusetzen: Schweinefleisch pro Pfd. Mk. 1,75... Von keiner Wurstsorte und Pressack kann nicht mehr unter 20 Pfg., Schinken nicht mehr unter 35 Pfg. abgegeben werden.“

Fidele Söhne, Sänger und Gesellen



Das Vereinsschild der "Vereinigung der Metzgermeistersöhne", gegründet 1919

Nach dem Krieg wurde das Vereinsleben aber wieder sehr lebendig: 1919 gründete sich eine „Vereinigung der Metzgermeister-Söhne Fürth e.V.“, deren noch erhaltenes Vereinsschild von 1922 die Fotos aller damals 29 Mitglieder zieren. Auf dem imposanten Erinnerungsstück prangt

zudem der Sinnspruch: „Was du ererbt von deinen Vätern, erwirb es um es zu besitzen.“ Und ähnlich wie in anderen Orten gründeten auch die liedbegeisterten Fleischer der Kleeblattstadt am 17. März 1924 unter Führung des am 30. Juni 1922 gewählten Obermeisters Robert Ohlendorf den Fleischer-Gesangverein Fürth, der heuer sein 80-jähriges Bestehen feiern kann.

Am 7. September 1924 beging die Freie Fleischer-Innung ihr 35-jähriges Bestehen (Bezug nehmend auf den Schritt zur Rechtsform einer Innung 1889), wobei eine Gedenktafel für 27 im Ersten Weltkrieg gefallene Berufskollegen am Schlachthaus an der Maxbrücke in feierlicher Weise enthüllt und geweiht wurde. (Diese Tafel befindet sich heute im neuen Schlachthof in Burgfarrnbach.) Ende des Jahres 1924 richtete die Innung eine Viehmarktkasse ein.



Mit dieser Urkunde von 1929 wurde die Anschaffung und Verwendung der Obermeister-Amts-kette besiegelt

Die 40-Jahrfeier der Fleischer-Innung wurde am 21. April 1929 festlich mit der Weihe einer neu in Auftrag gegebenen Fahne begangen. Man besaß zudem eine alte Zunfttruhe, eine überaus wertvolle Obermeisterkette in Silber, viele Erinnerungsstücke und seltene Dokumente. Zu dieser Zeit zählte man in der Stadt 118 Metzgermeister. In Fürth arbeiteten überdies 60 Metzgergehilfen,

7 Lohnschlächter, eine Konserven- und eine Wurstfabrik.

Dass Lehrjahre schon damals alles andere als Herrenjahre waren, belegen die überlieferten Lehrlingsabfindungen aus dem Jahr 1922: Danach gab es im ersten Jahr 50 Pfg, im zweiten Jahr 1 Mark und im dritten Jahr 2 Mark im Monat. Ob er zudem Trinkgelder an seine „Azubis“ weitergeben wollte, blieb dem Meister überlassen. Im Jahr 1932 war bei den Fürther Metzgern folgender Urlaubsanspruch nach Jahren der Betriebszugehörigkeit festgelegt: nach einem Jahr zwei Tage, nach dem zweiten Jahr drei Tage, nach dem dritten Jahr vier Tage, nach dem fünften Jahr fünf Tage, nach dem sechsten Jahr sechs Tage und nach dem achten Jahr sieben Tage. Gehilfen verdienten 6 bis 8 Mark pro Woche, die Lehrlingsabfindung betrug 1,50 Mark.

Über die Tätigkeit der Innung von 1933 bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges liegen heute nur noch wenige Aufzeichnungen vor. Sie sind mit der Zunftlade, der Obermeisterkette, den Erinnerungsstücken usw. durch Bombenangriffe in den letzten Kriegsjahren bzw. beim Einmarsch der Besatzungstruppen 1945 verloren gegangen und bisher nicht wieder gefunden worden. Belegt ist die Löschung der „Vereinigung der Metzgermeister-Söhne Fürth e.V.“ am 27. Dezember 1933. Die Gesicke der Innung durch die Nazi-Zeit lenkten die Obermeister Robert Ohlendorf (von 1922-1935 im Amt), Hans Kurzendorfer (1935-1938), W. Kraus (kommissarisch), Paul Ulrich (1938-1944) und Hans Fleischmann (ab 1944). Ein

wichtiger Meilenstein aus diesen Jahren: Am 26. April 1937 schlossen sich die beiden Innungen Fürth-Stadt unter Obermeister Hans Kurzendorfer und Fürth-Land unter Obermeister Peter Insenhöfer (Langenzenn) zusammen. Die Kriegsjahre, in denen sich die Innung ebenso wie im Ersten Weltkrieg als Organisation für die Versorgung der Bevölkerung mit Fleisch- und Wurstwaren bestens bewährte, waren die schwierigste Zeit für die Fleischer-Innung Fürth. Davon konnten die genannten Obermeister ein Liedchen singen. In den Innungsversammlungen dieser Zeit musste beispielsweise der Kreishandwerksmeister die Anwesenden ermahnen, kein Fleisch ins Haus zu liefern und sich mit der Kürzung der Fleischrationen befassen. Geklagt wurde während der Kriegszeit über das Markenwesen, über die immer geringer werdende Fleischzuteilung, den Zwang zur restlosen Fettablieferung und die Beschränkung der Wurstsorten. Es war sogar verboten, Fleisch- und Wurstwaren im Schaufenster zu zeigen. Wer Fleisch gleich welcher Art kaufen wollte, brauchte dafür in der Zeit ärgster Not Fleischmarken - nur die Knochen, Kesselsuppe und Pfefferwürste („Blunzen“) aus Blut hergestellt gab es ohne...

In fast jedem dritten Haus eine Metzgerei

Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs 1945 trat an Stelle des Obermeisters ein Dreierausschuss mit den Kollegen Hans Fleischmann, L. Rehm und G. Krehn. Zu dieser Zeit waren von den zur Wehrmacht eingezogenen Innungsmitglieder 30 noch nicht zurückgekehrt. Als neue Probleme tauchten nach dem Zusammenbruch des Großdeutschen Reiches die Einführung der Gewerbefreiheit durch die Amerikaner und die bevorstehende Währungsreform 1948 auf. Mit der Konsolidierung der allgemeinen Verhältnisse besserten sich aber schnell auch jene des Handwerks. Metzgereien schossen gleichsam wie Pilze aus dem Boden. Ältere Zeitzeugen können sich noch erinnern, dass es bald nach dem Krieg beispielsweise in der Fürther Gustavstraße sechs Metzgereien und in der Königsstraße/Nürnberger Straße sogar an die 25 Metzgereien gab. Sprichwörtlich „in fast jedem dritten Haus“ ein Metzgerei - ein Vorgeschmack auf die 50er Jahre und das deutsche Wirtschaftswunder.

Am Wiederaufbau des handwerklichen und gesellschaftlichen Organisationslebens beteiligten sich auch die Fürther Fleischer rege. In den Versammlungen wurde zu den aktuellen Problemen im Fleischerhandwerk, zum Schlachthofausbau und internen Innungsfragen Stellung genommen. Außerdem wurden wieder Freisprechungsfeiern und andere Festlichkeiten durchgeführt, eine silberne Obermeisterkette beschafft und der Nachwuchspflege wieder größere Aufmerksamkeit geschenkt. Fahne und Obermeisterkette sollten wieder Symbol nicht nur für den Meister, sondern auch für den Lehrling sein. Nach Hans Fleischmann wurde am 17. April 1950 Heinrich Sperber ins Amt des Obermeisters gewählt. Die neue Handwerksordnung setzte 1954 an Stelle der 1945 aufgehobenen Zwangsinnung die Innungen wieder als eine Körperschaft des öffentlichen Rechts ein. Die Umbildungsversammlung wurde von Obermeister Hermann Belz vollzogen, der am 10. Mai 1954 in einer Stichwahl zum Obermeister und Nachfolger von Heinrich Sperber gewählt wurde. Die weitere Vorstandschaft

bildeten Konrad Stadler als stv. OM sowie die Kollegen Krehn (Kassier), Rehm (Schriftführer), Leitermeier, Fleischmann, Raab, Kurzendörfer, und Danner (Beisitzer). Hermann Belz machte sich in den fast 30 folgenden Jahren als Obermeister nicht zuletzt vor Gericht für seine Kollegen stark und bewies Fachwissen, Witz und Durchsetzungsvermögen: Zum Beispiel als es um den Vorwurf ging, Metzger zögen die Schleimhaut an der Schweinezunge nicht ab. Der Obermeister knallte dem Richter eine Zunge auf den Tisch und schickte die Frage hinterher, wie man das wohl am besten bewerkstellige... Oder beim Streit um den Leberkäse, in den ein gewisser Anteil Leber hinein verordnet werden sollte. Hermann Belz, der in der Fleischerschule Augsburg seine Meisterprüfung abgelegt hatte, argumentierte messerscharf: Der Ausdruck Leberkäse komme gar nicht von „Leber“, sondern von „Leib“ („Leibeskäse“, „Käsel Leib“) - und deshalb werde er fast überall außerhalb Frankens traditionell ohne Leberanteil hergestellt... Der Obermeister wurde auf Anhieb in den Vorstand der Kreishandwerkerschaft Fürth gewählt.

Streitfälle wie diese gab es viele. Wie etliche andere Metzger auch, hatte Konrad Ammon 1953 Schwierigkeiten mit der Preisbehörde, da er angeblich das Rindfleisch um 6 Pfg. zu teuer verkauft hatte. Ein Kontrolleur der Lebensmittel- und Preisüberwachung hatte ihn dazu befragt - der damals noch unerfahrene Jung-Metzger nannte „zirka“-Preise und hatte zwei Wochen später seinen Strafbefehl über 5,23 Mark.

Wie sehr die Metzger am Wirtschaftswunder ihren Anteil hatten, zeigt die Zahl der Lehrlinge: Allein 1955 wurden in Fürth 103 Fleischer und 36 Fleischerei-Fachverkäuferinnen ausgebildet. Die 50er Jahre brachten aber auch die ersten Negativ-Schlagzeilen - im so genannten „Nitrit-Skandal“. Dieser als gesundheitsschädlich ins Gerede gekommene Hacksalz-Zusatz wurde auch in vielen Metzgereien verwendet. Auf der Suche nach den Abnehmern wurde (wie zunächst in Stuttgart) auch ein Händler in Fürth in Beugehaft genommen, damit er die Namen seiner Metzgerkunden nennen sollte. Er verriet aber niemanden.

In dieser Zeit griffen schon die Supermärkte massiv in die Preispolitik ein. Fürther Stadtreferent war Kurt Scherzer - später Oberbürgermeister und noch heute Ehrenmitglied der Fleischer-Innung.

Das 80-jährige Jubiläum im Jahr 1959 war für die Innung ein großer Erfolg. Zum zweiten Mal nach 1896 wurde vom 23. bis 25. Mai ein Bayerischer Fleischer-Verbandstag in Fürth ausgetragen, der mit vielen Veranstaltungen (etwa eine Ausstellung zum Thema „Fleischer in alten Zeiten“ vom Fürther Stadtarchiv) umrahmt wurde. Höhepunkt der Verbandstagung mit Delegiertenversammlung: Das Rededuell zwischen dem bayerischen Innenminister Alfons Goppel und dem damaligen Landesinnungsmeister Hans Insenhöfer (Nürnberg) bei der Öffentlichen Kundgebung im Stadttheater. Dabei wies der oberste Fleischer Bayerns auf die Nöte seines Gewerbes durch viele Vorschriften hin, worauf der Minister u.a. mit dem Argument konterte, die Gesundheit gestatte keine Kompromisse bei der Lebensmittelherstellung... Parallel fand vom 23. bis 31. Mai eine große Fleischerei-Fachausstellung in Fürth am Schießanger statt, bei der auf 6000 qm in acht extra montierten Leichtbau-Hallen von der Alu-Kanne bis zum Wurstkessel namhafte Herstellerfirmen den Fachbesuchern zahlreiche Produktneuheiten vorstellten. Für die interessierte Bevölkerung wurde täglich ein Schwein „live“ geschlach-

tet, die Arbeit und die Produktpalette des Metzgermeisters dargestellt. Damals schon gefragt: möglichst fettloses Fleisch.

Bei einer Feier zum 80-jährigen Bestehen im Geismannsaal erhielten Robert Ohlendorf, Hermann Belz, Hans Fleischmann und Heinrich Sperber die Goldene Ehrennadel der Innung.



Der langjährige Obermeister Robert Ohlendorf - im 80. Jubiläumsjahr 1959



Obermeister Hermann Belz, 1968

Um die Kollegen zu kostenechter Preisgestaltung zu bringen, führte die Innung bereits 1964 einen Kalkulationskurs durch - ohne großen Erfolg. Bei einem Preisvergleich bei zehn Metzgern am 20. April 1965 wurden extreme Unterschiede und eine teils absurd knappe Preisgestaltung offenbar. „Geschäftlicher Selbstmord“ nannte es Hermann Belz, wenn etwa bei einem EK von 2,70 DM für ein Kilo Hammelfleisch nur 2,80 DM als VK verlangt werde. „Wir sind keine Preistreiber“ machten der Obermeister und seine Kollegen denn auch im Januar 1966 bei einer Diskussion (samt Zerlege-Demonstration und anschließendem Menü) mit 60 gewerkschaftlich organisierten Hausfrauen klar. Im Jahr 1963 zählte die Innung 201 Mitglieder, zwei Jahre später, 1965, waren es noch 198. Im Jahr 1964 wurden 48 Fleischer- und 27 Verkaufs-Lehrlinge ausgebildet, 1965 sogar 53 Metzger und 29 Verkäuferinnen.

Ein Hauptaugenmerk der Fleischer-Innung in den späten 60er Jahren galt der Idee eines eigenen Innungshauses. Geplanter Standort: auf dem Gelände des Schlachthofs an der Würzburger Straße. Nach dem Vorbild der Kollegen in Nürnberg wünschten sich die Fürther Metzger ein Gebäude, in dem nicht nur ihr Innungsbüro, sondern auch ein Saal für Veranstaltungen, Kantinenräume etc. Platz finden sollten. Ein Architekt entwickelte bereits Baupläne, die noch heute im Innungsarchiv liegen. Finanziert werden sollte das ehrgeizige Projekt gemeinsam mit der Schlachtviehversicherung. Doch gerade am Geld scheiterte es schließlich trotz intensiver Verhandlungen - wahrscheinlich hatten die Fürther einfach den richtigen Zeitpunkt für ein solches Unterfangen verpasst.

Die Feier zum 90-jährigen Jubiläum Anfang Mai 1969 im Geismannsaal stand unter dem Motto „Tradition, Fortschritt und Verpflichtung“. Obermeister Hermann Belz nannte als neue Aufgaben der Innung, die Metzger vor „unsauberer Konkurrenz zu schützen“, ihnen Beistand bei lebensmittelrechtlichen Problemen zu leisten und das Handwerk bei Ämtern und Behörden zu vertreten.

