

# Metzgerei überdauert die Jahrhunderte

1797 hat Goethe seinen „Zauberlehrling“ geschrieben. In Wollmesheim hat damals eine Metzgerei eröffnet, die heute von Ute und Peter Joachim geführt wird. Sie hat sich gutem Essen und dem Tierwohl verschrieben. Die verarbeiteten Schweine werden in Hohenlohe gezüchtet.

VON SONJA ROTH-SCHERRER

**WOLLMESHEIM.** Wer die Metzgerei Joachim im detailverliebten hergerichteten Fachwerkhäuschen in der Wollmesheimer Hauptstraße 45 betritt, könnte meinen, auf einer Zeitreise im Jahr 1797 gelandet zu sein. Die Glocke, die jeden Kunden ankündigt, ist noch das Original der ersten Stunde, als Jean-Jacques Hoffmann vor 225 Jahren an genau diesem Ort jene Metzgerei eröffnete, die heute von Peter Joachim in der neunten Generation geführt wird. Auch die Stange, an der die Würste hängen, stammt noch aus der Zeit der Eröffnung; es gibt Jugendstilelemente, und die grün-weißen Bodenfliesen sind detailgetreu den Originalen nachempfunden. Theke und Kasse freilich entsprechen, wie alle Technik im Betrieb, modernen Standards.

Eine Ahnentafel vor der Eingangstür dokumentiert alle bisherigen Metzgermeister. Die wechselnden Namen erklärt Peter Joachim mit der Heirat von Töchtern mit Metzgern, die in den Betrieb eintraten. So kam es, dass eines Tages der Laux-Stamm aus Eschbach in Wollmesheim einzog. „Das Elternhaus meines Opas mütterlicherseits, Alfred Laux, ist die heutige Wirtschaft „Zur Madenburg“ in Eschbach, am Brunnen neben der Kirche. Das Elternhaus meines Vaters Heinz war in Mörzheim die Metzgerei im heutigen Künstlerhaus Gutzler“, erklärt Peter Joachim stolz und ergänzt mit überzeugendem Tenor: „Familienbetriebe sind wichtig für die Infrastruktur auf dem Land“. Mit Blick auf die dramatische Situation, dass immer mehr Metzgereien in der Region schließen, ergänzt der Metzgermeister überzeugt: „Uns gibt es noch und wir machen weiter, auch wenn die Arbeit hart und der Verdienst nicht sehr üppig ist“.

1991 hat er gemeinsam mit Ehefrau Ute den elterlichen Betrieb übernommen und innen alles auf den neuesten Stand bei Technik und Hygienestandards gebracht. Das Gebäude selbst steht äußerlich noch fast wie damals, die Würstküche befindet sich heute noch genau an jenem Ort wie in den Anfangstagen. Die Wurstküche des einst zum Ladengeschäft gehörenden Gasthauses „Zum Ochsen“ existiert heute noch wie einst, nur der angebaute Tanzsaal sei irgendwann aus Sicherheitsgründen abgerissen worden, bedauert Peter Joachim und zeigt dem Besucher der RHEINPFALZ jene Stelle im Hof, an der die Treppe hinaufführte. Alte Fotos zeigen, wie es früher einmal war und beweisen, dass der Torbogen und die Fassade original erhalten sind. Doch das Wirtshaus ist seit mehr als 40 Jahren geschlossen.

In der hochmodernen Würstküche verarbeitet Peter Joachim in jeder



haben allen Grund zum Feiern: Ute und Peter Joachim vor ihrer geschmückten Metzgerei.

