

Die Landfleischerei Hain

Reinhold Hocke

Die Firmengeschichte des Familienunternehmens beginnt eigentlich mit Karl Hain, dem Urgroßvater des heutigen Gesellschafters und Inhabers der Fleischerei GmbH Kurt Hain.

Sein Vater Arno Hain erzählt: „Mein Opa wurde 1874 in Mosheim geboren. Er machte eine landwirtschaftliche Lehre und übernahm den Hof seines

Vaters. Mit der Arbeit als Bauer nicht ausgelastet, verdiente er sich als Kaufmann und Händler einen wesentlichen Teil seines Einkommens. Im Sommer war er in seiner Einspänner-Kutsche bis in den Knüll hinein unterwegs, um Flachsstroh aufzukaufen. Die gesammelten Bündel versandte er mit der Bahn vom Bahnhof Malsfeld aus

an eine Garn- und Seilerfabrik in Immenstadt, Allgäu. Außerdem handelte er mit Rindern und Pferden.“

Das Interesse an diesem Großvieh ließ dann wohl um das Jahr 1900 den Entschluss reifen, in der Winterzeit in Mosheim mit Hausschlachtungen eine weitere Einnahmequelle zu erschließen.

Im Jahr 1903 wurde Konrad Hain geboren. Nach Abschluss der Volksschule in Mosheim besuchte dieser die Ackerbauschule in Homberg, die seine landwirtschaftliche Ausbildung vervollständigte. Im Anschluss an die Verwaltungstätigkeiten auf landwirtschaftlichen Betrieben in der näheren und weiteren Umgebung kam er zurück nach Mosheim, um von seinem Vater das Schlachterhandwerk zu erlernen.

Nach den schweren Jahren der Inflation baute Konrad Hain 1925 eine eigene Metzgerei auf. Die Wurstwaren vertrieb er auf dem Samstagsmarkt in Kassel. Sein Vater brachte ihn in einem Einspänner mit Kötze und Henkelkorb zum Gensunger Bahnhof, von wo er zum Kasseler Hauptbahnhof gelangte. Dort wurden er und viele andere mit der Reichsbahn angereiste Anbieter



Mit dem Einspänner zum Bahnhof in Gensungen, zirka 1937.

Links: Konrad Hain, rechts: Emma Hain.

von ländlichen Nahrungsmitteln (Wurst, Eier, Mehl usw.) regelmäßig vom Marktmeister Willi Rosenkranz in Empfang genommen. Der brachte die Händler mit seinem Pferdegespann zum Markt an der Martinskirche. Am frühen Nachmittag ging's dann nach Marktende wieder zurück nach Mosheim – bis Gensungen mit dem Zug, danach oft zu Fuß.

Inzwischen hatten die Hains im Keller des Mosheimer Hauses einen kleinen Metzgerladen eingerichtet, in dem sich ab Ende der 1920er Jahre die heimische Kundschaft versorgte. Damals schlachtete Konrad Hain ein Schwein pro Woche.

In den 1930er Jahren entwickelten sich die Geschäfte gut. 1936 erleichterte die Anschaffung eines Opel P4 mit Anhänger die Arbeit in Handel, Produktion, und auch für den Verkauf auf dem Kasseler Markt war dies ein Fortschritt.

Der 1. Juni 1938 gilt als offizielles Datum der Firmengründung. Damals war Arno zwei Jahre alt. In diesem Jahr legte Vater Konrad Hain seine Meisterprüfung ab. Die Fleischerei richtete damals einen neuen Verkaufsraum ein. Doch schon das Jahr darauf musste der junge Unternehmer seine Metzgerkleidung gegen die Wehrmachtsuniform tauschen. Als Teilnehmer des Zweiten Weltkriegs fand er u.a. Verwendung im Veterinärdienst, war Teilnehmer des Russlandfeldzuges und geriet 1945 in Österreich in amerikanische Kriegsgefangenschaft. 1946 kam er nach den Strapazen im berüchtigten

Kriegsgefangenenlager Bad Kreuznach völlig entkräftet und auf 49 Kilogramm Körpergewicht abgemagert zurück nach Mosheim. Arno Hain, damals 10 Jahre alt, erinnert sich, dass er gefragt habe, warum sein Vater so klein geworden sei.

1948 nahm der Mosheimer Metzgermeister die Arbeit in seinem Betrieb wieder auf. Sein Bruder unterstützte ihn auf dem Kasseler Wochenmarkt, der nun auf dem Ständeplatz eingerichtet war. Der Betrieb beschäftigte mit Franz Fischer aus Ostheim erstmals einen Gesellen.

1953 kam für Viehtransport und Marktbeschicken wieder ein Auto auf den Hof. Zu der Zeit hatte Arno seine Metzgerlehre beendet. Sie hatte im väterlichen Betrieb begonnen und wurde

nach zwei weiteren Jahren in der Kasseler Metzgerei Wachsmut und Greiner mit der Gesellenprüfung beendet.