Trotz Kostendrucks soziale Aktivitäten

Immer stärkerer Wettbewerbsdruck durch Supermärkte und Kaufhäuser, Kostensteigerungen in allen Bereichen sowie eine Konjunkturabschwächung bereiteten den Metzgern in den 70er Jahren Probleme. OM Hermann Belz forderte die Kollegen bei der Generalversammlung im Januar 1973 zu flexiblerem Marktverhalten und Qualitätsdenken auf. Um Kosten zu senken, organisierte man eine weihnachtliche „Butteraktion“, bei der jeder Betrieb 10 kg

Markenbutter zum Sonderpreis erhielt. Bei einer Info-Veranstaltung 1974 in Cadolzburg regte man mehr „kaufmännisches Denken und Handeln“ an. Geklagt wurde, dass intelligente und leistungsfähige Lehrlinge „dünn gesät“ seien. Eine ganz besondere Idee verwirklichten die Fürther Fleischer anlässlich des 95-jährigen Bestehens der Innung und des 50-jährigen Jubiläums ihres Gesangsvereins: Am 18. und 19. Mai 1974 fand nicht nur ein Festabend, sondern in Zusammenarbeit mit der Reiter-Union Fürth auch das „1. Bayerische Metzger-Reit- und Springturnier“ statt. Über 100 jugendliche und erwachsene Reiter aus ganz Bayern nahmen dabei an den Spring- und Dressur-Prüfungen auf der Wiese zwischen Schlacht- und Friedhof teil. Beim Gala-Abend der Metzger im Kolpingsaal zeichnete Obermeister Hermann Belz u.a. Georg Ziener mit der goldenen Ehrennadel aus. OB Kurt Scherzer rief dazu auf, die Probleme der Stadt und der Fleischer gemeinsam zu meistern.



Der Innungsvorstand im 100. Jubiläumjahr 1979.
 Hinten von links: Günter Lüllemann, Michael List, Hans Farnbacher, Hans Rehm, Willi Frauenknecht;
 mittlere Reihe: Willi Willomitzer, Norbert Lode, Konrad Ammon sen. ;
 vordere Reihe: Hermann Beyer, Obermeister Hermann Belz

Den Erlös einer Weihnachtsaktion 1975 - immerhin 9000 DM - spendeten die Fürther Fleischer im März 1976 dem Roten Kreuz für einen neuen Rettungswagen mit Anhänger. 1977 empfing man über 200 Gäste beim großen Rosenmontags-Ball.

Die Feierlichkeiten zum 100-jährigen Bestehen im Jahr 1979 bildeten einen Höhepunkt der Innungsgeschichte. Bei einem Festabend am 26. Mai in der mit herrlichen Blumengebinden geschmückten Seeackerhalle machten u.a. Handwerkskammer-Präsident Karl Halbig, Landesinnungsmeister Joachim Kühle, DFSB-Bundesvorsitzender Fritz Sohr, Evenord-Chef Karl Heider, Delegationen aus den Nachbarinnungen Nürnberg, Erlangen und Ansbach, Vertreter von Berufsschule und Behörden sowie Fürths OB der Innung ihre Aufwartung. Dabei erhielt Hermann Belz im Jahr seines 25-jährigen Amtsjubiläums als erster bayerischer Obermeister aus der Hand von LIM Kühle das Goldene LIV-Ehrenzeichen und von Senator Halbig die Kammer-Ehrennadel in Silber. Sechs verdienstvolle Kollegen - Konrad Ammon, Hermann Bayer, Willi Frauenknecht, Günter Lüllemann, Hans Rehm und Willi Willomitzer - wurden mit der Silbernen Ehrennadel der Innung ausgezeichnet. In den Grußreden wurde der vorbildliche Gemeinschaftsgeist der Fleischer gelobt. Für die seit 20 Jahren aktive Fußballabteilung des Fürther Metzgerhandwerks gratulierte Horst Gottwald der Innung. Musikalisch umrahmt wurde das gesellschaftliche Großereignis vom Fleischer-Chor unter Leitung von Huldreich List,

der mit der selbst getexteten „Hymne an das Handwerk“ brillierte.

Die 80er Jahre waren geprägt vom den Problemen um den Fürther Schlachthof, die mögliche Schließung, die Übernahme durch die Metzger und den Plänen für einen Neubau in Burgfarnbach (eine ausführliche Geschichte der Fürther Schlachthöfe findet sich im Anschluss). Ein großer Einschnitt im Innungsleben war der Tod von Obermeister Hermann Belz. Er verstarb nach 30 Jahren Amtszeit - just am Tag der Generalversammlung 1983. Norbert Lode, der schon Belz' Stellvertreter war, übernahm mit Genehmigung des Deutschen Fleischer-Verbandes gemeinsam mit Konrad Ammon sen. kommissarisch die Leitung der Innung. Am 2. April 1984 wurden beide dann bei der turnusgemäßen Neuwahl in ihren Ämtern bestätigt. Die weitere Vorstandschaft: Günter Lüllemann (Lehrlingswart), Konrad Ammon sen. (Schriftführer), Georg Latteyer (Kassier), Hermann Bayer, Willi Frauenknecht, Werner Höfler, Michael List, Hans Rehm und Richard Weiß (Beisitzer). 1983 betrug die Mitgliederzahl 158 (davon 101 aktive), 1984 noch 155. Um dem größer werdenden Druck durch Lockvogelangebote und Dumpingpreise der Supermarkt-Ketten offensiv und mit den Qualitätsansprüchen der Fleischer-Fachgeschäfte zu begegnen, gründeten 27 Fürther Metzger am 21. März 1984 einen Werbering (Vorsitzender: Richard Weiß). In diesem Jahr bildeten die Innungsbetriebe 172 Metzger bzw. Verkäuferinnen aus - so viele Lehrlinge wie noch nie. Norbert Lode, der auch Bayerns Landes-Lehrlingswart war, organisierte u.a. eine imposante Freisprechungsfeier mit Modenschau, zu der die Bäcker ein Brotbüfett stifteten, sowie gemeinsam mit den Bäckerkollegen eine Plattenschau im Kolpingsaal, die 300 Besucher beeindruckte. Sogar 600 Gäste kamen 1985 zum gemeinsamen Fasching der Metzger und Bäcker mit dem Karnevalsverein „Carneval Fürther Kleeblatt“ in der Stadthalle. Bei der Hauptversammlung dieses Jahres wurde zum wiederholten Male über die Lernfaulheit vieler Azubis geklagt, über die die Eltern einfach hinweg sahen.

Offenheit und neue Ideen fürs neue Jahrtausend

1990 präsentierten Obermeister Norbert Lode und Stellvertreter Konrad Ammon sen. den ersten Plan des Architekturbüros Roders für einen neuen Schlachthof. Die Betriebe bildeten in diesem Jahr 31 Metzger und 44 Fachverkäuferinnen aus. Die Zahl der aktiven Innungsmitglieder betrug 1991 noch 78 (plus 53 freiwillige Mitglieder und zwei Ehrenmitglieder).

OM Lode bedauerte in der Generalversammlung unqualifizierte Medienberichte über das Metzgerhandwerk, die die Betriebe zusätzlich zur allgemein miesen Geschäftslage belasteten. 1992 wurde der Innungsbeitrag erstmals anhand der Lohnsumme ermittelt. Ein Generationswechsel dann am 15. April 1996: Zum Nachfolger von Norbert Lode wurde nach 13 Jahren im Obermeisteramt Konrad Ammon jun. gewählt. Die weiteren Vorstandsmitglieder: Georg Latteyer (stv. OM und Lehrlingswart), Werner Höfler (Schriftführer), Leonhard Deininger (Kassier), Jürgen Grötsch, Helmut Flohrer, Georg List, Günter Lüllemann, Werner Popp und Herbert Standfest (Beisitzer). Als wichtigste Aufgabe nannte die neue Führungsriege, das Image

der Metzger zu verbessern. Ein Hauptaugenmerk galt zudem der Flut immer neuer EU-Richtlinien und immer schärferer Hygienevorschriften. Europaweite Fleischskandale wie hohe Hormonkonzentrationen bei Kälbern oder Geflügel, Schweinepest oder BSE machten auch den Fürther Kollegen zu schaffen. Die Zahl der Innungsmitglieder im Wahljahr betrug 64. Am 2. Dezember 1997 wurde die Lohnschlächter Fürth GmbH gegründet. Im Jahr 1998, als die EU die Rindfleischetikettierung einführte, organisierte die Innung Fürth das erste Schlachthoffest im neuen Burgfarrnbacher Schlachthof: Der Beginn einer Erfolgsstory mit bislang sechs Neuauflagen und jeweils bis zu 6000 Besuchern!

Mit Offenheit und neuen Ideen präsentierte sich die Fleischer-Innung Fürth auch im neuen Jahrtausend. So schaltete man wenige Tage nach Bekanntwerden des ersten deutschen BSE-Falls im November 2000 eine aufklärende Anzeige, lud die örtlichen Medien zu einer Expertenrunde in den Schlachthof ein und warb für Fleisch regionaler Herkunft aus kontrollierter Schlachtung. Für eine positive Werbung sorgte ganz nebenbei die Comedy „Metzgerei Boggnsagg“ von Kabarettist Bernd Regenauer, die ihre Fans zunächst über „Antenne Bayern“ und dann im Oktober und Dezember 2000 mit einer stets ausverkauften Inszenierung im Stadttheater Fürth begeisterte. Mit Aktionen drumherum - etwa der Wahl einer Original „Boggnsagg“-Wurst (ein Bratwurstgehäck namens „Häbbi Hack“), einem Kochbuch, einer CD und einer Regenauer-Lesung beim Schlachthoffest - war auch die Innung dauerhaft präsent.



Im April 2001 gratulierte der Vizepräsident des Deutschen Fleischer-Verbandes Eugen Nagel, Innungs- und Kreishandwerkerschafts-Geschäftsführer Karl-Heinz Tiefel, Obermeister Konrad Ammon jun. und stv. Obermeister Helmut Flohrer (von links) zur Auszeichnung mit dem Rudolf-Kunze-PR-Preis.

Der Lohn dafür: Im April 2001 ehrte der Deutsche Fleischer-Verband die Fürther Fleischer für ihre vorbildliche, einfallreiche und humorvolle Öffentlichkeitsarbeit mit dem Rudolf-Kunze-PR-Preis (dotiert mit 3000 DM). Gestärkt wurde durch die Berufsschul-Reform des Bayerischen Kultusministeriums die Ausbildung vor Ort: Die Staatliche Berufsschule I in der Fürther Fichtenstraße wurde zum „Kompetenzzentrum“ für Ernährungsberufe aufgewertet; seit dem Schuljahr 2003/2004 werden hier auch die Metzger-Azubis aus Erlangen und Neustadt/Aisch-Bad Windsheim unterrichtet. Deshalb darf man auf höhere Investitionen in eine praxisnahe Lehrausstattung (wie Wurstküche und Verkaufsbereiche) sowie in die Personalausstattung hoffen. Ende 2003 wurden hier 92 Metzger und 109 Fachverkäuferinnen ausgebildet. Die Fürther haben mit den Kollegen ihrer beiden Nachbarinnungen bereits einen erfolgreich arbeitenden, gemeinsamen Prüfungsausschuss gegründet.

2004 zählt die Fleischer-Innung Fürth, deren Geschäfte seit 1989 von der Kreishandwerkerschaft Fürth unter Karl-Heinz Tiefel geführt werden, 39 aktive Mitgliedsbetriebe. Der aktuellen Vorstandschaft gehören neben Obermeister Konrad Ammon jun. und Stellvertreter Helmut Flohrer, Günter Krugmann (Kassier), Jürgen Grötsch (Lehrlingswart), Leonhard Deininger (Prüfungsausschuss-Vorsitzender Metzger), Thomas Frauenknecht (Prüfungsausschuss-Vorsitzender Fachverkäuferinnen), Werner Höfler (Schriftführer), Jürgen Förderreuther, Roland Kallert, Werner Popp, Georg List und Herbert Standfest (Beisitzer) an. Ehrenmitglieder der Innung sind Konrad Ammon sen., Willi Frauenknecht und Alt-OB Kurt Scherzer; zum Ehrenobermeister wurde Norbert Lode ernannt.

Bereits zum dritten Mal seit Gründung ihrer Innung vor 125 Jahren haben die Fürther Metzger in ihrem Jubiläumsjahr einen Fleischer-Verbandstag ausgerichtet; am 2. und 3. Mai waren Berufskollegen aus ganz Bayern zu Gast. Sie besichtigten u.a den neuen Schlachthof und feierten gemeinsam einen ökumenischen Gottesdienst in der St. Michaels-Kirche. Gut 180 Besucher schwangen bei einem von der Innung organisierten Festabend das Tanzbein und erlebten fränkische Comedy „live“: Der Kabarettist und Gesangs-Parodist Florian Rexer sorgte mit seinem Programm „Frankenhausreif“ im Hotel „Forsthaus“ für gute Laune. Hier fand auch die Mitgliederversammlung der bayerischen Innungsmetzger statt. Mit annähernd 200 Gästen gut besucht war die Kundgebung des bayerischen Fleischerhandwerks in der Stadthalle, bei der Landesinnungsmeister Georg Kleeblatt vor den Gefahren für die handwerklichen Metzger durch die EU-Osterweiterung warnte; Innenminister Dr. Günther Beckstein als Festredner sagte den Fleischern die Unterstützung der Staatsregierung dabei und im Kampf gegen die überbordende EU-Bürokratie zu. Vom Hotel zu den Tagungsorten gebracht wurden die Metzger übrigens stilvoll: Im rosaroten Bus, mit dem die Verkehrsbetriebe seit Jahren für die Qualität aus den Fürther Fleischer-Fachgeschäften Werbung fahren.

Stadtfest 8. Mai 2005 auf der Fürther Freiheit; Die Metzger übernehmen im Jubiläumsjahr die Verköstigung.



Hoch her ging es beim Stadtfest nicht nur am Bratwurst-Stand, wo u.a. Obermeister Konrad Ammon jun. (links) mit Hand anlegte. Die Innung servierte den hungrigen Gästen auch Ochs am Spieß und herzhaftes Wraps.

Zigtausende Bürger aus Fürth und Umgebung durften sich auf das Innungsjubiläum schon mal beim Stadtfest am 8. Mai einen Vorgeschmack holen: Auf der Fürther Freiheit kredenzt die Metzger neben Ochs am Spieß auch leckere Wraps und betreuten die Kunden im originellen „Männergarten“. Hier konnten die heimischen Damen ihre Gatten „abgeben“, wenn sie sich zuvor im „ff“ einen Bon für 4 Euro gekauft hatten. Dafür erhielt die bessere Hälfte dann eine Halbe Bier und eine Bratwurstsemmel - und brauchte nicht mit auf Shoppingtour zu gehen! Am 18. Juli wird das Jubiläum mit einem großen Festprogramm für die Metzger, ihre Familien, ihre Beschäftigten und die Bevölkerung der Kleeblattstadt gefeiert.