FOTO: IVERSEN

Woche sechs Schweine aus Hohenlohe. Seit vielen Jahren habe er sich um die Partnerschaft mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bemüht. Aufgrund von Gebietsbeschränkungen sei dies erst in diesem Jahr möglich gewesen. Die „Mohrenköpfe“ – so heißt die Rasse der schwarz-weißen schwäbisch-hällisch-chinesischen Maskenschweine – dürfen sich bis zur Schlachtung zwölf Monate lang unter freiem Himmel suhlen und nach Lust und Laune gentechnikfreies Getreide schmatzen. Die Erzeugergemeinschaft der Familienbetriebe, die diese älteste Schweinerasse Deutschlands züchten, achten auf Wertschöpfung bei den glücklichen Landschweinen durch Partnermetzgereien „vom Rüssel bis zum Schwänze“.

Nachhaltigkeit und Tierwohl gehören auch zur Philosophie von Peter Joachim. „Unsere Zunft darf nicht sterben, sie ist die Schnittstelle zwischen Tier und Essen“, stellt der stellvertretende Obermeister der regio-



So sah das Anwesen mit der Gastwirtschaft „Zum Ochsen“ in der Wollmesheimer Straße früher aus.

FOTO: IVERSEN

nalen Fleischerinnung im Blick auf die schwindende Anzahl von kleinen Familienbetrieben fest. Beim Metzger ihres Vertrauens würden die Kunden gerne mehr für ein gutes Stück Fleisch

bezahlen und dafür lieber weniger konsumieren. Das Wissen um das glückliche Leben und die schonende Schlachtung des Tieres führe bei vielen Menschen zu höherer Wertschät-

zung der Produkte, die auf dem Teller landen.

Sein Handwerk hat Metzgermeister Peter Joachim von 1982 an als Lehrling bei Kurt Kern in Rohrbach gelernt. Nach einem Gesellenjahr in der Metzgerei Kästle in Edenkoben hat es den damals 21 Jahre alten Metzgersohn nach Stuttgart gezogen. Nach dem Besuch der Fleischerfachschule in Frankfurt kehrte er 1988 mit dem Meisterbrief in der Tasche in den elterlichen Betrieb nach Wollmesheim zurück. Mit der Übernahme der Verantwortung im Jahr 1994 hat Peter Joachim gemeinsam mit Ehefrau Ute das kulinarische Konzept der Metzgerei zu „Joachims feine Küche“ weiterentwickelt.

„So ein Geschäft läuft nicht von alleine und vom Verkauf von Fleisch und Wurst allein kann man nicht mehr leben“, sagt der 57-Jährige aus Erfahrung. Auch wenn er die traditionellen Gerichte zu schätzen weiß, verschließt sich Peter Joachim als Preisträger einiger Saumagen-Wettbewerbe nicht der modernen Küche. „Geschmacksvielfalt“ sei gefragt und werde bedient.

In Ehefrau Ute hat Peter Joachim eine gleichwertige geschäftstüchtige Partnerin an seiner Seite. Die Winzertochter aus Wollmesheim hat als gelernte Wirtschaftsleiterin die Organisation einer Küche von der Pike auf gelernt und sich als Metzgersgattin zusätzlich zur Metzgerei-Fachverkäuferin ausbilden lassen. Sie hat den anfänglich rustikalen Party-Service von Peter Joachims Mutter Inge zu „Joachims feiner Küche“ weiterentwickelt. Die „Delfter Pfanne“ und der speziell gewürzte Grillspieß aus den 1960er Jahren sind einer 20-seitigen Speisekarte gewichen, die keine Wünsche offenlässt.

Ob kleine oder große Feste, rustikal oder nobel, erfüllt Ute Joachim mit einem Team aus fleißigen Helfern im Hintergrund jeden Auftrag eines Kunden. Wenn gewünscht, auch Speisen für Vegetarier und Veganer. Seit die Bäckerei gegenüber geschlossen hat, gibt es in der Metzgerei frühmorgens auch Brötchen zu kaufen. „Damit die Leute im Dorf bleiben können“, sagt Peter Joachim, denn auch nach 225 Jahren gilt im Familienbetrieb in Wollmesheim die Prämisse: „Der Kunde ist König“.

