

DIE BÖRSE

Dax pausiert nach Anstieg über 13 000 Punkte

FRANKFURT/MAIN. Nach der fulminanten Kursrallye der vergangenen Wochen hat der deutsche Aktienmarkt gestern eine Pause eingelegt. Der Leitindex, der seit Anfang Oktober um mehr als zehn Prozent geklettert war, bewegte sich den ganzen Tag über kaum von der Stelle und schloss mit einem Plus von 0,09 Prozent auf 13 148,50 Punkte.

Analyse: Am Vortag war der Dax erstmal seit Juni 2018 über 13 000 Punkte gestiegen. Daraufhin hätten die Börsianer gestern erst einmal „tief durchgeatmet“, so Analyst Timo Emden von Emden Research.

Einzelwerte: Impulse setzte erneut die laufende Saison der Quartalsberichte. Im Dax punktete Vonovia weder mit den Zahlen für die ersten neun Monaten des Jahres noch mit einer höheren Dividende. Analysten werteten Aussagen von Vonovia zum kommenden Jahr als enttäuschend, der Kurs verlor 2,4 Prozent.

Der Softwarekonzern SAP könnte mit einem Geldsegen für die Aktionäre ebenfalls nicht überzeugen: Der Aktienkurs sank um 0,4 Prozent. Über Aktienrückkäufe oder Sonderdividenden sollen bis Ende des kommenden Jahres 1,5 Milliarden Euro zusätzlich an die Aktionäre fließen.

Evonik zählte mit einem Plus von 3,8 Prozent zu den Gewinnern. Der Spezialchemiekonzern hatte zwar im dritten Quartal unter der Flaute in der Autoindustrie gelitten. Er will aber nun stärker auf die Kostenbremse drücken.

Die Hugo-Boss-Aktien verloren 2,7 Prozent. Der Modekonzern hatte mitgeteilt, dass Probleme in Amerika und Fernost noch nicht ausgestanden seien.

Rentenindex: Der Rex fiel um 0,18 Prozent auf 144,43 Punkte.

Euro: Der Eurokurs ist gestern deutlich unter Druck geraten. Am Nachmittag kostete die Gemeinschaftswährung 1,1069 US-Dollar. Am Morgen hatte sie noch bei 1,1140 Dollar notiert. Die EZB setzte den Referenzkurs auf 1,1109 (Montag: 1,1158) US-Dollar fest. Der Dollar kostete damit 0,9002 (0,8962) Euro. (dpa)

FLEISCHERHANDWERK

Metzgereien behaupten sich

Oberinnungsmeister Wolfgang Herbst sieht für die Betriebe in der Region eine wirtschaftliche Zukunft

FRAGEN VON BRITTA SLUSAR

LUDWIGSBURG. Der Fleischverzehr bei deutschen Konsumenten stagniert. Metzgereien sehen sich zunehmend mit kritischen Einstellungen der Verbraucher konfrontiert. Morgen veranstaltet die Fleischerinnung Ludwigsburg eine öffentliche Wurstqualitätsprüfung auf dem Spätlingsmarkt im Landratsamt Ludwigsburg. Im Gespräch mit unserer Zeitung berichtete Wolfgang Herbst, Obermeister der Fleischerinnung Ludwigsburg, der 34 Metzgermeister-Betriebe in der Region angehören, über die derzeitige Lage dieser Handwerksbranche.

Herr Herbst, Metzger ist ein anerkannter Handwerksberuf. Es zieht aber kaum noch junge Menschen in den Beruf, was sind die Gründe?

WOLFGANG HERBST: Alle Handwerksberufe sind derzeit nicht sehr gefragt. Es herrscht, seitens der Schulen und Elternhäuser, die deutliche Tendenz weg vom Handwerk, hin in die Gymnasien, in die Industrie, zu Banken und Großkonzernen. Das ist bedauerlich, denn im Handwerk stehen jungen Menschen alle Karriereoptionen offen. Sie sind gefragte Fachleute, die überall beste Anstellungen bekommen können. Hält die Tendenz an, werden irgendwann 65-jährige Pensionäre ein halbes Jahr auf einen Handwerker warten, der so gut wie jeden Preis verlangen kann.

Welche Auswirkungen haben fehlender Nachwuchs und Fachkräftemangel?

Speziell für unseren Beruf bedeutet das, dass Handwerksmetzgereien schließen, die Bürgernahversorgung wird reduziert und die viel zitierte Regionalität wird verschwinden. Auch Ausbildungs- und Arbeitsplätze in Wohnortnähe und in ländlichen Regionen werden verschwinden. Die Abhängigkeit von Großkonzernen wird steigen und in Handwerksbetrieben noch vorhandenes familiäres Miteinander von Betrieb und Angestellten wird es auch nicht mehr geben.

Fleischskandal. Verzicht auf Fleisch dem Klima zuliebe. Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Fleisch. Massenindustrie und Preisdruck der Discounter sowie das veränderte Konsumverhalten der Verbraucher. Dies sind nur einige Schlagworte, die dem Fleischerhandwerk zu schaffen machen. Wie stellen Sie sich diesen Herausforderungen? Wie gehen Sie mit diesem Druck um?