Die Innung im Internet:

Alle Infos unter www.metzger-fuerth.de

Wer heutzutage etwas auf sich hält, präsentiert sich seinen Kunden im Internet. Deshalb ist auch die Fleischer-Innung Fürth mit eigenen Seiten im World Wide Web vertreten: Unter der Adresse www.metzger-fuerth.de begrüßt „Unser bekanntestes Mitglied: Metzgerei Boggnsagg!“ die Besucher. Und nur einen Mausklick weiter finden sich allerlei wertvolle Informationen für den Endverbraucher. In der Rubrik „Über uns“ beispielsweise wird der Obermeister vorgestellt; unter „News“ gibt es aktuelle Infos und Terminhinweise der Innung. Unter „Mitgliedsbetriebe“ sind alle Innungsmetzgereien samt Adresse und Telefonnummer aufgelistet - soweit vorhanden, sogar mit Links auf deren Homepages.

Wichtig für die Nachwuchswerbung: Unter „Lehrstellen“ macht man interessierten Schülern und Eltern die Vorteile einer Ausbildung im Handwerk klar. Mit den Berufsbildern des Metzgers bzw. der Fleischerei-Fachverkäuferin, so ist hier zu erfahren, verbinden sich Tradition und Zukunft. Neben einem sicheren Arbeitsplatz, leistungsgerechter

Bezahlung, vielen Fortbildungsmöglichkeiten, überschaubaren Betriebsgrößen und gutem Betriebsklima (keine übertriebene Bürokratie, direkter Draht zum Chef!) als Pluspunkten sorgen hier erfahrene Meister für die sprichwörtliche Handwerks-Qualität auch in der Ausbildung. Die Internet-Seite der Fürther Metzger weist Verbrauchern und Innungsmitgliedern auch den Weg zur Geschäftsstelle im Haus des Handwerks an der Fürther Freiheit 6, wo Geschäftsführer Karl-Heinz Tiefel und sein Team unter Telefon 0911/740850 alle eingehenden Fragen beantworten. Im Zeitalter des elektronischen Briefverkehrs ist natürlich auch ein Link für den schnellen E-Mail-Kontakt über die Anschrift khsfuerth@t-online.de angelegt. Übrigens: Wer Kontakte oder Adressen zu den Kollegen anderer örtlicher Handwerksbranchen sucht, wird auf der Internet-Seite der Kreishandwerkerschaft Fürth unter www.handwerk-fuerth.de und der Rubrik „Innungen“ im Handumdrehen fündig.

Vom Hinterhof zu EG-Standards:

Die Fürther Schlachthöfe 1881-2004

Als am 1. Februar 1881 der Fürther Schlachthof an der Rednitz eingeweiht wurde, erklärte der damalige Bürgermeister Langhans: „Einen wichtigen Markstein in der Geschichte der Stadt Fürth bildet dieser Tag. Zum letzten Male werden heute die in der ganzen Stadt zerstreuten, schlecht ventilierten und schlecht gebauten Privatschlachtstätten benützt.“ Ihr Ende erreichte damit auch die durch unzweckmäßige Aufbewahrung der Abfälle hervorgerufene Luftverpestung. Ermöglicht wurde eigentlich erst damit eine gründliche Prüfung des zur menschlichen Nahrung dienenden Fleisches. Da viele Metzger dem gemeinsamen Schlachthof eher ablehnend gegenüber standen, betonte Langhans: „Wir wollen uns der Hoffnung hingeben, dass auch das Metzgergewerbe, welches heute dem Unternehmen grollt, sich mit demselben versöhnen und erkennen werde, wie damit die Interessen des Gewerbes keineswegs geschädigt sind.“ Die Fürther Metzger gewöhnten sich aber im Laufe der Jahre an den Schlachthofzwang, der noch bis heute besteht und viele Kollegen aus den eingemeindeten Vororten vor finanzielle Probleme stellte. Stadeln, Vach, Sack, Bislohe waren die letzten, Burgfarnbach die ersten Opfer dieses Schlachthofzwanges. Bald wurden freilich auch die Vorteile einer zentralen Schlachtstätte innerhalb eines Stadtgebietes erkannt. Zum Trotz blieben die Metzger dennoch den Einweihungsfeierlichkeiten fern; der Fleischerverein organisierte für den selben Tag (wohl um die Stadtväter zu ärgern) gar eine Vergnügungsfahrt nach Würzburg.

Gebaut wurde das Schlachthaus neben der Maxbrücke in den Jahren 1878 bis 1880. Die ursprüngliche Initiative dazu ging bereits 1819 vom damaligen Bürgermeister der Stadt, Franz von Baeumen, einem klugen und vorausschauenden Mann, aus.

Schon ein Jahr nach Amtsantritt regte er an, einen städtischen Schlachthof zu bauen.

Wie bei nahezu jedem Vorhaben dieser Größenordnung begann eine lange Suche nach dem geeigneten Platz. Standorte wie „Hinterm langen Haus“ (an der heutigen Badstraße) und am Helmplatz (wo heute das Eichamt steht), beide zur Regnitz hin orientiert, wurden erwogen und wieder verworfen. Erst 1877 fiel eine Entscheidung für den „Bleichanger“ am linken Rednitzufer - 16 Jahre nach dem Tode von Franz von Baeumen. Vor Inbetriebnahme beschlossen die gemeindlichen Gremien eine Schlachthausordnung als „ortspolizeiliche Vorschrift“, die von dem Königlichen Bayrischen Innenministerium 1881 „für vollziehbar erklärt“ und genehmigt wurde.

1878 war der Plan, den Schlachthof von der Innung bauen zu lassen, vom bayerischen Staat abgelehnt worden. Der Schlachthof wurde also städtisch gebaut. Wie sehr man auch überregional an solchen innovativen Bauvorhaben interessiert war, belegt ein bis heute erhaltener Brief vom 23. April 1877 aus Mühlheim an der Ruhr, in dem Informationen zum Schlachthofneubau eingeholt wurden.

Bis zur Einweihung des 291 974 Mark teuren Großprojektes schlachteten die Metzger jeder in seiner Behausung. Die hiesigen Juden hatten in den frühesten Zeiten schon ein eigenes Schlachthaus neben der Karlsschule im Schulhof. Sie verkauften die Stücke Fleisch, die sie nach ihrem Gesetz nicht genießen durften, zu billigen Preisen an die Christen. Seit 1717 war ihnen dies nicht mehr gestattet und sie schächteten deshalb seitdem bei den christlichen Metzgern. Erst in den 1870er Jahren erfolgte das Schächten zum Teil wieder im alten Lokal am Schulhof, bis das allgemeine Schlachthaus eröffnet wurde.

Da der Neubau als Schlacht- und Viehhof konzipiert und das Gelände mit 30 000 qm wohlweislich groß dimensioniert war, konnte am Rednitzufer 1891 ein Schweinemarkt und am 1. Oktober 1895 ein Großvieh- und Kälbermarkt eröffnet werden. Und der Schlachtbetrieb florierte in den Folgejahren. Schon ab 1900 erwiesen sich Erweiterungen und Neuerungen besonders im Kühl- und Kältebereich als unumgänglich. Laut Fürther Stadtchronik wurde ab 1. April 1910 der Fleischaufschlag abgeschafft, dafür erhöhte man die Gebühren im Schlachthaus. Als man 1911 an die Grenzen der Schlachtkapazitäten stieß und zeitgleich über eine Vereinigung der Städte Fürth und Nürnberg diskutiert wurde, dachte man auch über einen gemeinsamen Schlachthof-Neubau mit Nürnberg nach. Aus beidem wurde nichts, die Fürther bauten selbst weiter. 1916 - mitten im Ersten Weltkrieg - wurden neue Räume für Schweinemast, Milchkühe und Ziegenhaltung errichtet.



Der Schlachthof mit Maxbrücke im Jahr 1929

Von 1924 bis 1927 baute man eine Eisfabrik und ein Kühlhaus, das am 14. Mai 1927 eröffnet und in Betrieb genommen wurde. Die Kosten dafür beliefen sich auf über 650 000 Mark, während der Bau des Schlachthauses seinerzeit nicht einmal die Hälfte gekostet hatte - die Inflation hatte Löhne und Materialien merklich verteuert.

Nach 1945: Aufschwung mit „Vaccine“



Die Vaccine-Station, mit der der Fürther Schlachthof bereits Anfang der 50er Jahre überregional von sich reden machte.

1945, im letzten Jahr des Zweiten Weltkrieges, wurden ein Teil der Schweineschlachthalle und die Stallungen des Schlachthofs durch Bombenangriffe zerstört. Der Schlachtbetrieb konnte nur behelfsmäßig abgewickelt werden, ein Ersatzbau entstand 1947. Nach der Währungsreform 1948 hatte die Stadt Fürth kein Geld, um für einen adäquaten Ersatz zu sorgen. Man glaubte dann mit den Behring-Werken, die auf dem Weltmarkt mit ihren Impfstoffen gegen die Maul- und Klauen-Seuche (MKS) führend waren, den richtigen Partner für die vorgesehenen Neubauten gefunden zu haben. Bereits am 11. August 1949

genehmigte der Stadtrat Kredite für den Neubau einer isolierten „MKS-Station“. Aus den Mundblasen befallener Tiere wurde hier ab 1950 die so genannte „Roh-Lymphe“ gewonnen, aus der der Impfstoff Vaccine hergestellt wird.



Das Verwaltungsgebäude des alten Schlachthofs im Jahr 1952

40 bis 50 ccm Roh-Lymphe liefert ein normal ernährtes, tags zuvor mit dem MKS-Erreger infiziertes Rind; ein Liter Vaccine, mit dem etwa 20 Tiere gegen die Krankheit geimpft werden können, kostete damals 290 Mark. Der Schlachthof Fürth wurde zum Hauptlieferanten für Roh-Lymphe für ganz Westdeutschland. Und der normale Schlachtbetrieb mit gesunden Rindern lief parallel weiter, wenn auch während der Vaccine-Schlachtungen unter Quarantäne die Metzger in ihrem Schlachtbetrieb sehr eingeschränkt waren. Einige Kollegen werden sich noch an den Kleinkrieg im Schlachthof erinnern, als etwa alle Schweine mit einem (von insgesamt nur zwei!) Wagen antransportiert werden mussten.



Blick in den Vorkühlraum des Kühlhauses (1952)

In vielen Jahren erwies sich die Zusammenarbeit mit den Behring-Werken aber als finanzieller Gewinn für die Stadt Fürth. Schon von den Viehhof-Neubauten Ende der 40er Jahre, mit 950 000 Mark veranschlagt, kamen 300 000 aus dem Fonds für Tierseuchenbekämpfung der Verwaltung für Landwirtschaft und Forsten und 300 000 aus Krediten verschiedener Institutionen. All dies machte den Fürther Schlachthof Anfang der 60er Jahre zu einem der modernsten in Deutschland; das Vaccine-Geschäft währte allerdings nur bis Mitte der 70er Jahre - dann wurde der Impfstoff synthetisch hergestellt.

Mit dem Aufschwung begann freilich auch ein Teufelskreis - das Spiel mit den Schlachtzahlen. Räumlich, einrichtungs- und kühltechnisch auf große Kapazitäten ausgelegt, vom Personalbestand ganz zu schweigen, war der Schlachthof ab dieser Zeit nur noch von einem Großbetrieb, im ersten Fall die Firma Hans Bär, später Richard Bär, und dann als Nachfolger die Südfleisch, zu erhalten. Die Fürther Metzger wurden bei Planungen von Um- oder Neubauten nur noch am Rande um ihre Meinung gefragt. Und geplant wurde noch einiges: Beispielsweise ging 1951 in der ehemaligen Freibank die Schweineschlachthalle in Betrieb, 1952 konnte die erste Brühmaschine angeschafft und dank stolzer Überschüsse (1960: 540 000 DM) 1965 eine neue Schweine- und Kälberschlachthalle errichtet werden. Erste Alarmzeichen gab es bald: 1971 wurden in der bayerischen Staatsregierung Gedanken laut, den Fürther Schlachthof zugunsten von Nürnberg und Erlangen zu schließen, der Standort 1976 in einem Strukturplan für überflüssig erklärt. 1979 wurden dennoch 600 000 DM

investiert, um die alte Kohleheizung durch eine Kesselanlage zu ersetzen, die wahlweise mit Gas oder Öl beheizt wurde. Ein neues Gesicht erhielten ab 1980 die Fassaden des historischen Bauwerks.

Die Schlachtzahlen zeigten steigende Tendenz: 1980 wurden hier 27 675 Rinder, 36 560 Schweine, 2000 Kälber und 34 Schafe geschlachtet. Über 90 Prozent der Rinder kamen allein von der Firma Bär, die über die „Südfleisch“ Rinderviertel nach Griechenland, Italien und andere europäische Länder lieferte. 1981 wurde eine Millionensumme in den Umbau für eine neue Verladestation gesteckt, um die Arbeit im Schlachthof zu erleichtern. Die geschlachteten Tiere wurden fortan an Rohrbahnen hängend von einem Arbeitsplatz zum nächsten transportiert und dort zerlegt. 150 t Rind- und 60 t Schweinefleisch hatten die städtischen Fleischbeschauer zu dieser Zeit wöchentlich zu kontrollieren.

Der 100. Geburtstag des Schlachthofs wurde im Sommer 1981 gefeiert. Zugleich wurden weitere Modernisierungen in Aussicht gestellt - beispielsweise durch eine automatische Tierenthäutungs-Anlage.

Aber schon drei Jahre später häuften sich die Probleme um den Fortbestand des Schlachthofes. Der Höhepunkt war der Abzug der neunköpfigen Lohnschlächtergruppe nach Offenheim und die sofortige Einstellung des Schlachtbetriebes der Südfleisch am 11. November 1984. Allein die Südfleisch hatte für gut 70 Prozent der Schlachtungen gesorgt. Aus Sicht der Metzger hatte sich der Teufelskreis der Abhängigkeit von Großkunden geschlossen; immer wieder gab es nun Gerüchte, der Schlachthof könne von heute auf morgen dicht gemacht werden.

Allein im Jahr 1985 verzeichnete die Einrichtung ein Defizit von 800 000 DM.

Die kleinen Schlachtbetriebe, einschließlich der Großschlächter RÖWE, Farnbacher und König, deren Existenzen bei einer Schließung des Schlachthofes gefährdet wären, wollten nicht die Opfer für diese Fehlentwicklung sein. Die Vorstandschaft der Innung - allen voran Konrad Ammon sen. - nahm sofort Kontakt mit den zuständigen Stellen auf, um bei den Entscheidungsträgern auf eine für beide Seiten annehmbare Lösung zu drängen. Ziel der „Missionstätigkeit“: Der Erhalt der Nahversorgung mit Fleisch sowie der Arbeits- und Ausbildungsplätze im Metzgerhandwerk. U.a. bei einer dramatischen Versammlung in der überfüllten Schlachthofkantine machten sich 55 Kollegen geschlossen für einen Beibehalt des Schlachtortes Fürth stark.