1956 setzte sich Arno, der eigentlich Architekt werden wollte, gegen die Bedenken seines Vaters mit seinen Vorstellungen von einem modernen Schlachthaus mit hohen, lichten Räumen und innovativer Technik durch.

Im neuen Schlachthaus arbeiteten dann zwei Gesellen (Franz Fischer und Arno Hain) und ein Lehrling. 1961 legte Arno Hain die Meisterprüfung ab.

In Kassel zogen Hains mit dem Markt vom Ständeplatz auf den Königsplatz und schließlich in die Markthalle am Marställer Platz 10 um. 1993 umgebaut, boten dort 85 Marktbesicker aus der Region ihre Produkte an. Von den

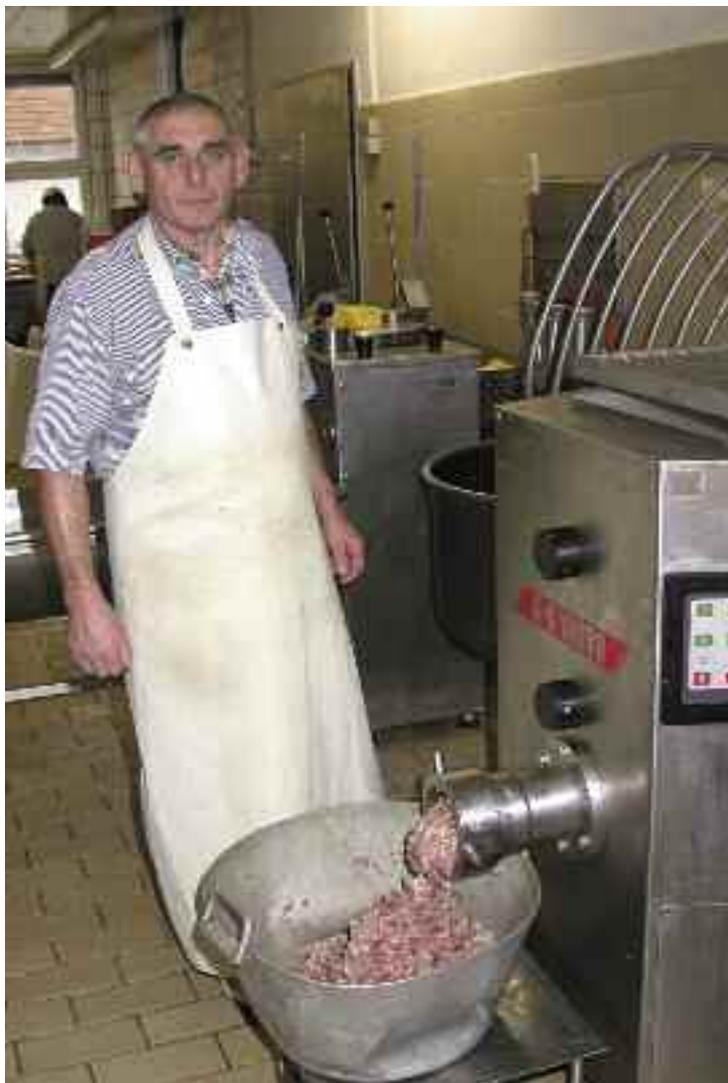
DIE LANDFLEISCHEREI HAIN BLICHT AUF EINE ÜBER 70-JÄHRIGE FIRMENGESCHICHTE ZURÜCK.



Das alte Ladengeschäft.

GEGENWART UND ZUKUNFT.

damals noch 60 Fleischern sind 2010 noch 17 in der Markthalle vertreten. Auch das spricht für Qualität und Beständigkeit des Mosheimer Betriebs. Mit Kurt Hain wuchs die dritte Inhaber-Generation heran. Von 1979 bis 1981 ging er bei seinem Vater in die Lehre und qualifizierte sich am 3. März 1983 mit der Meisterprüfung für die



Seniorchef Arno Hain.

Fortführung des väterlichen Unternehmens.

In einer Übergangszeit der gemeinsamen Betriebsführung von Vater und Sohn entstanden in Mosheim und Kassel neue Produktions- und Verkaufsräume und die großen Reiferäume für Wurstwaren; Energie- und Kühlsysteme wurden erneuert. Dabei ent-

stand die Verbundanlage mit Wärmerückgewinnung. Die Einrichtung eines Blockheizkraftwerkes für den eigenen Energiebedarf 1999 galt über die Region hinaus als beachtliche Pionierleistung.