## TERMIN

Zur Feier des Jubiläums laden Peter und Ute Joachim am Samstag von 9 bis 16 Uhr ihre Kunden zu einem Umtrunk in den Hof des Familienbetriebs. Mit der Verkostung hochwertiger Fleischwaren aus Hohenlohe präsentiert die Metzgerei ihre Philosophie einer hohen Wertschöpfung und Wertschätzung des Lebensmittels Fleisch an der Schnittstelle zwischen Tier und Essen.

## Jugendamt: Neue Chefin an zentraler Stelle



Clarissa Lorenz-Jahn ist die Nachfolgerin von Claus Eisenstein im Jugendamt.

FOTO: STADT LANDAU

**LANDAU.** 2022 ist das Jahr des großen Stuhlrückens bei der Stadtverwaltung Landau: Mehrere zentrale Führungspositionen werden neu besetzt. So auch die Jugendamtsleitung, die Clarissa Lorenz-Jahn von Claus Eisenstein übernehmen wird. Der langjährige Amtsleiter wird zum 1. Februar 2023 aus dem aktiven Dienst ausscheiden, teilt die Stadtverwaltung am Donnerstag mit. Die 35-Jährige, die zuletzt das Jugendamt des Kreises Bad Dürkheim leitete und in Göcklingen wohnt, wird bereits zum 15. Oktober den Dienst bei der Stadtverwaltung aufnehmen. „Wir sind sehr froh, dass wir mit Frau Lorenz-Jahn eine bereits so erfahrene und kompetente Nachfolge für Claus Eisenstein finden konnten“, betont Oberbürgermeister Thomas Hirsch. „Um die Folgen der Corona-Pandemie zu bewältigen und abzufedern, muss auch und gerade im Jugendamt in den kommenden Jahren noch viel geleistet werden.“ Er freue sich, dass die Nachfolge frühzeitig geregelt werden konnte und so eine reibungslose Übergabe möglich werde. |rhp

## KORREKTUR

Im gestrigen Beitrag „Bäder und Sporthallen auf oder zu?“ über den Streit zwischen Land und Kommunen über das Energieeinsparen ist uns ein Fehler unterlaufen: Bundeswirtschaftsminister ist natürlich Robert Habeck (Grüne), nicht Volker Wissing (FDP). Der ist Verkehrsminister und war lediglich in Rheinland-Pfalz für Wirtschaft und Verkehr zuständig. Wir bitten, den Fehler zu entschuldigen. |boe

## SÜDPFALZ-LITFASS

**Landau: Seniorenbüro:** 24. August, Wanderung von Erlenbach (Dahn) zum Drachenfels und zurück. Einkehr in der Drachenfelschütte. Anfahrt mit Bus und Bahn, dazu ist ein 9-Euro-Ticket erforderlich. Anmeldung über das Seniorenbüro per Telefon 06341 141162 oder E-Mail: seniorenbuero-landau@e-online.de. Treffpunkt ist der Landauer HBF um 9.10 Uhr.

**Burrweiler: St. Annahütte:** Sonntags geöffnet von 11 bis 18 Uhr. Bewirtung durch die Ortsgruppe Burrweiler des PWV. Am Sonntag, 28. August, bleibt die Hütte wegen einer privaten Feier geschlossen. Alternativ bietet sich hier ein Besuch des Burrweilerer Weinfestes an.

## SO ERREICHEN SIE UNS

**PFÄLZER TAGEBLATT**  
Verlag und Geschäftsstelle  
Ostbahnstr. 12  
76829 Landau  
06341 281-0

Telefon:  
Abonnement-Service  
Telefon: 06341 144374  
Fax: 06341 144771  
E-Mail: aboservice@rheinpfalz.de

