

[Startseite](#) › [Region](#) › [Mühlheim](#)

Stände in Offenbach und Hanau: Traditions-Metzger feiert 90-jähriges Bestehen

29.08.2024, 15:39 Uhr



Fleisch- und Wurstwaren Kaiser – bekannt auch von den Wochenmärkten in Offenbach und Hanau – feiert 90-jähriges Bestehen.

Mühlheim – „Wurst, wie ich sie produziere, gibt’s nur an meiner Theke.“ Ralf Kaiser ist stolz auf seine Produkte, die er nur auf den Wochenmärkten in [Mühlheim](#), [Offenbach](#) und [Hanau](#) anbietet. Zahllose Stammkunden schwören auf Herren-, Mett- und Bratwurst, insgesamt produziert der Metzgermeister mehr als 100 Sorten. Und das mit langer Tradition: Am 8. September feiert Fleisch- und Wurstwaren Kaiser 90-jähriges Bestehen.

Die Firmenadresse in der Mühlheimer Marktstraße 18 ist unscheinbar, kein Schaufenster gewährt Einblick oder weckt Appetit. Doch der Tag hinter dem hohen Tor aus Riffelblech beginnt bereits um 3.30 Uhr in der Früh, denn „ab 5.30 Uhr kommst du in Offenbach mit dem Hänger nicht mehr auf den Markt“.

Ein zweiter Verkaufswagen der Fleischerei steht zur gleichen Zeit in Kesselstadt. Die Fahrzeuge haben die Kaisers selbst mit ausgestattet.

Fleisch- und Wurstwaren Kaiser aus Mühlheim feiert 90-jähriges Bestehen

„Wir haben die Hänger komplett zerlegt, die Schränke abgeschraubt, umlackiert und neu montiert, das Fahrwerk getauscht, neue Federn und Bremsen eingebaut“, berichtet Ralf Kaiser. Der Stand verfügt über eine ausgeklügelte Kühlung, bei bis zu 38 Grad Außentemperatur könne die Theke konstant auf zwei Grad gehalten werden. Das bereits bestellte, neue Modell verfügt über mehrere Kühlschubladen zur Bevorratung, Klimaanlage, Heizung und einen Schau-Kühlschrank mit Fleischwolf. „Da kann die Kundschaft dann sogar dabei zugucken, wie das Hackfleisch hergestellt wird“, so Kaiser.

Die Mitarbeiterinnen haben auf den Wochenmärkten stets ein offenes Ohr für einen Plausch, erfahren auch Persönliches von der Darmspiegelung bis zum Krach daheim. „Dafür sind wir auch da“, meint Ramona Kaiser. „Wir sind Freunde, Bekannte, Psychologen, der Kunde wächst einem ans Herz.“ Die Ehefrau von Ralf Kaiser bietet fachkundige Unterstützung. Sie ist nicht nur gelernte Fleischerei-Fachverkäuferin, sondern auch Kfz-Mechanikerin. „Die Partnerin muss mitziehen“, weiß der Metzgermeister, „man muss dafür leben“.

So sah es wohl schon Opa Arthur Kaiser, der 1934 im Haus eines Cousins am Eingang zur Albertstraße Pferde- und Schweinefleisch zerlegte und feilbot. 1939 kaufte er das Haus in der Marktstraße, 1950 stand er erstmals auf dem Wochenmarkt in Hanau. „Das war ein Tisch mit ein paar Ringeln Fleischwurst unterm Zeltdach“, beschreibt Enkel Ralf. Zu den Stammkunden der Kaisers zählten damals auch einige „Trümmerfrauen, die dann „bis ins hohe Alter bei uns eingekauft haben“.

Seit 1977 steht ein Wagen auf dem Wilhelmsplatz in Offenbach

Es folgten weitere Stände: Seit 1977 steht ein Wagen auf dem [Wilhelmsplatz in Offenbach](#) und „ist vom Rand in die Mitte gerutscht“. Wie in Hanau führen die Kaisers dort den ältesten Metzgerstand. In Kesselstadt stehen sie seit 2003. In Mühlheim beteiligen sie sich bereits seit 1994 am Markt. „Ein Jahr später eröffneten wir auch ein Ladengeschäft in der Bahnhofstraße 17-19, wo heute der Buchladen ist“, erinnert sich der Inhaber. Doch die stationäre Metzgerei wurde bei Weitem nicht so gut angenommen wie die Marktstände und deshalb bereits nach zwei Jahren wieder geschlossen.

Bereits 1969 hatte Vater Walter Alois Kaiser den elterlichen Betrieb übernommen. Er verstarb 1988, kurz nachdem die Familie zusätzlich zur Metzgerei auch das Marktcafé mit kompletter Backstube und Konditorei eröffnet hatte. Mutter und Sohn Ralf wollten das Café eigentlich weiterbetreiben, mussten dann aber einsehen, dass sich dieses Engagement nicht mit dem Metzgereibetrieb kombinieren ließ.



Im Jahr 1988 hat Ralf Kaiser den Betrieb übernommen, den seit Opa 1934 gegründet hatte. Nun feiert Fleisch- und Wurstwaren Kaiser 90-jähriges Bestehen. © prochnow

Ralf hatte eigentlich schon einen Ausbildungsplatz als Elektriker sicher. „Stattdessen wurde ich Metzger und der jüngste Meister Hessens“, erzählt er.

„Wir produzieren 85 Prozent der Ware selbst, von Herrenwurst, Presskopf, Blut- und Leberwurst bis zu Kochschinken.“ Die „Renner“ auf den Märkten sind Hausmacher Bratwurst, Lebkuchen- und Glühwein-Bratwurst, im Sommer auch

spanische Salsiccia und Mozzarella-Bratwurst. Auch Grüne Soße produzieren die Kaisers selbst. „Wir setzen zwischen Fastnacht und Anfang Juni fast 1,3 Tonnen an und füllen sie in 250- und 500-Gramm-Becher ab, nach Vorbestellung auch in anderen Größen.“ Dazu übernehmen die Kaisers bei größeren Festen auch das Catering.

Für das eigene Jubiläumsfest am Sonntag, 8. September, grillen sie 2000 Bratwürste im Hof an der Marktstraße, auf der gesperrten Straße werden Hüpfburg, Kinderschminken und Cocktailwagen aufgebaut. Die Mainbrass- und die PFH-Band sorgen für Stimmung, alle Interessenten sind herzlich willkommen.

Information: Fleisch- und Wurstwaren Kaiser ist unter 06108/68822 erreichbar. Aufträge werden auch per Whatsapp bedient (01776 88 2222). Weitere Infos gibt es unter [worscht-kaiser.de](https://www.worscht-kaiser.de)

Kommentare