

Aufstieg und Fall einer Landmetzgerei

Die Geschichte der Familie Noll/Hois steht exemplarisch für viele alt eingesessene Betriebe

MEDENBACH

Dieter Hofmann vom Heimat- und Geschichtsverein Medenbach hat einige Erzählungen von Alt-Medenbachern über ihre Erinnerungen aufgezeichnet. Heute geht es um die Landmetzgerei.

Von
Dieter Hofmann

1984 konnte die Medenbacher Metzgerei Hois unter großer Aufmerksamkeit der Bevölkerung und vielen offiziellen Anerkennungen ihr einhundertjähriges Bestehen feiern – auf dem Höhepunkt des unternehmerischen Erfolges. Nun stehen schon seit einiger Zeit die Verkaufsräume leer, der Metzgereibetrieb wurde geschlossen.

Begonnen hatte alles im Jahre 1884. Franz Heinrich Noll I. (1852-1939) eröffnete in diesem Jahr in der Vorgasse, oberhalb des Gasthauses „Zum Schwanen“ (heute „In der Hofreite“ – Rolle-Haus), neben seiner Landwirtschaft eine kleine Metzgerei. Die Bauern hatten in dieser Zeit ihre eigenen Schweine und kauften wenig beim Metzger. Aber sie brauchten den Hausschlachter – und diese Aufgabe übernahm Franz Heinrich Noll I. nicht nur in Medenbach, sondern auch in Auringen und Wildsachsen.

Bis spät in die Nacht

Gertrud Hois erinnert sich, dass ihr Opa Franz Heinrich Noll II. (geboren 1879) von den Hausschlachtungen in Wildsachsen oft erst in der Nacht zurückkam. Von seinem Vater hatte er 1910 die Metzgerei übernommen und konnte sie im selben Jahr in das Haus seiner Ehefrau Luise, geb. Kleber, in die Obergasse (heute Fritz-Erler-Straße) verlegen. Er baute einen kleinen Laden und Schlachträume. Das Grundstück nebenan war damals noch Gartenland. Dort ließ er 1911 ein Wohnhaus errichten, das – wie zu dieser Zeit in Städten üblich – sehr hohe Räume besaß, eher unüblich in dem kleinen Dorf.

1938 übertrug Franz Heinrich Noll II. das Geschäft seinem Sohn August Wilhelm Noll („Metzgers Willi“), der mit Ella Wex verheiratet war. Die Zeiten wurden schlechter, staatliche Lenkung und Kontrollen hatten begonnen. Im Zuge des Vierjahresplanes war die Friedenswirtschaft fast schon kriegsmäßig organisiert. Manche Haus-



So war es früher: Unsere Bilder zeigen eine Hausschlachtung 1918 (links) und Metzger Willi Noll im Jahr 1928. Fotos: Heimat- und Geschichtsverein

schlachtung musste jetzt heimlich als „Schwarzschlachten“ erfolgen. „Metzger Willi“ beteiligte sich und konnte dadurch seinen treuen Kunden schon einmal ein Stück Fleisch mehr abwiegen. Aber: Er wurde verraten. Nach der am 4. September 1939 eingeführten „Kriegswirtschaftsverordnung“ gab es das Delikt „Kriegswirtschaftsverbrechen“, das mit schlimmen Strafen belegt war.

August Wilhelm Noll wurde in eine „Strafkompanie“ eingewiesen und musste Minen räumen. „Warum lebe ich noch? Neben mir sind alle in die Luft gegangen, nur ich stand noch da.“ An diesen Ausspruch kann sich Tochter Gertrud Hois bis heute erinnern und auch daran, wie angestrengt ihr Vater immer war, wenn er über die Kriegszeit berichtete, und dass es ihn immer beschäftigt hat.

Gerda Steinmetz, geb. Diefenbach, weiß von ihrem Vater noch, dass dieser Wilhelm Noll in einem Militärstraflager in Russland getroffen hatte und seine erbärmliche Situation durch wärmere Kleidung und Versetzung in die Lagerküche etwas verbessern konnte. Später hat der Metzger Schweine von Diefenbachs gekauft, er habe beim Bezahlen immer auch eine Fleischwurst mitgebracht und es sei über Russland gesprochen worden.

„Am 6. Dezember 1948 kam mein Vater aus der Gefangenschaft zurück“, erzählt Gertrud Hois, „er wurde von Heinrich Fischer (Bahnbeamter) angekündigt, der anklopfte und uns zurief: ‚Ella, de Willi kemmt!‘ Wir sind ihm entgegen gegangen und haben ihn in Empfang genommen.“

Ein Erlebnis habe ihn besonders hart getroffen. Er musste

im Kohlenbergwerk arbeiten. Dort gab es wenig zu essen und harte Strafen. „Einmal hatten die Gefangenen das Soll nicht erfüllt, mussten antreten, wurden mit Wasser vollgespritzt, und mussten vereist mehrere Stunden stehen. Einige Kamera-



den fielen tot um, er hat überlebt“, erinnert sie sich an die Erzählungen ihres Vaters.