Nach Unterzeichnung des Pachtvertrages am 17. Dezember 1985 übernahmen die Fürther Metzger den alten Schlachthof.
Im Bild (von links): Konrad Ammon sen., Oberbürgermeister Uwe Lichtenberg, Schlachthof-Pfleger Helmut Kerschbaum, Rechtsreferent Alfred Fischer, Direktor Dr. Günther Baumgarten und Obermeister Norbert Lode.

Folge: Die Metzger schlossen sich zur Schlachthof-Betriebs GmbH zusammen (Einlage: je 2000 DM) und übernahmen nach intensiven Verhandlungen am 1. Januar 1986 die städtische Einrichtung an der Würzburger Straße für symbolische 100 DM im Monat. Zum Geschäftsführer der Einrichtung und der GmbH wurde Konrad Ammon sen. bestimmt. Bereits das erste Jahr verlief äußerst erfolgreich, die Kosten konnten voll gedeckt werden. Als „betriebswirtschaftliches Wunder“ bezeichnete der Nürnberger Gesundheitsreferent Dr. Egon Bauer 1986 die Erfolgsgeschichte der privaten Beteiligung der Metzger am Fürther Schlachthof - ein Schritt, den die Kollegen in Nürnberg seinerzeit abgelehnt hatten.

1990/91: Weichen für die Zukunft gestellt

Weiterer dringlicher Modernisierungsbedarf in den alten Gemäuern und die Flut immer höherer EU-Hygienevorgaben für Schlachtbetriebe ließen ab 1987 den Gedanken an einen Neubau aufkommen. Eindrücke ähnlicher Projekte holten sich der Städtische Schlachthofreferent Alfred Fischer, Direktor Dr. Günther Baumgarten und Innungsvertreter bei Besuchen in Hof und Passau.

Das Projekt „Schlachthof-Neubau“ wurde durch Sitzungen, Diskussionen und Medienberichterstattung zum Stadtgespräch. Im Juli 1988 beschloss der Fürther Stadtrat unter Führung von



Schlacht-Demonstration 1989: Leonhard Deininger zerlegt ein Schwein vor Zuschauern im alten Schlachthof.

Oberbürgermeister Uwe Lichtenberg, in Erbpacht ein erschlossenes Grundstück an der Siegelsdorfer Straße und zwölf Jahre lang je 100 000 DM Zins- und Tilgungshilfe zur Verfügung zu stellen. Sehr verdient um die richtungswisenden Entscheidungen machten sich der OB („Wir lassen die Metzger nicht im Stich!“), SPD-Stadtrat und Bäckermeister Hans Moreth sowie der Burgfarnbacher UCU-Stadtrat Konrad Dürschinger und SPD-Stadtrat Robert Schorr. Am 9. Januar 1989 beschloss die 60 Gesellschafter (50 Metzger, zehn Viehhändler, Landwirte und Kuttler) zählende Betriebs GmbH einen fast 5 Mio. DM teuren Neubau im Ortsteil Burgfarnbach.



Erfolgreiches Quartett im neuen Schlachthof:
Hans Moreth, Konrad Ammon sen., Fritz Wehr und Norbert Lode (von links)



Grundsteinlegung für den neuen Schlachthof in Burgfarrnbach im November 1990: Konrad Ammon sen. und OB Uwe Lichtenberg versenken eine Metallurne mit zeitgenössischen Dokumenten und Münzen ins Fundament.

Am 5. November 1990 wurde der Grundstein gelegt, am 21. März 1991 Richtfest gefeiert. Bereits während der Bauphase informierte man die Kunden mit einer großen Bautafel über die Ansprüche des neuen Schlachtbetriebs: „Die zur Schlachtung kommenden Tiere stammen alle aus kleinen und mittleren Landwirtschaftsbetrieben des Fürther Umlandes. Damit wird auch in Zukunft für 1a Frische-Qualität in den Fürther Fleischer-Fachgeschäften garantiert.“

Richtfest für den neuen Schlachthof im Ortsteil Burgfarrnbach im April 1991.



Am 19. Oktober 1991 fand die Einweihung, am 20. Oktober ein volksfestartiger Tag der Offenen Tür für 15 000 Besucher statt. Hier informierten Metzgermeister, Gesellen und Lehrlinge, das Landwirtschafts- und das Veterinäramt über Fleisch, artgerechte Tierhaltung, Kontrollen und einen der modernsten Schlachthöfe Bayerns. Landesinnungsmeister Günter Dickhaut würdigte in seinen Grußworten die „mutige Entscheidung“ der Fürther Kollegen, OB Lichtenberg bilanzierte in seiner Festansprache eine erfolgreiche Zusammenarbeit von Metzgerhandwerk und Kommune. Heinrich Niederberger vom Bauträger „Nieros“ überreichte den symbolischen Schlüssel des neuen Schlachthofs an Konrad Ammon sen. 3,5 Mio. DM hatten die Baumaßnahmen und Betriebsanlagen gekostet, 1,2 Mio. DM die Außenanlagen. Förderung durch Land, Bund oder die EU gab es nicht. Die erste Probeschachtung fand am 25. November 1991 statt.



Der neu erbaute Fürther Schlachthof aus der Vogelperspektive.

Das Konzept eines kompakten Metzgerschlachthofes auf „nur“ 7500 qm Fläche (das städtische Grundstück plus der angekaufte Teil eines benachbarten Betriebsgrundes) ging auf und wurde zu einem von zahllosen Besuchergruppen bestaunten Vorbild für viele weitere ähnliche Projekte, etwa in Memmingen, Böblingen, Stuttgart oder Kronach. Freilich auch dank des seit 1935 in Fürth ansässigen Schlachtbetriebs RÖWE, dessen Inhaber Fritz Wehr den Umzug nach Burgfarrnbach mitmachte und sogar Beiratsvorsitzender der Schlachthof-Betriebs GmbH wurde. Auf 90 Schweine bzw. 60 Stück Großvieh pro Stunde ist der neue Fürther Schlachthof maximal ausgelegt. Die tatsächlichen Zahlen entwickelten sich bestens und lagen 1992 beispielsweise bei 25 300 Schweinen, 1997 nach der Schließung des Nürnberger Schlachthofs bereits bei 36 500 Schweinen. 1993 erfolgte die EG-Zulassung und Abnahme durch Vertreter der Europäischen Kommission. Alle EG-Normen wurden erfüllt. Zahlreiche Hygienekontrollen bei Fleisch und Trinkwasser, getrennte Schlachtung von Schweinen und Rindern, bestimmte Schlachtvorgänge und vieles mehr sind seitdem selbstverständlich. Der ovale Stempel „ES 964“ weist den Fürther Schlachthof seitdem als Schlachtstätte von höchstem Qualitätsanspruch aus. 1994 schrieb man erstmals schwarze Zahlen. Die bis heute unerreichte „Rekord-Woche“ im Schlachtbetrieb: 872 Schweine, 52 Ferkel, 124 Rinder, 38 Kälber und 19 Schafe wurden in den Tagen vor dem 11. Dezember 1997 geschlachtet.

Der „Vater“ des neuen Fürther Schlachthofs, Konrad Ammon sen., erhielt für seinen unermüdlichen Einsatz zum Wohle der Metzger und der Stadt am 15. Dezember 1995 als bisher einziger Handwerker das „Goldene Kleeblatt“ der Stadt Fürth. Am 1. Januar 1998 wurde Georg Latteyer sein Nachfolger im Amt des Schlachthof-Geschäftsführers.

In diesem Jahr beschritt die Fleischer-Innung Fürth einen neuen Weg in der Öffentlichkeitsarbeit und lud die Bevölkerung zum 1. Schlachthoffest auf dem Schlachthofgelände ein. Die Premiere wurde ebenso wie die bislang fünf Neuauflagen ein riesiger Publikumserfolg. Etwa 6000 Besucher, jung und alt, warfen einen Blick hinter die Kulissen der Schlachtstätte, die für „kurze Wege“ und Versorgung der Verbraucher mit Fleisch regionaler Erzeuger steht, ließen sich die Wurstherstellung zeigen oder informierten sich am Stand des städtischen Ordnungsamtes über die Lebensmittelkontrollen. Die Kinder kamen bei Rundfahrten im Ochsenkarren oder im Verkehrskindergarten auf ihre Kosten. Beim ersten und bei allen weiteren Festen eine Attraktion: Die frisch zubereiteten Fleischgerichte vom Grill - von der Bratwurst übers Schäuferle bis zur Rindsroulade.

Im Jahr 2000 gastierte sogar Kabarettist Bernd Regenauer beim Schlachthoffest, um die original „Metzgerei Boggnsagg“-Wurst zu küren und seine Fans mit einer fränkisch-satirischen Lesung zu unterhalten. Kaum Notiz nahmen die Besucher 2001 von einigen Demonstranten, die mit Sprüchen wie „Alle Metzger sind Mörder“ vor dem Gelände vergebens um Aufmerksamkeit buhlten.

In zehn Jahren 400 000 Schlachtungen



Bei der Feier zum zehnjährigen Bestehen des neuen Fürther Schlachthofes am 4. November 2001 im Schloss Burgfarrnbach bedachten Aufsichtsratsvorsitzender Herbert Standfest (rechts), Obermeister Konrad Ammon jun. und Stellvertreter Helmut Flohrer, Konrad Ammon sen. und Hans Moreth (von links) mit Präsenten.

2001 konnte das zehnjährige Bestehen mit einer positiven Bilanz begangen werden. Seit 1991 wurden in Burgfarrnbach mehr als 350 000 Schweine, über 32 000 Rinder und etwa 12 500 Kälber geschlachtet. Der neue Metzger-Schlachthof hatte sich als Nachfolger eines städtischen Sorgenkindes zum Gewerbesteuerzahler im fünfstelligen Bereich gemausert. Auch dass der „Super-GAU“ BSE kurz zuvor die Schlachtzahlen gedrückt und die Konfiskatgebühren von 75 000 auf 300 000 DM im Jahr erhöht hatte, konnte die gute Stimmung bei einer Feier am 4. November im Schloss Burgfarrnbach nicht verderben. Hier würdigte u.a. Oberbürgermeister Wilhelm Wenning die Verdienste der Metzger, die 1984 ihre Chance ergriffen und der Stadt 1991 zu einer der modernsten Schlachthöfe Bayerns verholfen hätten. Als Jubiläumsgeschenk brachte der OB außerdem die Nachricht einer Grenzwert-Änderung für die Einleitung belasteten Abwassers mit, die eine erhebliche Gebührenermäßigung zur Folge hatte. Die meisten der inzwischen 82 Schlachthof-Gesellschafter waren bei der Feier und dem Festgottesdienst in der St.-Johannis-Kirche dabei.

Als prominente Triebkräfte des Baus erhielten Konrad Ammon sen. und SPD-Stadtrat Hans Moreth Geschenkkörbe überreicht.

Der auf Krisen wie BSE und MKS bzw. die wirtschaftliche folgende Konsumverzicht der Verbraucher erreichte 2002 auch den Fürther Schlachthof. Insgesamt lag die Zahl der Schlachtungen nur noch bei 40 326 - also 3748 oder 8,5 Prozent weniger als 2001 (44077). Das Minus bei den Schweineschlachtungen (33 656) lag sogar bei 10,5 Prozent. Um eine finanzielle Schiefelage zu verhindern und den Schlachthof zu entlasten, bot der hauptamtliche Geschäftsführer Georg Latteyer seinen Rücktritt an; der Beirat stimmte dem am 13. März 2003 zu. Sparsamkeit war auch deshalb das Gebot der Stunde, weil in diesem Jahr der letzte 100 000 DM-Zuschuss der Stadt überwiesen wurde. Am 1. Juni 2003 übernahm Konrad Ammon sen. wieder das Amt des Geschäftsführers ehrenamtlich (gegen eine geringe Aufwandsentschädigung). Mit Bernd Wehr, dem Sohn von Fritz Wehr, steht ihm seitdem einer aus der jungen Metzger-Garde als Prokurist zur Seite.

Im Schlachthofbüro sorgt Monika Peter für einen reibungslosen Geschäftsablauf, Inge Sobieray kümmert sich seit 17 Jahren mustergültig um die Gebührenabrechnungen. Sparmaßnahmen auch im technischen Bereich, eine moderate Erhöhung der Schlachtgebühren und erhöhte Schlachtzahlen dank acht neuer Kunden aus dem Bereich Ansbach (wo der örtliche Schlachthof 2003 schloss), sorgten für die Kehrtwende. Heute arbeitet der Fürther Schlachthof mit 700 bis 750 Schwein-Schlachtungen und 80 bis 90 Großtier-Schlachtungen pro Woche wieder rentabel und schreibt schwarze Zahlen. Im Jahr 2003 wurden insgesamt 40 789 Tiere geschlachtet, davon 33 698 Schweine, 3770 Stück Großvieh, 942 Kälber, 50 Pferde und 627 Schafe. Und die Schlachtkunden durften sich sogar über eine Schlachtgebühren-Rückerstattung freuen. Solide Ergebnisse, die alle Beteiligten optimistisch in eine Zukunft blicken lassen, für die der Fürther EG-Schlachthof auch in Zeiten eines größer werdenden Europas bestens gerüstet ist.

Freibank und Schlachthof als Musentempel: Künstler auf den Spuren der Metzger

Dass das Wurstmachen eine Kunst ist, weiß keiner so gut wie die Metzger. Und dass viele Metzger selbst einen Hang zum Künstlerischen haben, ist auch bekannt. Der eine sammelt Porzellanfiguren mit handwerklichen Motiven, der andere singt, der nächste steht im Laientheater auf der Bühne. In kaum einer anderen Stadt dürfte die Verbindung des Metzgerischen mit dem Künstlerischen so dokumentiert sein wie in Fürth - sie ist hier gewissermaßen in Stein gehauen. Gleich an zwei Plätzen, wo einst geschlachtet und Fleisch gehauen wurde, ist heute die Muse zu Hause - in der ehemaligen Freibank und im alten Schlachthof.

Baudenkmal mit Metzger-Flair: In dem heute liebevoll sanierten Fachwerk-Gemäuer am Waagplatz war von 1907 bis 1986 die Fürther Freibank ansässig.



Moderne Galerie statt Fleischverkauf



Als Galerie wurde die alte Freibank zu neuem Leben erweckt.