**Privatanzeigen**  
Telefon: 06341 2830190  
Fax: 06341 2830191  
E-Mail: privatanzeigen@rheinpfalz.de

**Geschäftsanzeigen und Prospekte**  
Telefon: 06341 2830257  
Fax: 06341 2830258  
E-Mail: landau@mediawerk-suedwest.de

**Lokalredaktion Landau**  
Telefon: 06341 281-136  
Fax: 06341 281-151  
E-Mail: redlan@rheinpfalz.de

## IMPRESSUM

### DIE RHEINPFALZ Pfälzer Tageblatt

**Verantwortung:**  
Regionalleitung Christian von Perbandt

**Redaktionsteam Landau:**  
Sebastian Böckmann (boe, verantwortlich für Landau), Sabine Schilling (sas, Stellvertreterin), Christoph Demko (cde), Judith Hörle (høj), Ali Reza Houshahi (arh), Steven Meyer (mey), Birgit Möthtrath (möt), Falk Reimer (fare), Elisia Ruiz (elru)

**Redaktionsteam Gernersheimer Randschau:**  
Nicole Tauer (tnc, verantwortlich), Michael Gottschalk (gs), Andreas Lapos (lap), Jörg Petri (jpa), Natalja Ruske (naf), Ralf Wittenmeier (wim)

## Feuer: Polizei tippt auf Brandstiftung

**BURRWEILER.** Am Mittwoch hat gegen 13 Uhr eine zirka drei Quadratmeter große Grünfläche an der L506 zwischen Burrweiler und Hainfeld gebrannt. Die Feuerwehr konnte die Flammen schnell löschen. Die Polizei geht nach ersten Ermittlungen von Brandstiftung aus. Hinweise auf mögliche Täter nimmt die Polizei Edenkoben unter Telefon 06323 9550 entgegen. |rhp/cde

## Diebstahl: Teures Rad verschwunden

**EDESHEIM.** In der Nacht von Dienstag auf Mittwoch ist in der Edesheimer Straße in Edenkoben ein Mountainbike der Marke NOX im Wert von fast 5000 Euro gestohlen worden. Das orangefarbene Fahrrad wurde laut Polizei am Dienstagmittag abgeschlossen an der Straße abgestellt. Hinweise zum Täter nimmt die Polizei Edenkoben unter Telefon 06323 9550 entgegen. |rhp/cde

## Familienbande: Diebesduo gefasst

**KIRRWEILER.** Ein 20-Jähriger und sein 70-jähriger Onkel sind am Donnerstagmorgen nach einer Diebstour festgenommen worden. Laut Polizei brach das Duo in den alten Bahnhof ein, wurde beim Verladen der Beute aber von einem Anwohner gestört. Weil dieser das Kfz-Kennzeichen notiert hatte, konnten die Diebe in ihrer Wohnung gefasst werden. Das Diebsgut wurde sichergestellt. |rhp/cde

## Einbruchserie: Drei Firmen betroffen

**GOSSERSWEILER-STEIN.** Bei drei Firmen ist in der Nacht von Dienstag auf Mittwoch in der Straße Im Bangert in Gossersweiler-Stein eingebrochen worden. Aus zwei Gebäuden wurde laut Polizei Bargeld gestohlen. Bei einer weiteren Firma gingen die Täter leer aus. Hinweise an die Polizei Bad Bergzabern unter Telefon 06343 93340 oder per E-Mail an pibadbergzabern@polizei.rlp.de. |rhp/cde

## Schmuck: Geklaut bei Einbruch

**ALTDORF.** Unbekannte Täter haben zwischen Sonntag, 23 Uhr, und Montag, 16 Uhr, in ein Haus in der Hauptstraße in Altdorf eingebrochen. Laut Polizei schlugen die Einbrecher das Küchenfenster ein und durchsuchten das ganze Haus nach Wertgegenständen. Ersten Ermittlungen zufolge wurde Schmuck geklaut. Hinweise nimmt die Polizei Edenkoben unter Telefon 06323 9550 entgegen. |rhp/cde

# Plan für zwölf neue Bauplätze steht

Dierbacher Gemeinderat hofft auf Genehmigung vom Land für Areale am Ortsende Richtung Schaidt

**DIERBACH.** Es ist ein langgehegter Wunsch und war ein langer Weg. Die Gemeinde will ein neues Baugebiet ausweisen. Nach fünf Jahren steht der Plan für zwölf Bauplätze. Jetzt hofft der Gemeinderat auf die Genehmigung.