Seit 2006 ist Kurt Hain alleiniger Inhaber der Mosheimer Fleischerei GmbH. Energieeffizienz ist für ihn auch heute ein wichtiges betriebswirtschaftliches Thema. 2008 und 2009 ließ er große Dachflächen seiner Gebäude mit einer Fotovoltaikanlage bestücken, die im Jahr 2010 mit dem Neubau einer Mehrzweckhalle erneut erweitert wurden. Zusätzlich nutzt die Firma Wärmeliefe-

rungen aus einer örtlichen, leistungsfähigen Biogasanlage.

Seit Januar 2010 hat die Landfleischerei Hain GmbH die EU-Zulassung als Schlachthof. Wöchentlich werden derzeit etwa 30 Schweine und ein bis zwei Stück Großvieh geschlachtet. Bei Hains sind heute fünf Mitarbeiter als Vollzeit- und neun als Teilzeitkräfte beschäftigt.

Die Landfleischerei Hain blickt am 1. Juni 2013 auf eine 75-jährige Firmengeschichte zurück. Heute, mit Kurt Hain in der dritten Generation, ist aus dem einstigen Ein-Mann-Betrieb ein leistungsfähiges Unternehmen geworden, das seine Produkte nicht nur im Mosheimer Hauptgeschäft, sondern auch in der Kasseler Markthalle anbietet.

Zu den Produkten zählen neben den vielfältigen Fleischartikeln vor allem die Wurstwaren. Berühmt ist die Landfleischerei Hain besonders für ihre hessischen Landwurst-Spezialitäten, wie die „Ahle Worscht“, die nur aus zerkleinertem Schweinefleisch und Gewürzen besteht. Dazu gehören außerdem die Blut- und Leberwurst, der Presskopf, die Schinkenspezialitäten und natürlich das „Hausmacher Weckwerk“.

Eine besondere Spezialität sind auch die „Mosheimer Würstchen“, nach Art der Wiener Würstchen.

„So wie die Bauern früher geschlachtet haben, so machen wir es heute auch noch“, meinen übereinstimmend Arno und Kurt Hain. Der Juniorchef ergänzt: „Ein kleiner Unterschied zu früher

besteht darin, dass heute etwa dreißig Schweine und ein Rind in der Woche verarbeitet werden. Die Tiere stammen ausnahmslos von Bauernhöfen aus der näheren Umgebung, die allerbeste Schlachttiere für uns füttern. Hier sieht man genau Qualität und Herkunft der Schlachttiere.“ So ist es nicht nur bei den Schweinen, auch bei den Rindern und Bullen besteht die Gewissheit, dass sie aus BSE-freien Beständen stammen. Eine natürliche Umgebung und das Aufwachsen auf Stroh sind ebenfalls selbstverständlich. Die Fütterung der Tiere durch die Landwirte erfolgt nach Absprache mit den Metzgermeistern, denn die Schweine sollen ja für die spätere Wurstproduktion nicht zu fett, aber auch nicht zu mager

sein. Gleich nach dem Zerlegen beginnt die Produktion. Das warme Fleisch wird zerkleinert und zu Würsten verarbeitet. Nur allerbeste, naturbelassene Würzmittel werden zugegeben. Die Räuchermethode ist ausgeklügelt: Die Wände der Kaltrauchkammer sind mit Lehm ausgeschlagen. Die Warmräucherung erfolgt computergesteuert in Rauchtakten. Für die natürliche Wurstreifung stehen Lagerräume zur Verfügung, die über eine Luftzirkulation verfügen. Räucherung und Lufttrocknung sorgen für einen guten Geschmack.

Die Kundschaft der Landfleischerei kommt oftmals von weit her: Da werden nicht nur „Ahle Worscht“ – rund oder strack – sondern auch die be-

rühmten hessischen Blut- und Leberwürste oder Presskopf verlangt. Zu den weiteren Spezialitäten gehören auch der Mosheimer Schinkenspeck, der Nuss- oder Lachsschinken, der saftige Kochschinken und alle anderen Wurstsorten, z.B. Jagdwurst, Tiroler, Schinkenwurst, Mortadella oder Corned Beef und Schwartenmagen. Heiß begehrt sind auch Salami-Spezialitäten, das „Hausmacher Weckewerk“, die Mosheimer Würstchen, die Rübenwurst und die Kartoffelwurst, die selbstverständlich alle aus eigener Produktion stammen.

Die Landfleischerei Hain ist auch bekannt für ihre rustikalen Platten mit kalten und warmen Spezialitäten, egal ob für 20 oder 200 Personen.



HNA - Melsunger Allgemeine vom 20.2.1997, „Landfleischerei Hain, Mosheim: Rundherum vom Feinsten – Verkaufsraum in neuem Outfit“.

Siehe auch „Profile aus dem Schwalm-Eder-Kreis – Bürger unserer Zeit“, Band III, 2008, Silke Liebig-Braunholz (ISBN 978-3-940221-02-5).

*Gesellen im Schlachthaus.
Von links:
Mike Röhnert,
Winfried Jakob,
Matthias Luck.*