So treffen sich heute am Waagplatz 2 Kulturschaffende und -interessierte in einem Gebäude mit historischem Metzger-Flair: Von 1907 an war in dem geduckten, kleinen Sandsteinhaus die Fürther Freibank untergebracht (zuvor bis 1892 im Rathaus, bis 1907 dann im heutigen Feuerwehr-Gebäude in der Königsstraße 103). Hier wurde traditionell an bestimmten Tagen Fleisch von Tieren verkauft, das im heutigen Amtsdeutsch als „bedingt tauglich“ zu gelten hätte. Soll heißen: Ein Tier - ob Rind, Schwein oder Schaf - mochte den Fleischbeschauern oder Veterinären auf den ersten Blick krank erschienen sein; wenn sich der Verdacht bei näherer Untersuchung nicht bestätigte, gelangte das Fleisch dennoch nicht in den normalen Verkauf, sondern nach Genehmigung durch die Schlachthof-Direktion in die Freibank. Hier wurde es - „so lange der Vorrat reicht!“ - zu günstigen Preisen abgegeben. Besser untersucht und auch noch billiger - kein Wunder, dass die Interessenten stets Schlange standen. Über das rege Treiben etwa am 2. Mai des Kriegsjahres 1915 berichtet die Fürther Stadtchronik beispielsweise wie folgt: „In der städtischen Freibank (Waaggasse) wurde nachm. 3 Uhr mit dem Verkauf der eingelagerten städt. Fleischbestände begonnen. Es wurden niederbayerisches Rauchfleisch (Schinken und Bauerngeräuchertes) zum Preise von 1 Mark 25 Pfg. für das Pfund in Gewichtsgrößen von 1/2 Pfund bis zu 2 Pfund abgegeben. Lange vor dem angesetzten Termin war der Roßwirthshof schon gedrängt voll Käufern. Als der Verkauf begann, hatten 3 Schutzleute vollauf zu tun, um die Ordnung aufrecht zu erhalten. Als bekannt wurde, daß auch Nürnberger, Zirndorfer und Burgfarnbacher anwesend seien, die einkaufen wollten, gab es unter der Menge eine große Erregung und wenn die Polizei nicht eingegriffen hätte, wäre es zu Tätlichkeiten gekommen. Kurz nach 4 Uhr mußte die Freibank geschlossen werden, da schon ausverkauft war (der Verkauf war bis 7 Uhr geplant). Viele Hunderte mußten unverrichteter Dinge wieder zurückkehren.“



Metzger Erwin Bauer beim Fleischverkauf in der Freibank an der Fürther Waaggasse.

In der Not nach dem Zweiten Weltkrieg war der Andrang ebenso groß. So berichteten die „Fürther Nachrichten“ am 8. Dezember 1948, wie der Andrang gesteuert werden sollte: „Seit Jahren schon stehen an der Fürther Freibank oft bereits nachts viele Menschen stundenlang, hungrig, erfroren, schimpfend und fluchend und manchmal auch ohne Erfolg, wenn plötzlich das Schild ‚Ausverkauft‘ ausgehängt wurde. Die Freibankkunden nahmen nämlich immer mehr zu. Nachdem jetzt durch einen Stadtratsbeschluss die Kundeneinschreibung eingeführt wurde, hat die Normalverbraucherschlange bei der Einschreibung selbst in den letzten 14 Tagen wohl ihre größte Länge erreicht. Durch Nummernaufruf ist aber von jetzt ab wenigstens für jeden Kunden die Sicherheit gegeben, daß niemand mehr vergebens Schlange steht.“

Damals war die Freibank zunächst in den privaten Betrieb des Metzgers Hans Büchner vergeben worden, in den 60er Jahren übernahm sie die Stadt. Bedienstete des kommunalen Schlachthofs an der Maxbrücke wurden in den Folgejahren meist freitags in die Freibank abgestellt, um das begehrte Fleisch mit dem dreieckigen Stempel (im Gegensatz zum runden Stempel für voll taugliches Fleisch) an die Kunden abzugeben. So wurden hier beispielsweise 1977 stattliche 40 Tonnen Fleisch verkauft, 1976 nahm die Stadt 94000 DM über die Freibank ein.

Im Sommer 1986 wurde der Betrieb eingestellt, 1988 übernahm der Altstadtverein Fürth das Freibank-Gebäude. Dieser setzt sich seit seiner Gründung 1974/75 für einen Erhalt des bis auf karolingische Ursprünge zurückgehenden Viertels rund um die Stadtkirche St. Michael ein. Ergebnis: Ein angedachte Flächenabriss wurde verhindert, das romantische Altstadtviertel St. Michael zu einem Schmuckstück in Franken. Viel zu seiner Wiederbelebung tragen die jährliche Altstadtweihnacht am Waagplatz und die diversen Veranstaltungen in der alten Freibank bei. Denn hier richtete man eine Galerie ein, in der bereits Künstler wie H. Peter Irberseder, Willi Probst, Arne Stahl, Hed Regnart, Jürgen Schimmel oder zuletzt Domenico Di Cello ihre Werke zeigten (Öffnungszeiten Mo.- Fr. 16-20 Uhr, Sa. 11-18 Uhr, So. 14-18 Uhr). Und immer im Juni und September lockt der beliebte „Grafflmarkt“ so viel Publikum wie bei einer Kirchweih in die Freibank. Der Erlös dieses Flohmarktes fließt direkt in den Erhalt der alten Fachwerk-Fassaden und Torbögen der historischen Gebäude oder in die Initiativen des Vereins zur Verschönerung des Viertels.

„Meistersingerhalle“ wird ihrem Ruf gerecht

Was die Nürnberger können, können die „Färdder“ bekanntlich schon lange. Ob das wohl der Grund ist, dass die Rinderschlachthalle im alten Schlachthof am Rednitzufer im Volksmund zur „Meistersingerhalle“ geadelt wurde? Zu dem klangvollen Namen beigetragen haben dürfte jedenfalls nicht nur das Gebrüll der hier zur Schlachtbank geführten Ochsen und Rinder. Wie Augen- und Ohrenzeugen berichten, waren unter den Schlachtern zu allen Zeiten auch einige so wilde und stimmungsgewaltige Charaktere, dass sie jeden auch noch so tief schnarchenden Besucher eines Opernhauses aus dem Schlaf gerissen hätten. Vor allem wenn unangekündigt Frauen in der harten Männerwelt zwischen Bolzenschuss und Knochen-säge auftauchten, hätten die sich abspielenden wüsten Szenen wohl selbst einem Caruso die Stimme verschlagen...

Sei's drum! Heute trägt der alte Schlachthof seinen Kosenamen zu Recht: Musik- und Theaterfreunde aus der ganzen Region pilgern nun hierher, die alten Gemäuer erstrahlen seit Januar 2004 in neuem Glanz. Die in den Jahren 1873 bis 1881 errichteten Gebäude am Ufer der Rednitz wurden in 20-monatiger Bauzeit saniert und mit einem Aufwand von 10 Mio. Euro zum neuen Fürther „Kulturforum“ umgebaut.



Am 9. und 10. Januar 2004 wurde der alte Fürther Schlachthof nach einem über 10 Mio. Euro teuren Umbau als modernes Kulturforum wiedereröffnet.



Verkehrsgünstig gelegene alte Schlachtstätte mit U-Bahn-Anschluss:
Das neue Fürther Kulturforum am Ufer der Rednitz.

Und ein Stück der Metzger-Tradition blieb immerhin erhalten: Im Signet des „KuFo“ - zu sehen auf jedem Plakat und Veranstaltungsprospekt - prangt ein stilisierter Rinderkopf. In der großen Halle, in der früher die Rinder geschlachtet wurden, können künftig 300 Besucher Theater, Tanz und Konzerte genießen. Das jetzige stilvolle Foyer aus Glas und Stahl war einst die Verbindung mit der Schweineschlachthalle. Zudem entstanden ein kleiner Saal mit 100 Plätzen, ein Kino (der „Uferpalast“) und eine attraktive Gastronomie mit Restaurant, Bar und Biergarten.

Bei der feierlichen Eröffnungsgala dieser neuen Perle im Fürther Kulturleben, an der Konrad Ammon sen. als Ehrengast teilnahm, lobten u.a. Bundesfamilienministerin Renate Schmidt und Bayerns Kunstminister Thomas Goppel die zukunftsweisende Neugestaltung. Und ein stolzer Oberbürgermeister Dr. Thomas Jung würdigte die bereits vor seiner Amtszeit getroffene Entscheidung, aus dem Schlachthof einen Musentempel zu machen, als klug und „weitsichtig“.

Finanziert wurde das Projekt im Rahmen einer neuartigen Öffentlich-Privaten Projektpartnerschaft durch die Stadt, die Kulturstiftung Fürth sowie Zuschüsse in Höhe von 5 Mio. Euro von Land und Bund. Die Bandbreite des Programms reichte bereits in der Premiersaison des Kulturforums von Fränkischem Volkstheater des Lokalmatadors Bernd Regenauer über anspruchsvolles Tanztheater bis zu Pop-Liebesabenden und Zirkusmärchen für Kinder. Und zu guter Letzt kehrte auch ein altbekannter „Torwächter“ zur Fürther „Meistersingerhalle“ zurück: Der eiserne Rinderkopf, der über dem Eingang der Rinderschlachthalle hing und den die Metzger 1991 entwendeten, um ihn mit nach Burgfarnbach zu nehmen (siehe „Fürther Metzgerhumoresken“), erhielt einen noblen Nachfolger!



Neuer Stierkopf im alten Schlachthof: „Grosser Minotaurus“ heißt diese Skulptur von Prof. Gernot Rumpf, die die Fürther Gesellschaft der Kunstfreunde 1996 der Stadt schenkte.

Ein „Großer Minotaurus“ in Bronze und Silber blickt nun auf die Besucher des Kulturtempels herab. Das Kunstwerk des Bildhauers Prof. Gernot Rumpf (Neustadt a.d. Weinstraße) wurde der Stadt am 19. Juli 1996 von der Gesellschaft der Fürther Kunstfreunde anlässlich ihres 50-jährigen Bestehens geschenkt.

126 Jahre Geselligkeit und Brauchtumspflege: Der Fleischergehilfen-Verein Fürth



Der Vorstand des Fleischergehilfen-Vereins Fürth 2004:
stehend von links: Martin Tiefel (Schriftführer), Gunther Beloch (2. Vorsitzender), Günter Lüllemann (Kassier)
sitzend von links: Horst Gottwald (Ehrenvorstand), Günter Wuttke (1. Vorsitzender)

Am 1. Mai 1878 fand sich in der Müllerschen Wirtschaft ein Häuflein Metzgergehilfen zusammen und gründete dort den heutigen Fleischergehilfen-Verein Fürth. Durch den Verlust der wertvollen Lade der einstigen Metzgerzunft gingen auch alle alten Unterlagen über den Verein verloren. Die teilweise mündliche Überlieferung ist Ehrenvorstand Thomas Muskat sowie den Ehrenmitgliedern Hans Fleischmann, Ludwig Hartlöhner, August Buchner und dem verstorbenen Senior des Fürther Fleischerhandwerks Georg Bauernschmidt zu verdanken.

Der ursprüngliche Name des Vereins ist leider nicht mehr bekannt. Nach einer alten Chronik war jedoch am 21. Juni 1896 die Fahnenweihe des „Vereins der Metzger und Stierschlächter“; Pate stand der „Schweinemetzgergehilfen-Verein Nürnberg“. Der Vorgängerverein der heutigen Fleischer-Innung Fürth, der „Fleischer-Verein“, stiftete dazu 100 Mark. Der Fleischergehilfen-Verein Fürth stand später selbst Pate beim Metzger-Gehilfen-Verein Diethofen und dem Metzgergehilfen-Verein Würzburg.

Wie berichtet wurde, war der erste Vorstand der Metzgergeselle Josef Schwab. Ab 1880 fungierten: Geselle Ehrbauer, H. Bub, H. Pfeffer, G. Ortner, E. Schilling und Georg Rauh, ab 1895 die Gesellen K. Schell, G. Lang, J. K. Ruff, Ilo Wagner, M. Most, F. Rupprecht, Chr. Schuster, M. Biegel, Robert Ohlendorf (später Ehrenobermeister) und Christian Heubeck (später Ehrenobermeister).

Am 29. Mai 1904 wurde verspätet das 25-jährige Jubiläum im „Schwarzen Kreuz“ gefeiert. Viele bayerische Metzgergehilfen-Vereine beteiligten sich am großen Festzug. In diesem führten Martin Westphal und Georg Hartlöhner auch einen schweren Gang-Ochsen mit. Der Verein wies damals die beachtliche Zahl von 80 Mitgliedern auf. 1907 wurde Christoph Schuster zum Ehrenvorstand ernannt. Nach Martin Westphal, Michael Kamm, Christian Ammon und Georg Hühnerkopf übernahm 1912 Thomas Muskat die Spitze des Vereins und bestimmte dessen Geschicke zehn Jahre lang. Eine Ehrentafel besagt, dass im Ersten Weltkrieg 14 Vereinsmitglieder ihr Leben ließen. Die Zwangspause des Vereinslebens nach dem Krieg beendete Thomas Muskat. Man enthüllte 1921 ein Vereinsbild, 1922 wurde Muskat vom damaligen Vorstand Hans Fleischmann zum Ehrenvorstand ernannt.



Gehilfenvorstand 1998:
hinten von links: Horst Gottwald (Ehrenvorstand), Reiner Weiglony (Beisitzer), Martin Tiefel (1. Schriftführer), Günter Wuttke (Beisitzer), Thomas Frauenknecht (2. Schriftführer)
vorne links: Bernhard Schuh (2. Kassier), Alfred Burkhard (Beisitzer), Oliver Hildmann (1. Kassier), Gunther Beloch (1. Vorstand)

Die nationalsozialistischen Wirren führten 1934 zur Auflösung des Vereins. Doch einzelne Mitglieder wollten den Verein nicht ganz in Vergessenheit geraten lassen und fanden sich bereits Ende 1945 wieder zusammen, um dann 1950 im „Geismann-Bräustübl“ den Fleischergehilfen-Verein Fürth neu zu gründen. Die 24 Mitglieder wählten Walter Durmann zu ihren 1. Vorstand. Der Stiftungsball fand im „Schwarzen Kreuz“ statt. 1951 übernahm Ludwig Müller die Spitze des Vereins, 1952 Georg Kahr, 1953 Herbert Fleischmann, 1954 Dieter Schaller, 1955 Walter Schmidt. Erstmals wurde damals eine Verkäuferinnen-Abteilung erwähnt.

