

**Rollende Metzgerei:** Frische Wurst- und Fleischwaren bringt die Metzgerei Zwiesler aus Altenbuch schon seit über 20 Jahren direkt zu den Kunden. Vor allem am Wochenende ist am Verkaufswagen viel los.



Gisela Hyn kauft in Hasloch beim Metzgerwagen ein.

Fotos: Veronika Schreck

## Wenn die Fleischwurst auf Rädern kommt

**Nahversorgung:** Der Wagen der Metzgerei Zwiesler aus Altenbuch beliefert seit 22 Jahren Kunden in der Region mit Wurst und Fleisch

Von unserer Mitarbeiterin  
**VERONIKA SCHRECK**

**ALTENBUCH.** Seit 22 Jahren fährt der Wagen der Metzgerei Zwiesler von Altenbuch aus durch die Region, um frische Wurst- und Fleischwaren auszuliefern – aber nur in Ortschaften, in denen es keinen Metzger mehr gibt. Das ist die Bedingung des Chefs, Rudolf Zwiesler. Für viele Ortschaften ist damit eine Alternative zur wegbrechenden Nahversorgung gefunden.

### 60 bis 80 Kunden pro Tag

Durchschnittlich kommen laut Zwiesler 60 bis 80 Kunden pro Tag zu seinem Wagen. »Das ist aber je nach Tour sehr unterschiedlich. An einigen Tagen kommen 150 Leute. Besonders Richtung Wochenende ist mehr los.« Das schauen wir uns vor Ort an.

Eine Kundin aus Hasloch erklärt direkt: »Das ist ganz toll, dass der Wagen hier her kommt.« Sie



Kunden sammeln sich vorm Metzgerwagen und nebenan am Bäckerwagen.

komme regelmäßig, aber nicht unbedingt jeden Dienstag und Donnerstag. »Wir haben ja keinen Metzger mehr, deshalb ist es super, dass ich hier noch frisch Wurst und Fleisch bekomme.«

Gisela Hyn (58) aus Hasloch kommt auch regelmäßig zum Einkaufen an den Wagen. »Man ist ja Hasler und sonst haben wir nichts mehr.«

### Fleischwurst und Hausmacher

Jessica Spachmann (24), Fleischereifachverkäuferin, die bereits ihre Ausbildung bei Zwiesler gemacht hat, fährt am Dienstag den Metzgerwagen. »Am meisten verkaufe ich Fleischwurst und Hausmacher. Aber das ist am Wagen genauso wie im Geschäft. Dienstags gibt es immer Kesselfleisch. Das geht wie warme Semmeln.«

Die Semmeln nehmen die Kunden in Hasloch direkt nebenan mit, wo ein Auto der Bäckerei Stahl und Stieber aus Esselbach steht. Sonst hat der Bäcker laut Verkäuferin zwar eine andere Route, aber in Hasloch habe man sich zusammengetan.

Und das wirkt. Die Leute kommen extra mit dem Auto oder Fahrrad angefahren oder laufen mit einem Rucksack den Berg herab, um bei beiden Wagen einzukaufen. Jessica Spachmann kann gut mit den Leuten. Freundlich erklärt sie, lächelt, macht mit den Kunden Witze.

Dieter Koch macht die Späße mit. Auch er kauft regelmäßig hier ein. »Aber ein bisschen seltener als einmal die Woche. Manchmal ist man ja auch irgendwo unterwegs und kauft dann dort ein.« Ortswechsel: Schollbrunn.

### Im Überblick: Routen

Der Wagen der Metzgerei Zwiesler aus Altenbuch ist **jede Woche in der Region unterwegs**. Montags fährt er nicht. **Dienstags** ist er vormittags in Hasloch, nachmittags in Schollbrunn und von 17.30 bis 18 Uhr in Breitenbrunn. **Mittwochs** geht es nach Wildensee, Collenberg und Dorfprozelten. **Donnerstags** nach Hasloch, Schollbrunn und Stadtprozelten. Krausenbach und Dorfprozelten werden **freitags** angefahren und **samstags** Breitenbrunn. (ves)

Ein Parkverbot in Schollbrunn sorgt dafür, dass der Metzgerwagen Platz hat.



extra wegfahren«, erklärt der 85-Jährige. Zurück zum Chef, Rudolf Zwiesler berichtet aus der Geschäfts- und Familiengeschichte. Die Metzgerei wurde 1949 gegründet und hat heute fünf Verkäufer, vier Metzger und den Seniorchef, der zweimal die Woche beim Schlachten aushilft. Dessen drei Söhne, darunter Rudolf Zwiesler, wurden alle Metzgermeister und sind ins Familiengeschäft eingestiegen. »Einer meiner Brüder hatte die Idee mit dem Verkaufsauto«, so Zwiesler.

### Feste Verkaufsplätze

Früher ist Rudolf Zwiesler selbst mit dem Wagen

durch die Gegend gefahren. Damals aber noch von Haus zu Haus. Jetzt parkt das Auto in jeder Ortschaft, die angefahren wird, an einer Stelle. »Wir mussten das wegen Personalmangel umstellen. Die Vertreter mussten ja die Tour kennen, wenn jemand krank war. Das war auf Dauer zu kompliziert.« Als Zwiesler 2008 dann aus dem Verkaufsauto raus kam und Chef wurde, hat er auf feste Verkaufsplätze umgestellt.

Auf die Frage, ob er daran denke, die Routen auszuweiten, sagt Zwiesler: »Auch wenn das vielleicht blöd klingt, aber ich könnte über Nacht zehnmal größer werden, wenn ich das Personal hätte.«

Ob solche Verkaufswagen die Zukunft sind, nachdem immer mehr Metzger und Bäcker, insbesondere auf dem Land, schließen, sieht Zwiesler nicht unbedingt. »Es ist ein Standbein für uns, aber ob es die Zukunft für andere ist, das müssen die Leute selber wissen.«



Am Haken wartet der Schinken auf die Kundschaft.



Jessica Spachmann fühlt sich im Verkaufswagen der Metzgerei Zwiesler wohl.



Der Metzgerwagen steht in Schollbrunn vor der evangelischen Kirche.



Ein Kunde kauft in Schollbrunn am Metzgerwagen ein.