Nur langsam konnte er mit seinem geschwächten Körper 1949 den Metzgereibetrieb wieder übernehmen. In den zurückliegenden Jahren war die Metzgerei nicht vollständig geschlossen gewesen, Metzger Bohrmann aus Breckenheim („Onkel Heinrich und Tante Lina“) hatte jeweils mittwochs und freitags die Medenbacher mit Wurst- und Fleischwaren versorgt. 1950 wurde Otto Hois als Lehrling eingestellt, heimatvertrieben aus Wallern.

In den fünfziger Jahren war Medenbach noch ein Bauerndorf. Es wurden Hausschlachtungen durchgeführt und Blutwurst, Presskopf, Leberwurst und Schweinefleisch hatte man selbst. Das Dorfgemeinschaftshaus ermöglichte seit 1956 mit der Tiefkühlanlage den Bauern eine verbesserte Aufbewahrung des Fleisches nach dem Schlachten.

Die Metzgerei wurde 1959 modernisiert, eine Kühltheke für den Verkaufsraum angeschafft. Das Sortiment konnte erweitert werden. Beim Metzger

kaufte man frische Wurst, gerne Fleischwurst, gekochten Schinken und Rippchen, vom Rind Suppenfleisch und mal Braten. Kunden wurden damals auch in Naurod – dort sogar ein Lebensmittelgeschäft – und in Auringen beliefert. Ein Teil der Tiere stammte immer noch aus der eigenen Landwirtschaft.

Als Wilhelm Noll 1964 mit 56 Jahren starb, führte Otto Hois, seit 1958 Schwiegersohn und inzwischen Meister, den Betrieb weiter. Die Zahl der selbstständigen Landwirte in Medenbach nahm in dieser Zeit schon ab, die ehemals selbstständigen Bauern mussten sich andere Arbeit suchen, aber die Besiedlung des Ortes mit neuen Bürgern nahm zu. Medenbach wuchs als Wohngemeinde.

Otto und Gertrud Hois erkannten die Zeichen der Zeit und entschlossen sich, 1978 ein neues Geschäftshaus zu bauen: einen modernen Verkaufsraum mit großer Kühltheke, drei Kühlhäuser, einen Gefrierraum, außerdem Wirtschafts- und Schlachträume.

Gertrud Hois erinnert sich: „Nach Eröffnung des neuen Ladens hatten wir viel Absatz. Zehn bis zwölf Schweine und ein Rind die Woche wurden geschlachtet. Vor Feiertagen war unser Kühlhaus bis oben vollgestellt mit der Feiertagsbestellung. Wir haben täglich bis zu 16 Stunden gearbeitet, an den Wochenenden hatten wir Büffets und lieferten fertige Braten.“ Bestellungen wurden Freitagnachmittag ausgefahren.

Der Betrieb bekam von Oberbürgermeister Jentsch zum groß gefeierten 100-jährigen Geschäftsbestehen 1984 die Goldene Stadtplakette überreicht. In einer Zeitungsanzeige bot die Metzgerei damals an: „Eigene

Schlachtung, Verarbeitung ausgesuchter einheimischer Tiere, Grillspezialitäten, Salate, Partyservice.“ Über 50 verschiedene Wurstsorten waren im Angebot.

Der Kauf der Tiere erfolgte bei den Bauern in Medenbach oder in nächster Umgebung. Otto Hois wusste, wer gut füttert. Wurden alte Brötchen verfüttert, war das Fleisch schlabbbrig oder wässrig. „Ihr kriegt weniger Geld“, hieß es dann. Die Tiere sollten ohne Fressen gewogen werden. Manche Bauern fütterten abends noch viel, die Tiere wogen dann zehn bis 15 Kilogramm mehr und hatten alle ihr Fressen im Magen. Otto Hois brachte den Mageninhalt zum Bauern zurück und zahlte weniger. Das half.

Die Erfolgsgeschichte dauerte nur noch einige Jahre. Zum 31. Dezember 1988 setzten sich Otto Hois und Ehefrau Gertrud zur Ruhe. Der Betrieb wurde zweimal verpachtet. Die Kundschaft war unzufrieden, sie blieb weg. Otto Hois starb 1994.

Konkurrenz zu groß

Die Konkurrenz durch die Fleischabteilungen der Supermärkte und Billigangebote war immer größer geworden. Reinhold Hois versuchte mit seiner Frau Margit, geb. Killmann, durch Übernahme und Wiedereröffnung der Metzgerei und einem Angebot an hochwertigem Fleisch, handwerklich hergestellten Wurstwaren und weiteren Spezialitäten der Konkurrenz Paroli zu bieten. Es gelang auf Dauer nicht. Vielleicht war der Ort für ausreichende Nachfrage dieses Angebotes auch zu klein, und der Laden lag „nicht auf der Strecke“. So endete 2008 die Geschichte der Landmetzgerei in Medenbach.