

JÜRGEN RICHTER

Er hat ein Herz für Kinder, deshalb hat sich Kai Waibel dieses Jahr zu Ostern als Hase verkleidet und Eier verteilt. Nicht die üblich hart gekochten und bunt gefärbten oder gar die Schoko-Imitationen. Als Gelbwurst in Ei-Form kam die Osterüberraschung aus der Metzgerei bestens an.

Auch sonst ist der Fleischermeister aus Frankfurt am Main nicht kleinlich. Beim Bembelfest im letzten September ging der Erlös an die Kita-Kids aus seinem Stadtteil Bockenheim. Und die Einnahmen vom seit Jahren angeheizten Bratwurstgrill am 24. Dezember – immerhin 1000 bis 1500 Euro – kommen regelmäßig dem katholischen Kindergarten zugute.

In seiner Spendierhose kennt Kai Waibel trotzdem keine Altersgrenze. Beim traditionellen Rennntag des Handwerks verzichtete er auf die Einnahmen aus dem Würstchenverkauf zugunsten der Jugendförderung seiner Innung. Natürlich beteiligt er sich auch an der beim gleichen Termin von der Innung organisierten Schinkensammlung für die Tafel. Und beim Würstchenverkauf vor der Althandwerkerfeier leitete er den Erlös an die Leberrecht-Stiftung für Behinderte weiter. Dass er alljährlich bei der Karnevalssitzung des Metzger-Elferats Fleischwurstkringel statt Konfetti springen und vor kurzem eine Bus-Ladung voller Stammkunden kostenlos zur Heimat der Charolais-Rinder auf das Hofgut Rehbachtal in Mittelhessen reisen lässt, sei nur am Rand erwähnt.



Wir sind als Team eine bunte, lebhaftes Großfamilie inmitten von Frankfurt-Bockenheim.

Dem Fleischermeister, heute 49 Jahre jung und schon mit 23 Jahren in der Verantwortung des 1929 gegründeten Familienbetriebs, bringt solches Engagement viel Zustimmung an der Theke. Aber er findet ohnehin problemlos den fachlichen und menschlichen Kontakt zu den Kunden, mit denen er geschätzte 90 Prozent per Du ist. Auch in die prominenten Bürgern vorbehaltene Rubrik „Frankfurter Gesichter“ der

Der Betrieb

- **Gegründet:** 1929
- **Geschäftsführer:** Kai Waibel in 3. Generation
- **Mitarbeiter:** 28
- **Mittagstisch:** Auswahl zwischen vier täglich wechselnden Speisen und ebenso vielen Genießer-Orten: Sommerterrasse, rustikale Schlemmerstube, uriges Bergstüberl oder die Stehtische im Laden
- **Spezialitäten:** Chili-Wiener, Schweine-Roulade mit Filet-Füllung, Pulled-Porc-Hamburger



Mit den meisten Kunden per Du, findet Kai Waibel an der Theke immer das gewünschte Thema und den passenden Tonfall. Er ist immer offen und dynamisch, dabei immer auf beste Qualität und Service bedacht. Foto: jr

HESSEN

Der Meister mit Spendierhose

Großzügig und kontaktfreudig. Der Frankfurter Kai Waibel beweist Sinn für Geschmack, Geselligkeit und Wohltätigkeit.

Frankfurter Allgemeinen Zeitung hat er es mit seinem Sinn für guten Geschmack, Geselligkeit und Wohltätigkeit bereits geschafft.

Die Einwohner des gutsituierten Stadtteils gleich westlich des Frankfurter Westends verlassen sich in ihrer Fleischerei auf die Herkunft vor allem des Rindfleischs, das Waibels Innungskollege Elzenheimer auf Hofgut Rehbachtal artgerecht aufzieht und im Odenwald schlachtet. Immer wieder versichern die Verbraucher sich der eigenen Her-

stellung. Die 70 Prozent einschließlich Delikatessen wie Rindswiener mit Chili werden ergänzt durch internationale Spezialitäten, die anspruchsvolle Genießer in einer Feinkostfleischerei einfach erwarten.

Ein Vorzeigeprodukt ist das Frankfurter Würstchen. Bei dem von der Innung Frankfurt-Darmstadt-Offenbach ausgerichteten Wettbewerb konnte sich die Fleischerei Waibel dreimal hintereinander unter den ersten Drei plat-

zieren. Eine sorgfältig umgesetzte Rezeptur, eine nach eigenen Vorgaben zusammengestellte Gewürzmischung und traditionelle die Räucherung über Buchenspänen gelten als Erfolgsgeheimnis.

Frankfurt am Main ist nicht nur bei den Essgewohnheiten international, sondern auch bei der Einwohnerschaft. Unter Waibels 28 Mitarbeitern finden sich Kollegen aus Italien, Kroatien, Polen, Serbien und Thailand. Auch um sie kümmert sich der Chef – fachlich wie

menschlich. Zuletzt mit der Schulung zum Thema Marinaden und Grill-Zubereitungen, danach mit einer Woche voller Verkaufsideen unter Leitung von Trainerin Britta Sickenberger. Auch privat findet die Mannschaft immer wieder zusammen, viermal jährlich zum Beispiel beim gemeinsamen Fußballabend in einem der hauseigenen Gasträume oder bei der Weihnachtsfeier in Deutschlands bekanntestem Travestie-Theater. | afz 25/2016

www.metzgerei-waibel.de