

Geerkens geht, blutjunger Fleischer gerettet

Nach 111 Jahren endet in Brand eine Metzgerfamiliengeschichte. Eine neue beginnt. Flutopfer Croé aus Stolberg übernimmt.

VON ROBERT ESSER

AACHEN Vom Schlachtfeld zurück in die Wurstküche: Für den jungen Fleischermeister Kevin Croé (20) bedeutet der überraschende Abschied der Fleischerfamilie Hubert (67) und Birgit Geerkens (62) die Rettung der buchstäblich untergegangenen Existenz.

Was Großvater Ludwig Croé 1965 an der Stolberger Rathausstraße in der alten Fleischerei Jussen aufgebaut und Vater Willi Croé ab 1990 – später auch in Kohlscheid – erweitert hatte, riss das Hochwasser vor wenigen Worten fort. „Absoluter Horror, eine Katastrophe. Alles wurde zerstört, die Maschinen, die Technik, die Waren – alles kaputt und verschlammt“, erinnert sich Vater Willi Croé. Dabei stand zu diesem Zeitpunkt längst fest, dass Junior Kevin – der gerade erst seiner Meisterprüfung abgelegt hatte – in dritter Generation die Stolberger Fleischerei neben dem Kaiserplatz und das Geschäft in Kohlscheid übernehmen sollte. „Aber alles war weg, die Wurstküche in Trümmern, 700.000 Euro Schaden. Ich glaube nicht, dass da jemals wieder ein Fleischer Wurst verkaufen kann“, sagt das Flutopfer. Die Familie war am Boden zerstört.

Bis zur jüngsten Versammlung der Fleischerinnung: Obermeister Rainer Wilms machte Flutopfer Croé mit Familie Geerkens bekannt. Dann ging alles ganz schnell. „Ich bin glücklich, dass es hier einen tollen Nachfolger in Brand gibt; das erleichtert uns den schweren Abschied schon“, sagt der stadtbe-

kannte Metzger. Geerkens hatte die Fleischerei an der Trierer Straße 813 im Jahr 1979 von der Schwiegermutter übernommen, gegründet wurde sie von Birgit Geerkens' Großeltern schon 1910. Aus „Doum“ wurde an gleicher Stelle „Spoden“, dann der Fünf-Sterne-Fleischer Geerkens. Der sagt auch nach 42 Berufsjahren: „Fleischer ist der schönste Beruf der Welt, aber die Zeit ist reif für Jüngere.“ Die eigenen drei Söhne Christian, Ingo und Mike beschreiten andere berufliche Wege. „Jetzt habe ich einen vierten Sohn, den Kevin, der ist großartig“, schwärmt Birgit Geerkens. „Als wir uns einig waren, bin ich auf den Friedhof gegangen und habe es am Grab meiner Mutter erzählt“, sagt sie.

In den 60er-Jahren zählte Aachen noch rund 180 Fleischereien, aktuell produzieren noch acht Metzger der Aachener Fleischerinnung ihre Waren in den eigenen Wurstküchen auf Stadtgebiet. In der kompletten Städteregion Aachen zählt Wilms noch 33 Mitgliedsbetriebe. Die Handwerkskunst hat Seltenheitswert. Supermärkte mit ihren Frischfleischtheken und Industriesortimenten haben sich längst den Großteil des Fleischkuchens einverleibt.

Der Stolberger Kevin Croé dürfte der mit Abstand jüngste Zuwachs der Öcher Metzger sein. An vie-



Zwei Fleischerfamilien-Dynastien: (v.l.) Hubert und Birgit Geerkens geben ihre Fleischerei in Brand nach 111 Jahren aus der Familienhand. Dafür übernimmt der Stolberger Fleischermeister Kevin Croé, an seiner Seite Vater Willi Croé. Ihre Metzgerei in Stolberg ging im Hochwasser unter. FOTOS: HARALD KRÖMER

tergeben, damit die gewohnten Geschmacksnoten auch weiterhin in der Theke zu finden sind“, verspricht das Ehepaar Geerkens.

Das Geschäftslokal wirkt urig, authentisch. „Würstchen ohne Pelle“ gibt es hier schon für 75 Cent, Mettbrötchen für 1,25 Euro. Die Bandbreite der Fleisch- und Wurstwaren ist gewaltig, alles regional. „Man hat seit einiger Zeit schon das Gefühl, dass sich mehr Menschen Gedanken über Herkunft und Produktion

von Lebensmitteln machen. Davon kann unser Handwerk profitieren“, sagt Croé. Er hat – genauso wie sein Zwillingsbruder – mit 16 Jahren die Lehre begonnen. „Für mich gab und gibt es nie etwas anderes als den Fleischerberuf“, sagt er. „Der ist mindestens so cool wie Koch, auch wenn wir jeden Tag um 5.30 Uhr anfangen. Ich mag das.“ 70-Stunden-Wochen für die Arbeit in Wurstküche, Ladenlokal und Büro sind die Regel. Trotzdem findet er noch Zeit

für sein liebstes Hobby: im Zentralen Mittelfeld des Fußball Bezirksligisten Concordia Oidtweiler. In Baesweiler hatte Opa Ludwig Croé 1956 seine erste Fleischerei eröffnet. So schließen sich Kreise.

Natürlich werden die Croés auch ihre eigenen Kreationen aus Stolberg nach Brand bringen. „Wir sind so dankbar für wundervollen Jahre in Stolberg, besonders die Treue unserer Kundschaft. Aber dort hatten wir durch die Flutkatastrophe keine Chance mehr“, sagt der Vater. Er lässt keinen Zweifel daran, dass jetzt sein Filius Regie führt. „Es ist ein Wahnsinnszufall, eine tolle Chance. Ich werde alles geben“, sagt Sohn Kevin. Er freut sich, der neuen Kundschaft seine Schinkenspezialitäten, geräuchert in edlem Buchenholz, präsentieren zu können. Leberwurst soll es in allen Varianten geben – nach Geerkens- und nach Croé-Art. Am 1. Oktober ist die offizielle Betriebsübergabe, dann kann auch die Croé-Filiale in Kohlscheid wieder öffnen. Die Waren werden in der Wurstküche in Brand produziert. Dort bleibt der Großteil des Personals, wie Verkäuferin Silke Wauschkies, an Bord. Neue Kräfte kommen hinzu. Es soll künftig noch mehr hausgemachte Fertiggerichte wie Sauerbratengulasch geben, dazu Grillspezialitäten wie Bärlauch- und Chiliwürste.

Der künftige Pensionär schwärmt von der Fleischerkunst des blutjungen Nachfolgers: „Der Kevin kann das, ich weiß das; ich mag das.“ Während Geerkens künftig seltener auftaucht, sieht Croé wieder Land.