Im großen Rahmen - anlässlich der Fürther Fleischerwoche - wurde am 30./31. Mai 1959 etwas verspätet das 80-jährige Bestehen gefeiert. 18 bayerische Fleischergehilfen-Vereine, der Fürther Bäcker-Fachverein und einige Trachtenvereine nahmen teil. Ein Festkommers im Geismannsaal, ein Empfang im Festzelt der Fleischereiausstellung am Schießbanger und ein großer Festzug, bei dem auch Oberbürgermeister Dr. Hans Bornkessel dem Verein die Ehre erwies, sowie ein Festball mit Varieté waren die Höhepunkte. 1960 übernahm Norbert Lode die Vereinsspitze. In diesem Jahr wurde auch die Fußball-Abteilung ins Leben gerufen. 1961 wurde der beinahe in Vergessenheit geratene Maiball wieder eingeführt; seit der Premiere im „Ronhöfer Engelhardsaal“ wird er alljährlich als Stiftungsball gefeiert. 1962 wurde Horst Gottwald zum Vorsitzenden gewählt, 1964 Georg Latteyer. Zur Vorbereitung des 90-jährigen Jubiläums wurden 1967 1. Vorsitzender Norbert Lode und 2. Vorsitzender Horst Gottwald auf zwei Jahre berufen.

Am 18./19. Mai 1968 wurde das 90-jährige Jubiläum gleichzeitig mit der Jahrestagung des Bayerischen Jung-Handwerker-Bundes abgehalten. An dem Festzug durch Fürths Straßen beteiligten sich die Fleischergehilfen-Vereine aus Erlangen, Diethofen, Würzburg, Landsberg, Coburg, Lauf, Kempten, Bad Kissingen, Tirschenreuth, Weiden, Frankfurt a. Main, Schweinfurt, Landshut und Ansbach, weiter Krankenunterstützungsvereine der Metzger aus Regensburg, der Alt- und Jungmetzger München, der Schweinemetzger München, der Metzgerverein Freising, Metzgerburschenschaft Lichtenfels, die Vereinigten Metzgergesellen Hof, die Schweinemetzger aus Nürnberg, die Fleischergesellen-Bruderschaft Marburg, die Fleischergesellen Neustadt a. d. Weinstraße, sowie die Zunftgruppe des Bäckerfachvereins Nürnberg und der Bäckerfachverein Fürth. Für die Musik sorgten fünf Spielmannszüge und

Kapellen. Empfangen wurden die Gäste im Schlachthof Fürth, wo die Evenord eine Fleischerei-Fachausstellung mit Platten-Schau der Fürther Fleischer-Fachgeschäfte veranstaltete. Ein Festkommers mit großer Beteiligung im Geismannsaal brachte auch viel Prominenz wie Schirmherr und Senator Hans Insenhöfer, den Präsidenten der Handwerkskammer für Mittelfranken, nach Fürth. Der große Festball am Sonntag bildete den beeindruckenden Abschluss.



Der Vorstand des Fleischergehilfen-Vereins im Jahr 1968:
hinten von links: Helmut Karl (2. Schriftführer), Horst Gottwald (2. Vorsitzender), Alfred Burkhard (1. Kassier)
vorne von links: Siegbert Beloch (2. Kassier), Norbert Lode (1. Vorstand), Erich Sellaer (1. Schriftführer)

1. Vorstand war ab 1969 Horst Gottwald, ab 1973 Fritz Bauereiß. 1975 traten die Fürther Gesellen beim Festzug zum 75. Jubiläum des Fleischer Gehilfen-Vereins Weiden erstmals geschlossen mit grüner Samfliege auf. Drei Tage lang währten vom 29. April bis 1. Mai 1978 die Feierlichkeiten zum 100. Vereinsjubiläum.

Nach einem Festkommers mit Ehrungen vor 700 Gästen aus ganz Bayern im Geismannsaal folgten tags darauf ein Festgottesdienst und ein Festzug mit 19 Gastvereinen und fünf Musikkapellen durch die Innenstadt bis zum Schlachthof. Allein vom gastgebenden Jubel-Verein nahmen 120 Personen teil. Höhepunkt war der Fahneneinmarsch der Vereine zum großen Festball. Schirmherr des Großereignisses war Hwk-Präsident und Senator Karl Halbig.

Ab 1980 fungierte Georg List als 1. Vorsitzender, ab 1981 wieder Fritz Bauereiß, ab 1982 Hermann Schlagbauer. In diesem Jahr trat der Verein dem neu gegründeten Bayerischen Fleischer-Gesellen-Bund bei.

1983 wurde Horst Gottwald 1. Vorsitzender. Nach dem Abriss von Geismannsaal und Kolpingsaal hatte man mit der neuen Stadthalle wieder einen geeigneten Rahmen für die Stiftungsfeste und feierte am 7. Mai 1983 den 105. Ball erstmals hier. Auf Initiative von Günter Lüllemann organisierte man erstmals auch ein Schafkopfturnier, das bald zur festen Größe im Vereinskalendar wurde und bis zu 250 Teilnehmer (1990) anzog.

Ein Generationswechsel vollzog sich bei der Generalversammlung 1988, bei der Gunther Beloch zum 1. Vorsitzenden gewählt wurde. Beim 110. Stiftungsballe wurde der frühere Vorstand Horst Gottwald zum Ehrenvorstand und der langjährige Kassier Alfred Burkhard zum Ehrenmitglied ernannt; beide erhielten die goldene Ehrennadel für ihren Einsatz zum Wohle des Vereins. Dem ehemaligen Vorstand und langjährigen Leiter der Fußball-Abteilung Walter Schmidt wurde zum 50. Geburtstag die goldene Ehrennadel verliehen, ebenso wie dem langjährigen (Spieler-) Trainer Konrad Ammon sen. 1991 beschloss man, den Vorstand künftig im Zwei-Jahres-Rhythmus zu wählen.

Ein weiterer festlicher Höhepunkt war das 120. Stiftungsfest am 23./24. Mai 1998 mit über 550 Gästen in der Stadthalle. Der fröhliche Festabend mit Abordnungen von 16 Gastvereinen und musikalischer Unterstützung der MBF-Big-Band erhielt mit einem Auftritt des heimischen Komiker-Duos Volker Heißmann & Martin Rassau ein besonderes Glanzlicht.

Den Abschluss bildete tags darauf ein musikalischer Frühschoppen. Nach 13 Jahren gab es im Jahr 2001 wieder einen Wechsel an der Vereinsspitze: Günter Wuttke wurde zum 1. Vorsitzenden gewählt. 2003 feierte man mit einem Festball im Schützenhaus das 125-jährige Bestehen des Gehilfen-Vereins. Über 100 Mitglieder und Freunde schwangen zu den flotten Rhythmen der „Calandos“ das Tanzbein und applaudierten bei der Überreichung der Silbernen Ehrennadel an den langjährigen Vorsitzenden Gunther Beloch. Der aktuellen Vorstandschaft gehören neben dem Duo Wuttke/Beloch Günter Lüllemann als 1. Kassier, Werner Popp als 2. Kassier, Martin Tiefel als 1. Schriftführer, Dieter Kuschel als 2. Schriftführer, Alfred Burkhard, Gustav Zienert und Reinhard Weilgony als Beisitzer sowie Ernst Weißkopf und Erhard Lode als Revisoren an. Mit ihren Faschings- und Stiftungsbällen, Ausflugs- und Informationsfahrten, wöchentlichen Treffs sowie Besuchen vieler Festveranstaltungen befreundeter Vereine betreiben die Fürther Fleischergehilfen nicht nur aktive Brauchtumpflege für das Fleischerhandwerk, sondern bieten ihren heute 104 Mitgliedern (und der interessierten Fleischerjugend) auch besondere gesellige Angebote neben einem oft hektischen Berufsalltag.

Fleischergehilfen-Verein Fürth



Günter Wuttke

Am 1. Mai 1878 traf sich in der „Müllerschen Gastwirtschaft“ eine kleine Gruppe Metzgergehilfen, um unseren heutigen Fleischergehilfen-Verein zu gründen. Leider ist der ursprüngliche Name nicht mehr bekannt. Die Chronik erzählt jedoch davon, dass der Fleischer-Verein, Vorgänger der Fleischer-Innung Fürth, rund 18 Jahre später zur Fahnenweihe am 21. Juni 1896, den damals stattlichen Betrag von 100 Reichsmark stiftete. An diesem Feste erhielt unser Verein den Namen „Verein der Metzger und Stierschlächter“. Pate stand der „Schweinemetzgergehilfen-Verein Nürnberg“. Bereits am 29. Mai 1904 wurde zwar etwas verspätet, aber nicht vergessen, das 25-jährige Jubiläum gefeiert. Der Verein konnte damals schon auf eine beachtliche Zahl von 80 Mitgliedern verweisen. Der erste Weltkrieg zwang das Vereinsleben zu einer kurzen Zwangspause, die von unserem späteren Ehrenvorstand Thomas Muskat beendet wurde. Der Verein musste zu dieser Zeit 14 Gefallene beklagen.

Die nationalsozialistischen Wirren führten im Jahr 1934 dann zur vorübergehenden Auflösung. Doch einzelne Mitglieder wollten den Verein nicht in Vergessenheit geraten lassen und fanden sich bereits 1945 zusammen, um dann 1950 im „Geismannbräustübl“ in Fürth den Fleischergehilfen-Verein zu gründen. Seither ist unser Vereinsleben wieder sehr aktiv. So wurde am 30. und 31. Mai 1959 anlässlich der Fürther Fleischerwoche im großen Rahmen die 80-jährige Bestandsfeier abgehalten. 1960 wurde eine Fußballabteilung ins Leben gerufen und im Jahr 1998 das 120-jährige Jubiläum mit vielen Gästen aus unseren Nachbarvereinen in der Fürther Stadthalle gefeiert. Das Fest der Fleischer-Innung gibt uns die Gelegenheit, offen Dank zu sagen für all die Unterstützung, die uns von unseren Meistern gegeben wird. Damit kann der Verein auch in Zukunft weiter wirken zum Wohle unseren Handwerks.

Günter Wuttke, 1. Vorstand

80 Jahre lebendige Musiktradition: Der Fleischer-Gesangverein Fürth



Der Vorstand des Fleischer-Gesangvereins Fürth 2004:
Hinten von links: Schriftführer Albert Berthold, 1. Vorsitzender Willi Frauenknecht
Vorne von links: Beisitzerin Lotte Fischer, Beisitzerin Monika Beloch, 2. Vorsitzende Marianne Hillert

Am 17. März 1924 trafen sich 17 Personen im Gasthof „Schwarzes Kreuz“ unter Leitung von Obermeister Robert Ohlendorf, um den Metzgermeister-Gesangverein Fürth zu gründen. Die 1. Sängerversammlung am 24. März 1924 fand in der Gaststätte „Berg-Bräu“ statt. Es waren 24 Meister anwesend. In die Vorstandschaft wurden Fritz Ruppert als 1. Vorstand, Leonhard Bonnet als 2. Vorstand, Konrad Vogel als Kassier und Hans Scherzer als Schriftführer gewählt. Dirigent war Oberlehrer Bierlein.

Am 1. April 1928 war der noch junge Verein stolzer Gastgeber für eine Tagung des Deutschen Fleischer-Innungssänger-Bundes. Der nächste 1. Vorstand des Vereins, Ludwig Hartlöhner, legte am 26. September 1933 wegen Krankheit sein Amt nieder. Im Dritten Reich erfolgte die politische Gleichschaltung der Vereine. Im Jahr 1934 hieß der 1. Vorstand Miederer. Am 15. April 1934 feierte der Fleischer-Gesangverein zehnjähriges Bestehen. Die am 29. Januar 1935 gewählte Vorstandschaft führte als 1. Vorsitzender Ludwig Hartlöhner, Zwei Jahre später, 1937, wurde Robert Ohlendorf zum 1. Vorstand gewählt. Ihm folgte 1939 Wilhelm Kraus. Am 21. März 1939 wurde in einer Feierstunde das 15jährige Gründungsfest begangen. Wie es in den Berichten über die Kriegsjahre 1944 und 1945 hieß, ging die Probenaktivität immer mehr zurück, im Vereinsgeschehen trat Stillstand ein. Mit Beginn der Besatzung im April 1945 wurden sämtliche Vereine und damit auch der Fleischer-Gesangverein aufgelöst.

Die ständigen Bemühungen verschiedener Sangesfreunde - insbesondere von August Steinbauer - führten dazu, dass der Verein 1947 neu ins Leben gerufen wurde. Auch Obermeister Hans Fleischmann setzte sich unermüdlich für die Fleischer-Sänger ein. Somit wurde eine Vorstandschaft mit 1. Vorsitzendem Alfons Gensmantel sen. an der Spitze berufen. Als Chorleiter fungierte Musikdirektor Mathias Koch. Ein Höhepunkt auch für die Fürther Sänger 1947: Am 13./14. September feierte der Patenverein in Nürnberg sein 25-jähriges Sängerfest. Am 1. Januar 1948 wurde Chorleiter Koch von Fritz Stenz abgelöst, ab 1948 fungierte Hermann Bayer als Archivar.

Das 25jährige Bestehen des Fleischer-Gesangvereins Fürth wurde am 24.-25. September 1950 begangen. Unerwartet verstarb am 13. Februar 1951 der 1. Vorsitzende Alfons Gensmantel sen. Eine Sonderversammlung wurde nötig. Einziger Punkt: Wahl des 1. Vorstands. Dazu wurde einstimmig Hans Kurzendörfer gewählt. 1953 wurde erstmals die Frage erörtert, ob „Nicht-Fleischer“ im Chor mitwirken können. Das Fazit der Debatte: Gute Kräfte sind jederzeit gerne willkommen!

In der Generalversammlung 1955 wählten die Mitglieder Walter Vogel zum 1. Vorstand. Es wurde auch ein neuer Chorleiter präsentiert, der unvergessene Hans Schelter.



Den Vorstand des Fleischer-Gesangvereins Fürth im Jahr 1957:
Martin Nachtigall, Walter Vogel, Huldreich List, Max Polster und Hermann Bayer (von links)

Bei den Vorstandswahlen der folgenden Jahre bestätigten die Mitglieder 1957 Walter Vogel im Amt. Streit gab es 1960 - und zwar um eine Beitragserhöhung um 50 Pfennige! 1965 nahm man am Bundessängertreffen der Fleischer-Gesangvereine in Nürnberg teil, 1967 war ein Auftritt im Stadttheater der Jahreshöhepunkt. 1969 beteiligte sich der Fleischerchor am Bundessängerfest in Mannheim; Hermann Bayer (1954 bereits 2. Vorsitzender) wurde zum 1. Vorstand gewählt. 1970 betrug die Mitgliederzahl bereits 102. Im Jahr 1972 wurde Obermeister Hermann Belz auch Vorsitzender des Gesangvereins. 1975 beschloss man, den Vorstand künftig alle zwei Jahre neu zu wählen.



