

# In diesem Laden ist fast alles selbst gemacht

**Niederrad.** Die Tage beginnen oft früh bei Metzgermeister Volker Ziaja und seinen Mitarbeitern. Sie haben alle Hände voll zu tun, denn 95 Prozent der Fleisch- und Wurstwaren, die über die Ladentheke gehen, werden selbst produziert. Ausnahmen sind einige italienische Spezialitäten, etwa der frische Parmaschinken, den Lieferanten aus Italien regelmäßig nach Niederrad schicken. Auch bei allen anderen Produkten weiß Ziaja genau, wo das Fleisch, das er verarbeitet, herkommt. Schweine- und Rindfleisch bekommt er aus Franken, das zu dieser Jahreszeit begehrte Wild bezieht der Metzgermeister aus dem Odenwald.

Allgemein gehört Ziaja, dessen Vater 1966 die Metzgerei in Frankfurt gründete, zu einem der wenigen Betriebe, die tatsächlich noch ganze Tierhälften verarbeiten. Laut Ziaja ist das eine Methode, um möglichst frische Waren in die Auslage zu bringen. Denn das Schlachten sei in Frankfurt mit der Schließung des alten Schlachthofs verboten worden. Tag für Tag laufen Dutzende Maschinen in Ziajas Wurstküche, die bestes Fleisch in rauen Mengen mischen, kleinschneiden und verarbeiten. Spezialität des Hauses sind vor allem die verschiedenen Wurst- und Pastetensorten im Glas sowie der hausgemachte Schinken.

Ziajas Hauptaugenmerk liegt auf der Qualität seiner Produkte. Für den Metzgermeister liegt das Geheimnis darin, ob sich ein kleiner Metzgereibetrieb gegen das Angebot im Supermarkt durchsetzen kann und genügend Kunden anlockt. „Solange wie die Produkte aus dem Tiefkühlregal nicht mit unseren Waren mithalten können, besteht für die kleinen Betriebe noch Hoffnung.“

Die Vielfalt der Betriebe sei seit seinem Umzug nach Niederrad schon stark gesunken: „Noch vor zehn Jahren gab es hier noch etliche Metzgereien. Die Zahl geht seit Jahren stetig zurück.“

ska



Volker Ziaja legt größten Wert darauf, genau nachvollziehen zu können, woher das Fleisch kommt, das in seiner Metzgerei verarbeitet wird. Foto: Ruffer

2. Jan. 2015

Neue Presse

Ernst-May-Haus

öffnet seine Türen

Nidda ein neues Bett gemacht