„Dierbach Hauptstraße Ost“ heißt das neue Baugebiet, das sich unmittelbar an die Bebauung in der Hauptstraße am Ortsende Richtung Schaidt anschließt. Noch sind es eine grüne Wiese und ein Maisacker, die rechts und links der Hauptstraße liegen und auf denen zwölf Bauplätze auf rund einem Hektar Land entstehen sollen, die den Ortsbereich abrunden. „Wir brauchen die Bauplätze dringend“, erklärt Ortsbürgermeister Manfred Huckle vor Ort. Viele junge Dierbacher würden gerne in ihrem Heimatdorf bleiben oder zurückkommen. „Die Nachfrage ist jetzt schon größer als die Bauplätze, die wir verkaufen können“, so Huckle. Die Gemeinde hat das Land erwor-

ben und will es auch erschließen lassen. Der Ortsbürgermeister sieht das Baugebiet als unabdingbar dafür, dass auch weiterhin junge Familien im Dorf bleiben.

Er hat eine Chronologie der vielen Schritte für die Realisierung des Baugebiets erstellt, die bis 2017 zurückreicht. „Der bürokratische Aufwand ist hoch“, fasst Huckle zusammen. Die größte Hürde war der Raumordnungsplan des Landes, der dem Flächennutzungsplan der Verbandsgemeinden übergeordnet ist. 2021 war Dierbach im Raumordnungsplan nicht berücksichtigt, wogegen sich die Ortsgemeinde gewehrt hatte. „Für die regionale Raumordnung wurde uns jetzt grünes Licht in Aussicht gestellt“, informiert Huckle, der mittlerweile guten Mutes ist. Der Gemeinderat hat Anfang August den Planentwurf anerkannt, der jetzt offiziell ausgelegt werden soll. „Nun hoffen wir, dass durch die Träger öffentlicher Belange, unter anderem die Behörden für Naturschutz, Land-



Ortsbürgermeister Manfred Huckle und Anwohner Karl-Heinz Geiss (von links) sind sich einig: Dierbach braucht dringend Bauplätze.

FOTO: IVERSEN

wirtschaft oder Geologie und viele andere keine unlösbaren Probleme aufwerfen“, sagt Huckle.

Mit Karl-Heinz Geiß, einem Dierbacher Bürger, an dessen Wohnhaus

sich ein Teil des Baugebiets anschließen wird und der sich dem Gespräch mit der RHEINPFALZ „uff de Gass“ anschließt, ist er sich einig, dass die Gemeinde dringend Bauplätze braucht.

Zumal die wenigen freien bebaubaren Plätze innerorts in privater Hand sind und die Gemeinde darauf keinen Zugriff hat. „Es ist auch gut für die sieben Vereine im Dorf, dass immer wieder junge Leute und Kinder dazu kommen“, sind sich die beiden einig. In 35 Jahren, solange er in der Gemeinde mit heute rund 550 Einwohnern lebe, seien 30 Bauplätze entstanden. „Das ist für mich eine gesunde Entwicklung einer Gemeinde“, so Huckle, der wegen des großen Interesses an Bauplätzen in vielen Gemeinden auch davon überzeugt ist, dass die Landflucht beendet ist.

Geplant sind die neuen Bauplätze in einer Größenordnung von 400 bis 650 Quadratmetern. „Wir hoffen, günstiges Bauland anbieten zu können“, so Huckle zu mittlerweile horrenden Preisen von bis zu 700 Euro pro Quadratmeter. Seine größte Hoffnung ist, dass der Bebauungsplan im kommenden Jahr genehmigt wird, damit die Gemeinde mit der Erschließung loslegen kann. |rhp