Noch kein Fleischskandal ging vom Lebensmittelhandwerk aus. Wir verspüren deshalb dadurch keinen Druck, sondern



Wolfgang Herbst, Obermeister der Fleischerinnung Ludwigsburg, akzeptiert die Haltung von Vegetariern. Probleme hat er mit missionarischen Veganern. Foto: privat

eher eine Bestätigung für unser nachhaltiges und regionales Arbeiten. Wer nicht nur über Umweltschutz, Tierwohl und Regionalität spricht, sondern es mit Leben erfüllt, der kauft ohnehin beim Metzger ein. Wer nur Sonntagsreden hält und Forderungen aufstellt, dann aber beim Discounter auf Schnäppchenjagd geht, setzt uns nicht unter Druck.

Seit einem Jahr grassiert die Afrikanische Schweinepest in China, dem weltweit größten Produzenten und Konsumenten von Schweinefleisch. Das tückische Virus ist für den Menschen zwar ungefährlich, doch für die Tiere schnell tödlich. Schnitzel und Wurst werden teurer. Wie gehen Sie damit um? Wie rechtfertigen Sie die höheren Kosten? Ist das nicht ein Grund mehr, auf Fleisch zu verzichten?

Wir haben unseren Kunden die Situation genau erklärt, nämlich, dass Asien die europäischen Schweinefleischmärkte fast leer kauft und dadurch die Preise in die Höhe schnellen. Die aufgeklärten Verbraucher haben sich sehr verständnisvoll gezeigt und gehen mit den Handwerksbetrieben ihres Vertrauens durch Höhen und Tiefen. Gründe, auf gutes Essen mit Fleisch zu verzichten, haben nur diejenigen, die bestimmten Philosophien anhängen. Ernährungsbewusste „Omnivoren“ (Allesfresser), die wir Menschen halt nun

mal sind, schätzen die Qualität unseres Handwerksortiments. Und wer, wie bereits gesagt, Billigfleisch im Discounter kauft, gibt sein Gewissen ohnehin beim Bezahlen an der Kasse ab.

Wie macht sich der Trend zur vegetarischen oder veganen Lebensweise bemerkbar? Würden Sie als Alternative auch vegane Ware herstellen?

Mit Vegetariern haben wir keine Probleme, wir können ihre Haltung und Ernährungsform akzeptieren und bieten ihnen einige Produkte an, vor allem im Imbiss- und Mittagessenbereich sowie im Partyservice und Catering. Probleme haben wir mit missionarischen Veganern, die behaupten, das Heil der Welt läge in ihrer Ernährungsweise. Ihre Hinweise auf die Weltagrarfläche, die angeblich die Menschheit ernähren könnte, sind völlig unrealistisch. Hochalpen, Steppen, Tundren sind nicht bewirtschaftbar und nun nur für Weidehaltung geeignet. Versuchen Sie doch mal, auf der Schwäbischen Alb ganzjährig Gemüse anzubauen. Und schauen Sie sich einfach mal an, womit sich die Veganer ernähren: Soja, Tofu, Süßfrüchte zu jeder Jahreszeit und industriell-chemisch aufbereitete, fleischlose „Würstchen“ und „Schnitzel“ stehen dort auf dem Speiseplan. Das ist für uns, die wir transparent mit ehrlichen Naturpro-

dukten nachhaltig und regional arbeiten, keine Option.

Welche Nischen gibt es für Metzgereien, um zukunftsfähig bleiben zu können? Welche haben Sie gefunden?

Es gibt vielfältige Nischen für unsere Handwerksbetriebe. Ob sich eine Innungsmetzgerei auf Bio verlegt, verstärktes Catering anbietet, besondere Produkte für Menschen mit Allergien oder Nahrungsunverträglichkeiten herstellt oder sich durch Lieferservice im Bereich Mittagessen profiliert – je nach Standort und Kundenstruktur muss jeder seine ureigenste Nische selbst finden. Seitens der Handwerksorganisation können wir dazu nur Informationen liefern, aber nicht wirklich richtungweisend wirken.

Sie scheinen trotz allem Ihren Beruf zu lieben? Warum?

Ich liebe meinen Beruf, weil ich im Fleischerhandwerk vom Ausgangs- bis Endprodukt alle Produktionsschritte selbst erleben und steuern kann. Als Metzgermeister kann ich sehr kreativ sein, kann Rezepte weiterentwickeln und neue Produkte kreieren. Wichtig ist mir auch das unmittelbare Feedback durch unsere Kunden. Sie entscheiden durch ihren Einkauf, was weiterhin hergestellt wird und was nicht. Für kleinere Handwerksbetriebe wird es allerdings aufgrund von überbordender Bürokratie immer schwieriger, sich um ihre Kernkompetenz zu kümmern. Zu viel Zeit und zu viel Kraft müssen da von unseren Unternehmern investiert werden, um Dokumentationsvorschriften, für die in der Industrie ein Fachmann eingestellt oder eine Fachabteilung eingerichtet wird, zu erfüllen.

SPÄTLINGSMARKT

Internationale und regionale Spezialitäten

Auf dem Spätlingsmarkt im Landratsamt Ludwigsburg, Hindenburgstraße 40, werden von 4. bis 9. November kulinare Spezialitäten aus dem Kreis Ludwigsburg, aus Sachsen, Ungarn, Frankreich, Italien und Israel präsentiert. Die Öffnungszeiten sind heute und am Freitag von 9 bis 18 Uhr, am Donnerstag von 9 bis 20 Uhr und am Samstag von 9 bis 14 Uhr. Am Donnerstag, 7. November, findet um 14.30 Uhr die Öffentliche Wurstqualitätsprüfung der Fleischerinnung Ludwigsburg im großen Sitzungssaal Ebene 4/Konferenzzone statt. (bis)