Der langjährige Leiter des Fleischer-Chores
Hans Schelter (1957)

Am 1. März 1977 wurden die Mitglieder über das Ableben des geschätzten Chorleiters Hans Schelter informiert. Eine Ära ging zu Ende: Er hatte die Fleischer-sänger über 20 Jahre lang betreut. Neuer Chorleiter wurde der Geschäftsführer der Fleischer-Innung, Huldreich List. In diesem Jahr wurden nur noch 16 aktive Sänger gezählt. 1978 wirkten die Sänger am 100-jährigen Jubiläum des Fleischergehilfen-Vereins Fürth mit. Die geringe Zahl der Aktiven führt zu Klagen - „Die Alten wollen nicht mehr, die Jungen mögen nicht singen.“

Auch am Deutschen Fleischer-Sänger-Bund (DFSB) entzündete sich Kritik: zu wenig Aktivitäten, keine neuen Lieder. Austrittsgedanken wurden laut. 1981 schließlich diskutierte der Verein, wegen des fehlenden männlichen Sängernachwuchses auch Frauen in den Chor aufzunehmen.

Aufschwung mit den Damen

1982 war es dann so weit: In der Jahreshauptversammlung begrüßten die Fleischer-Sänger die ersten Damen und führten den gemischten Chor ein. Damit ging es wieder aufwärts. Gleichzeitig wurden Helga Willomitzer und Erika Müller in die Vorstandschaft gewählt. Auch ein neuer Chorleiter wurde vorgestellt: Fred Tores Haß. Die Zahl der Aktiven erreichte 1983 immerhin 16 Damen und 13 Herren. Zwei herbe Verluste dieser Jahre: Am 13. August 1982 wurde der ehemalige Chorleiter Huldreich List zu Grabe getragen; am 2. Mai 1983 verstarb überraschend Obermeister und Sängervorstand Hermann Belz. Die 1985 gewählte neue Vorstandschaft führte Georg Latteyer als 1. Vorsitzender; ab 1986 leitete mit Gisela Deuring-Greul erstmals eine Frau den Chor. 1989 wurde Willi Frauenknecht zum 1. Vorsitzenden und Kassier gewählt. Von einem bewährten Mitglied und Vorstandskollegen, Martin Nachtigall, der 1985 aus Altersgründen von seinen Ämtern als Kassier und Schriftführer zurückgetreten war, musste der Verein 1990 Abschied nehmen. Besonders getrauert wurde auch um Max Polster, der seit 1954 laufend in der Vorstandschaft mitwirkte und 1992 verstarb.

Höhepunkt des Jahres 1990 war die Teilnahme am Bundessängerfest in Nürnberg. 1991 sang man zur Einweihung des EG-Schlachthofs in Fürth-Burgfarnbach. 1994 konnten die Sängerinnen und Sänger Prof. Franz Feil als neuen Chorleiter präsentieren.

1995 trat der Fleischer-Gesangverein anlässlich der Meister-Freisprechungsfeier erstmals mit dem Fürther Bäckerchor auf. Überlegungen über eine Fusion wurden laut, verliefen aber im Sande. Erstmals sang der Metzgerchor in einem Altenheim, was ab 1996 zur festen Tradition wurde.

1997 sangen die Fürther beim Rot-Weiß-Blauen Sängertreff in Schweinfurt. Gemeinsam mit den Bäckersängern veranstaltet man ein erstes Grillfest im Hillerts-Garten. Groß gefeiert wurde am 15. Mai 1999 das 75-jährige Vereinsjubiläum. Bei einem Festakt mit Musik und Tanz im Saal der Gaststätte Kirchberger in Sack konnte man 250 Gäste, darunter viel (Polit-) Prominenz wie Renate Schenk vom DFSB und Hwk-Präsident Heinrich Mosler begrüßen; dem Jubiläums-Chor brachten der Chor der Bäcker-Innung Fürth, der Chor der Fleischer-Innung Schweinfurt, der Solo-Chor Nürnberg und der Chor der Fleischer-Innung Nürnberg musikalische Ständchen. Die Festrede hielt Obermeister Konrad Ammon jun. Hermann Bayer wurde zum Ehrenmitglied ernannt.

Wichtige Meilensteine des Jahres 2000: Mit Marianne Hillert wurde erstmals eine Frau 2. Vorstand des Fleischer-Gesangvereins. Und am 14. September fand die erste gemeinsame Probe mit dem Gesangverein Unterfarnbach statt. Mit diesem Ensemble vereinbarte man - bis heute ein Glücksfall für alle Beteiligten - anschließend eine Chorgemeinschaft. An der ersten Probe unter Prof. Franz Feils Leitung nahmen zur allgemeinen Freude 31 Sängerinnen und Sänger teil.

2001 beteiligte sich die Chorgemeinschaft am Rot-Weiß-Blauen Sängertreff in Fulda. Anlässlich seines 65. Geburtstags ernannte eine dreiköpfige Delegation des Deutschen Fleischer-Sänger-Bundes 1. Vorsitzenden Willi Frauenknecht zum Ehrenmitglied des DFSB; beide Chöre feierten mit. Für künftige Festivitäten wurde ein 3x9 m großes Party-Zelt gekauft, das die beiden immer mehr zusammenwachsenden Ensembles mit einem kostenlosen Schweinskopf-Essen einweiheten.

2002 nahm man am Rot-Weiß-Blauen Freundschaftssingen in Frankfurt teil. Im Jahr 2003 richtete man dieses Ereignis in Zirndorf selbst aus und feierte dank der perfekten Organisation durch Willi Frauenknecht einen vielbeklatschten Erfolg: 350 Sängerinnen und Sänger sowie 100 Freunde der beteiligten elf Vereine bevölkerten die Paul-Metz-Halle. Mit dabei waren neben dem gastgebenden Fleischer-Gesangverein Fürth der Chor der Fleischer-Innung Nürnberg, der MGV St. Johannes Nürnberg, die Sängerrunde der Innung Schweinfurt, der Gemischte Chor Erlangen, der Solo-Chor Nürnberg, der Fleischerchor Darmstadt 1903, der Sängerkor der Frankfurter Fleischer 07, die Sängerrunde der Innung Fulda, der Sängerkor der Fleischer-Innung Offenbach und „Die fröhlichen Frankfurter Fleischer-Frauen“. Sogar der Bayerische Rundfunk berichtete über dieses musikalische Glanzlicht. Zur aktuellen Vorstandschaft des Fleischer-Gesangvereins Fürth gehören neben dem 1. Vorsitzenden und Kassier Willi Frauenknecht die 2. Vorsitzende Marianne Hillert, Schriftführer Albert Berthold sowie die Beisitzer Lotte Fischer und Monika Beloch. Der Fürther Fleischer-Chor und sein Unterfarnbacher Partner-Chor zählen jeweils etwa 50 Mitglieder. Gemeinsam bringt man gut 30 Aktive auf die Beine, die nicht nur mit ihren wöchentlichen Proben und vielen Auftritten bei Innungsveranstaltungen, Jubiläen oder Geburtstagen, sondern auch mit geselligen Veranstaltungen wie sommerlichen Weinfahrten für ein buntes Vereinsleben sorgen.

In 35 Jahren vier Mal „Bayerischer Meister“: Die Fürther Metzger-Fußballer



Die erste Fürther Fussballmannschaft 1949:
stehend von links: Konrad Ammon sen., Werner Ottzmann, Fritz Hitz, Robert Raab, Otto Krehn, Max Westphal,
Fritz Kuhlmann, Hans Würlein, Kaspar Übelein
hockend von links: Otto Weigel, Veterinär Dr. Hans Lipperer, Hans Kolb

Fußball und Fürth - das gehört seit Generationen einfach zusammen! Wen wundert 's, dass sich bereits 1948 eine erste Metzger-Fußballmannschaft gründete, in der neben Metzgermeistern auch Gesellen und einige Schlachthof-Bedienstete mitkickten. Die Trikots finanzierte man durch Spendenaktionen. Zu den anfangs zehn bis zwölf Freundschaftsspielen jährlich trat man abends auf dem Platz der traditionsreichen Spielvereinigung Fürth (der man auch angeschlossen war) an. Gegner waren die Nürnberger Metzger, Bäcker, eine Auswahl der ehemaligen jüdischen Schlachtstätte in der Karolinenstraße oder andere Feierabend-Mannschaften. Zeitzeugen erinnern sich, dass dabei gerne auch Stars der SpVgg Fürth gegen oder mit den Metzgern aufliefen. Denn die ließen sich in der Zeit kurz nach dem Krieg nämlich nicht lumpen und spendierten Nationalspielern (u.a. Richard Gottinger und Karl Mai, WM-Teilnehmer von 1954) und Handwerkskollegen nach den Spielen öfter mal eine ordentliche Mahlzeit frisch aus der Wurstküche. Bei dieser Gründermannschaft war Konrad Ammon sen., heute Ehrenmitglied der Innung und amtierender Geschäftsführer der Schlachthof-Betriebs GmbH, als 18-Jähriger bereits dabei.

Nachdem die Fußballtradition Anfang der 50er Jahre eingeschlafen war, belebte der Fleischergehilfen-Verein sie neu. 1960 wurde eine Fußball-Abteilung ins Leben gerufen, deren besondere Pflege dem heutigen Ehrenvorstand Horst Gottwald oblag. Besonders um sie verdient machte sich auch Hans Rehm, der dafür 1963 mit der silbernen Vereinsnadel des Gehilfenvereins geehrt wurde. 1962 nahmen die Fürther am Bundesfußballturnier der Fleischergehilfen in Stuttgart teil. Besonderer Höhepunkt auf heimischem Rasen war ein Spiel gegen das Team der Frankfurter Fleischergehilfen. Am 31. August 1963 ließ man einem mit 6:0 gewonnenen Spiel gegen den Bäcker-Fachverein „Eintracht“ Fürth einen geselligen Abend beider Vereine folgen. Ein besonderes Erlebnis dieses Jahres: die Flugreise zum Revanche-Match gegen den Fleischergehilfen-Verein Frankfurt, das die Fürther mit 3:2 gewannen. Nebenbei besuchten am 7. September 1963 Fürther und Frankfurter Kollegen das Bundesligaspiel Eintracht Frankfurt -1. FC Nürnberg und tags darauf Frankfurts weltbekanntes Zoo und den Rhein-Main-Flughafen. In diesem Jahr wurden 20 Spiele ausgetragen, in denen die Fürther 88 Tore erzielten und 57 kassierten. Die Fußball-

abteilung wurde von Hans Rehm und Walter Schmidt in der Vorstandschaft des Gehilfenvereins vertreten. Ab 1964 wurde das Training regelmäßig jede Woche am Donnerstag abend von Konrad Ammon sen. geleitet, der sich nach seiner aktiven Fußballzeit beim TSV Burgfarrnbach jetzt mehr den Metzger-Fußballern widmen konnte. In dieser Zeit nahm man bereits an der neu gegründeten regionalen Firmen-Fußball-Liga (mit ca. zwölf Mannschaften in A- und B-Klasse) teil und schaffte sogar den Aufstieg. Verstärkt durch einige Gastspieler vom TSV Burgfarrnbach (u.a. Ossi Schmidt, Dieter Auer, Hermann Wirth und Alfred Schnelldörfer; nach den Turniersatzungen durften immer zwei Nicht-Metzger eingesetzt werden), steigerte sich auch das spielerische Niveau deutlich, so dass die Fürther Metzger-Fußballer zu gefürchteten Gegnern und einer der besten Handwerks- und Betriebsmannschaften im Raum Nürnberg-Fürth wurden. Eine solide Mannschaftsleistung trug zu den Erfolgen des Teams bei. Ohne die Leistungen der Hintermannschaft schmälern zu wollen, muss dabei besonders der Sturm mit Alfred Schnelldörfer, Konrad Ammon sen., Helmut Karl und Top-Torjäger Richard Höhl (bis zu 25 Treffer pro Saison!) erwähnt werden. Im „Metzger-Derby“ im April 1963 schlugen die Fürther die Berufskollegen aus Nürnberg mit 4:2.



Dieses Fürther Team gewann 1971 den Pokal des Richard Pflaum-Verlags:
stehend von links: Wilhelm Schmitt, Alwin Nothelfer, Günther Schmitt, Horst Popp, Richard Höhl, Horst Gottwald,
Walter Schmitt und Dieter Auer.
hockend von links: Georg Popp, Klaus Dresel, Helmut Karl, Siegbert Belach, Rudi Schuster, Konrad Ammon sen.
und Erhard Lode.

Zu den sportlichen Höhepunkten gehörte das vom Fleischergehilfen-Verein Fürth im Juni 1964 ins Leben gerufene Bayerische Fußballturnier für Metzgermannschaften, um das sich besonders Metzgermeister Hans Rehm verdient machte; er leitete auch dieses erste Turnier. Der Richard Pflaum-Verlag (Herausgeber der Fachzeitschrift „Der Metzgermeister“) stiftete dazu einen Wanderpokal. Erstmals gewinnen konnte diesen der Fleischergehilfen-Verein Augsburg, vor dem KUV der Metzgergehilfen aus Regensburg, dem Fleischergehilfen-Verein Fürth, dem Metzgerbund Maxfeld Nürnberg, dem Fleischergehilfen-Verein Diethenhofen und den Metzgerfußballern aus München. Insgesamt gewann die Mannschaft in diesem Jahr von 34 Spielen 20, zehn gingen verloren, vier endeten unentschieden. Das Torverhältnis lautete 118:77. Als besonderes Spiel blieb das gegen Mindelheim im Gedächtnis, in dem man sogar für zehn Minuten den Platz wechseln musste - weil bei einem Abwehrversuch der Mindelheimer ihr Tor zusammengebrochen war...

Als Programmbereicherung des Bayerischen Landesverbandstags der Fleischer am 1. /2. Mai 1965 in Garmisch-Partenkirchen spielten die Fürther Fußballer im Garmischer Olympiastadion gegen die Münchner Metzgerfußballer und siegten nach spannenden 90 Minuten mit 3:2. Als Preis des Landesinnungsverbandes erhielten die inoffiziellen „Bayerischen Meister“ einen Fußball. Bei dem zum zweiten Mal ausgespielten Wanderpokal für Bayerns Metzgermannschaften (Ausrichter war der Vorjahresgewinner Augsburg) belegte man wieder Platz Drei. In diesem Jahr wurden insgesamt 25 Spiele ausgetragen, 20 gewonnen, vier verloren, einmal unentschieden gespielt (Torverhältnis 122:45). In der Saison 1966 landete die Fürther Elf beim Bayerischen Fußballturnier in Augsburg hinter dem Gastgeber, Mindelheim und München Platz Vier. Übers Jahr bestritt man 38 Spiele, gewann 27, verlor acht und spielte drei Mal unentschieden (Torverhältnis 132:62). Im Kampf um den Wanderpokal des Richard Pflaum-Verlages am 11. Juni 1968 in München belegte die Kleeblatt-Elf wieder einmal den dritten Platz.

Trainiert wurden die klickenden Metzger ab 1968 zunächst vom ehemaligen „Burgfarnbacher Bären“, Fürther (SpVgg) und „Clubberer“ Ossi Schmidt, später von dessen Bruder Günther.

In tollen Jahren ab 1969 kaum zu schlagen

Am 12. Juli 1969 dann ein Höhepunkt in der Geschichte der Fürther Metzgerfußballer: Die Mannschaft unter Leitung von Walter Schmidt gewann vor heimischer Kulisse (auf den Städtischen Plätzen am Schießanger) erstmals den Wanderpokal für Bayerns Metzgermannschaften. Dieser Erfolg, zu dem auch die Gastspieler maßgeblich beitrugen, ist besonders hoch zu bewerten, da elf Vereine hart um den Cup kämpften. Beim 7. Pokalturnier 1970 konnten die Fürther diesen Erfolg wiederholen und errangen den Wanderpokal ein zweites Mal. Und am 27. Juni 1971 hielt die Truppe aus der Kleeblattstadt sogar zum dritten Mal hintereinander den Cup in den Händen! Endspielgegner war dieses Mal Aschaffenburg; Fürth siegte souverän mit 4:1.

Bei der nächsten Austragung am 9. Juli 1972 belegte man hinter dem Team der Vereinigten Metzgergesellen Hof Platz Zwei, ein Jahr später beim achten und 1974 beim neunten Pokalturnier jeweils Platz Drei. 1975 kam man nur auf Platz Sechs; Sieger wurde wie im Jahr zuvor der Fleischergehilfen-Verein Cham. Danach „starb“ das beliebte Pokalturnier und wurde erst zehn Jahre später in Forchheim wiederbelebt. 1974 stiegen die Fürther aus der A-Klasse der Firmenliga ab.



Elfmal Werbung für das "ff".
Konrad Ammon sen. präsentierte Ende der 60er Jahre die neuen Trikots der Metzger-Fußballer mit dem Aufdruck "Metzger Fürth - Spitzenqualitäten - Fleischer-Fachgeschäft"

Idealismus war bei all den Fahrten, Spielen und Aktivitäten der Fußballer vom ersten Tag an gefragt. Trikot-Sponsoren wie in der Bundesliga standen nicht gerade Schlange. Und Werbung für Großschlachter und -vermarkter wie die Südfleisch wollten die Metzger nicht auf der Brust tragen.

Was lag da näher als Ende der 60er Jahre mit dem Aufdruck „Metzger Fürth - Spitzenqualitäten - Fleischer-Fachgeschäft“ auf rot- oder schwarz-weißem Adidas-Trikot auf den Platz zu gehen? Als anonyme Sponsoren tat sich mal die Evenord-Bank hervor, mal die Innung, die auf Initiative ihres damaligen Schriftführers Konrad Ammon sen. in den 70er Jahren der aktiven Fußball-Sparte jährlich 10 DM pro Mitglied zur Deckung ihrer hohen Aufwendungen zuschoss. Eine stattliche Summe - denn immerhin zählte die Innung damals etwa 120 Mitglieder. Wie aktiv die Fußballer all die Jahre waren, belegte die Auszeichnung einiger besonders verdienter Spieler in der Hauptversammlung der Fürther Fleischergehilfen am 26. April 1987: Hier wurde Heinz Reiß für 300 Spiele, Erhard Lode für 400 Spiele und Helmut Karl sogar für 600 Spiele geehrt. 1988 belegte die Mannschaft bei der Neuauflage des Metzger-Turniers in Forchheim bei sechs teilnehmenden Mannschaften den zweiten Platz.



Zwei Generationen, dreimal Ammon:
Beim Fußball-Turnier 1985 in Forchheim standen Klaus (links) und Konrad Ammon jun. (rechts) gemeinsam mit ihrem Vater Konrad Ammon sen. im Fürther Team.

Allerdings wurde der Nachwuchsmangel mehr und mehr zum Problem. Aus diesem Grund bildeten die Metzgerfußballer ab 1992 mit der Firmenmannschaft von PM Hertel eine Spielgemeinschaft zur Probe und nahm in dieser Besetzung im gleichen Jahr auch am Turnier in Forchheim teil. 1993 hatte sich diese Spielgemeinschaft bewährt, man spielte in der Firmenrunde sogar um den Aufstieg mit. Nachdem sich die Zahl der aktiven Fußballer aber in der Folge immer weiter verringerte, wurde die Spielgemeinschaft 1994 aufgelöst. An die 800 Spiele, so wird geschätzt, haben die Fürther in über 30 Jahren gegen Kollegen und andere Teams weit über die Region hinaus bestritten. Stolz berichten einige Beteiligte noch heute, dass „die Münchner“ (Rot-Weiß) in der besten Zeit des Fürther Metzger-Fußballs nie gegen das Team aus der mittelfränkischen „Provinz“ gewinnen konnten...



Der Wimpel der Fürther Metzger-Fußballer

Von echten und künstlichen Viechern: Fürther Metzger-Humoresken

Nachts sind alle Rinder - gelb!

Ein echtes vierbeiniges Schnäppchen war's, das Karl-Heinz Tiefel, Geschäftsführer der Kreis-handwerkerschaft und der Fleischer-Innung, da für „seine Metzger“ machte: Für ein paar Euro erstand er im Herbst 2003 von der Deutschen Post zwei der dekorativen Rinder, die zuvor für den Börsengang des „gelben Riesen“ erworben hatten. Als Publikumsattraktion für das nächste Fest der Innung waren die künstlichen Bullen ja allemal gut. Fragte sich nur: Wohin so lange damit? Naheliegende Antwort: In den Schlachthof! Gesagt, getan: Die beiden Plastik-Stiere wurden am frühen Abend nach Burgfarrnbach gekarrt, um dort einem sonnigen neuen Tag als Werbeträger entgegenzusehen. Tor auf, Tor zu. Dass nachts aber nicht nur alle Katzen grau sind, hatte keiner bedacht.

Es kam, wie es kommen musste: Die ersten Lohnschlächter, die im Morgengrauen auftauchten, schlugen Alarm! Ihre Aufregung über die zwei „freilaufenden Rinder“ war mindestens so groß wie die Überraschung, als sie diese dann aus der Nähe in Augenschein genommen hatten...



Sorgte beim Wechsel seines Besitzers für reichlich Aufregung: Dieser gelbe Post-Bulle ist heute Werbeträger für die Fürther Metzger-Innung

Ein Stierkopf-„Diebstahl“



Der letzte Ochsenkopf verließ den alten Fürther Schlachthof im Morgengrauen: Mit 18 Mann rückte die Feuerwehr Ende August 1991 an der Würzburger Straße an, um den Metzgern zu helfen, ihr ehernes Symbol von seinem angestammten Platz an der Außenmauer des Gebäudes herunter zu holen, wo es 110 Jahre lang Wind und Wetter getrotzt hatte. Die Stadt hätte den Kopf lieber weiter an der alten Stelle gesehen. Aber dank der Hilfe der Blauröcke, die sich dafür frische Weißwürste schmecken lassen durften, gelang den Metzgern ihr Coup. Allerdings war der Zahn der Zeit nicht spurlos an der fünf Zentner schweren, massiven Eisenplastik vorübergegangen. Bevor das Werk eines unbekanntes Künstlers über dem Eingang der neuen Schlachtstätte in Burgfarrnbach zu neuen Ehren kam, wurde es gründlich entrostet und poliert. Dem Vorschlag einiger Spötter, dem altgedienten Ochsenkopf auch gleich „goldene Hörner“ aufzusetzen, folgten die Metzger aber nicht...

Die Freiwillige Feuerwehr half 1991 beim Abtransport des historischen Rinderkopfes.



Mit Hilfe der Feuerwehr wurde der Rinderkopf als Symbol der Fürther Metzgerschaft im neuen Schlachthof in Burgfarrnbach montiert.

Die schöne Kuh auf der A 73

Einen großen Schrecken jagte Mitte Februar dieses Jahres ein frei herumlaufender Bulle Autofahrern auf der A 73 ein. Die besorgten Pkw-Lenker meldeten bei der Polizei eine „Geisterkuh“ auf der Strecke Richtung Bamberg. Die Beamten sperrten daraufhin beide Fahrbahnen bei Eltersdorf. Wie sich herausstellte, hatte sich das Rind bei einer Umladeaktion losgerissen und war auf die Autobahn getrabt. Nur mit viel gutem Zureden wurden die Polizisten überzeugt, den „wilden“ Bullen nicht zu erschießen. Statt dessen holten die Metzger eine hübsche Kuh - und siehe da: Der Bulle folgte der Angeboteten lammfromm in den bereitstehenden Lkw und setzte seine Fahrt in den Burgfarrnbacher Schlachthof fort.

Das Schwein in der Waschmaschine

Lehrherren, Lehrlingswarte und Prüfungsausschuss-vorsitzende erleben ja so einiges. Bei manchem Nachwuchsmetzger - auf Neudeutsch „Azubi“ - scheint trotz aller Bemühungen Hopfen und Malz verloren. Es gibt aber auch einiges zu Lachen. Der folgende Auszug aus dem Berichtsheft eines unbekanntes Handwerks-Künstlers jedenfalls erinnert stark an die beliebten „Filsbriefe“ und brachte nicht nur Prüfungs- und Metzgermeister Leonhard Deininger zum Schmunzeln.

Thema: „Wie ein Schwein am Schlachthof verkaufsvertig gemacht wierd!“ Aufgemerkt, so geht's: „Zuerst schüttet man einen Eimer Wasser darüber. Dan wird es beteubt und in den Hals gestochen damit das Blut herauskommt. Anschliesend kommt es in eine art Waschmaschine, wo es durchgeschleudert wird. Dan wierd die Haut verbrant. Wen die Haut verbrant ist werden die Nähgel von den Zehen gezogen und die Zunge durch den Hals gezogen. Dan wierd das Schwein aufgehengt und danach durchgeseigt. Magen, Därme und alle Inereien werden herausgenommen und Leber, Lunge und Herz zum verkauf angeboten. Dan kommt der Stempel und nach dem Stempel wierd das Schwein verkauft.“

So einfach ist das also!

Selbstloser Lebensretter in der Feuersbrunst: Ein besonderer ‚Metzgersgang‘

Der Fürther Volksmund bezeichnet mit einem Metzgersgang eine Besorgung, die vergebens gewesen ist und zu keinem Erfolg führte. Wir wollen aber von einem Metzgersgang erzählen, der eine wirklich bemerkenswerte Tat war:

Man schrieb den 7. August 1811. Nach einem heißen Tage war gegen Abend Feueralarm, weil in der unteren Stadt der Dachstuhl eines Gebäudes in Flammen stand. Die Einwohner verließen die Häuser, voran die Jugend; sie kamen in eile durch die Bauerngasse über den grünen Markt, die obere Frankfurter Straße herab, am Geleits- hause vorbei, denn der Brand war in der Büttnerschen Wirtschaft ‚Zum Wilden Mann‘ ausgebrochen; er drohte einen gefährlichen Umfang anzunehmen. Die Wehr fand unter den Zuschauern bereitwillige Hilfe; sie bildeten sofort für die Feuereimer eine lange Kette, die von Hand zu Hand gingen, und im nahen Rednitzfluß bei der Brücke mit Wasser gefüllt wurden. Ein starker Westwind fachte das Flammen an, so dass trotz eifrigem Löschens die gefräßige lohe auf ein nahegelegenes Hintergebäude übergriff. Von dort aus zündete es auch im morschen Giebelgebälk eines Wohnhauses in der Markgrafengasse, das dem jüdischen Mitbürger Moses Mendel gehörte. Weil das Haus sehr niedrig gewesen ist, waren sofort alle Zugänge verqualmt. Die Bewohner mussten es in aller Eile verlassen und konnten nur das notdürftigste ihres Hausrates retten. Man musste einsehen, dass hier nicht mehr viel zu helfen war. - Plötzlich hörten die Umstehenden einen grässlichen Schrei. Die Frau des Mendel rang die Hände und rief wehklagend nach ihrem zweijährigen Kinde, das sich im brennenden Haus befand. Schon züngelte es rot aus den durch die Hitze gesprungenen Fensterscheiben. Der Schreck hatte die Leute ringsum gelähmt, dass sie momentan untätig auf die zusammengesunkene Gestalt

der wimmernden Jüdin starrten. Noch wenige Minuten, dann war es überhaupt für eine Rettung zu spät. Plötzlich schaffte sich der Metzgermeister Johann Wolfgang Bonnet durch die Gaffer Bahn. Er drang in das von schwarzen Rauchschwaden erfüllte Haus, über die teilweise brennende Stiege. Ausrufe des Staunens und Gemurmels der Menge. Bald aber wankte der hilfsbereite Mann, Hände und Gesicht vom Rauch geschwärzt, die Kleider versengt und glimmend, aus dem Feuerherd des Hauses, das bewusstlose Kind an der Brust.

Schweigend übergab Bonnet es den Eltern, dann verschwand er, wie er gekommen war. Er konnte dies insofern unbemerkt tun, denn kaum hatte er das Haus verlassen, als die beiden Giebelmauern in sich zusammenstürzten, und das Innere des Hauses funkensprühend unter sich begruben. Jener Metzgersgang war gewiss ein Zeichen edler Gesinnung. Juden, Katholiken und Protestanten lebten friedlich nebeneinander und die Bevölkerung war bemüht, religiöse Auseinandersetzungen zu vermeiden. Die Tat des Lebensretters kam auch zur Kenntnis der Regierung. Und der Metzgermeister Bonnet erhielt die Anerkennung des Landesvaters, des Königs Maximilian Josef von Bayern, der ihm aus seiner Privatschatulle 33 Goldgulden überwies.

Im Adressbuch von 1810 sind zwei Metzgermeister Bonnet verzeichnet. Christian Bonnet, der sein Geschäft am heutigen Kohlenmarkt hatte, mehr der Stern- gasse zu, und Johann Bernhard Bonnet, der in der unteren Frankfurter Straße wohnte. Es ist anzunehmen, dass vielleicht der Wolfgang mit dem Zuletztgenannten identisch war; es kann aber auch ein Sohn von diesem gewesen sein. Das Geschlecht der Bonnet ist bis auf den heutigen Tag erhalten. Es sind in Fürth noch Metzgermeister gleichen Namens, auch in anderen Berufen ist der Name, der vermutlich auf Emigranten zurückzuführen ist, noch heimisch.

(Fürther Tagblatt Nr. 158, vom 9. Juli 1927)

Die Obermeister der Fleischer-Innung Fürth

Konrad Schildknecht	(erwähnt 13. November 1889)
Christian Heubeck	1907 - 1922
Robert Ohlendorfer	1922 - 1935
Hans Kurzendörfer	1935 - 1938
Paul Ulrich	1938 - 1944
Hans Fleischmann	1944 - 1950
Heinrich Sperber	1950 - 1954
Hermann Belz	1954 - 1983
Norbert Lode	1983 - 1996
Konrad Ammon jun.	ab 1996

(für die Jahre vor und um die Jahrhundertwende ist die Liste evtl. unvollständig)

Ehrenobermeister:

Norbert Lode

Ehrenmitglieder:

Konrad Ammon sen., Willi Frauenknecht und Kurt Scherzer