

Jubiläumsverkauf und Hoffest

Tag der offenen Tür vom 4. bis 6. Juni / Museum mit Vorführungen „Wurstproduktion einst und jetzt“

Gottenheim. In der Ortsmitte der Tunlberggemeinde, nur einen Steinwurf vom Bahnhof entfernt, ist seit 125 Jahren die Metzgerei Blum ansässig. In der vierten Generation wird der Familienbetrieb seit 1994 von Heinrich Blum geführt, dem seine Ehefrau Beate tatkräftig zur Seite steht. Das Jubiläum wird am Samstag, 4. Juni, am Sonntag und am Montag, 6. Juni, mit einem Tag der offenen Tür gefeiert.

Der Samstagvormittag beginnt um 7 Uhr mit der Eröffnung der Ladengeschäfte in Gottenheim und Ihringen; die Filiale in dem Kaiserstuhlort wurde im Jahre 2001 eröffnet. In beiden Geschäften findet bis 14 Uhr ein Jubiläumsverkauf statt; für 5,99 Euro können sich die Kunden die ausliegenden Firmentüten mit leckeren Würsten füllen lassen. Dieses Angebot gibt es dann noch bis einschließlich 25. Juni. Bereits um 9 Uhr beginnt am Stammsitz in Gottenheim ein Hoffest, zu dem das Ehepaar Blum jung und Alt herzlich einlädt.

Im Hof der Metzgerei ist von den Blums mit viel Liebe ein kleines Museum eingerichtet worden und dort wird vorgeführt, wie beispielsweise vor 125 Jahren Wurst hergestellt wurde. Sicher wird die Besucher erstaunen, welcher Kraftaufwand damals notwendig war und mit welchen Geräten gearbeitet wurde, um qualitätsgerechte Wurstwaren von Hand herzustellen. Ab 11.30 Uhr wird zum herzhaften Mittagessen zu günstigen Preisen für die ganze Familie eingeladen. Nachmittags ab 14 Uhr lockt die Kaffeetafel mit einer Auswahl verschiedener Kuchen.

Am Sonntag können die Besucher ab 10.45 Uhr in Gottenheim bei der handwerklichen Weißwurstproduktion zuschauen. Wenn dann das Wasser im Mund zusammenläuft, der sollte Platz nehmen, denn rund eine halbe Stunde später können die Weißwürste - zünftig mit Brezeln und Bier - verzehrt werden. Diesen Frühschoppen begleitet der Männergesangsverein „Liederkrantz“ Gottenheim mit fröhlichen Liedern. Auch am Sonn-



Beate und Heinrich Blum (Mitte sitzend) mit den Mitarbeitern im Jubiläumsjahr.

Foto: privat

tag muss zu Hause nicht gekocht werden, denn bei Blums gibt es ab 11.30 Uhr wieder das günstige Mittagessen für die ganze Familie. Den ganzen Nachmittag über finden Vorführungen statt, so zur Wurstproduktion einst und jetzt. Gezeigt wird auch, wie ein kaltes Büfett gerichtet oder wie Gemüse geschnitzt wird. Natürlich werden wieder Kaffee und Kuchen angeboten; für die musikalische Unterhaltung sorgen dann „Die singenden Winzer“.

Für die kleinsten Gäste wird ein Wettbewerb „Wer malt die schönste Kuh?“ veranstaltet; auf die Sieger warten tolle Preise. Das beliebte Kinderschminken lockt sicher ebenfalls viele Mädchen und Buben an. Auch die Erwachsenen können lukrative Preise gewinnen: im Rauch hängt Speck, und wieviel der wiegt, sollte erraten und auf der bereit liegenden Gewinnkarte eingetragen werden.

Der Montag steht unter dem Motto „Heute sparen wir uns viel Arbeit und Mühe“, denn beim Metzger Blum gibt's ein großes Sparmenü“. Das besteht aus Nudelsuppe, Grillbraten mit Spätzle oder Pommes (4,99 Euro), der Juniorteller mit Schnitzel, Pommes und einer Fan-

ta kostet 3,50 Euro. Ganztägig wird auch ein Handwerkeressen (Schnitzel mit Pommes und einem Bier) für 4,99 Euro angeboten. Auf der Speisekarte am Samstag und Sonntag stehen Nudelsuppe, Schnitzel mit Pommes, Rahmbraten mit Spätzle oder Pommes, Spätzle mit Soße, Grillwurst oder Fleischkäse mit Brötchen; am Sonntag zusätzlich Rindfleisch mit Meerrettich und Rahmen.

Kleine Firmenchronik

Adam Blum, ein wandernder Geselle aus dem Rheinland, kam 1872 nach Gottenheim. Der 21-jährige Mann lebte sich schnell ein, heiratete eine der Töchter des Löwen-Wirts, Anna-Maria, und machte sich im Jahre 1880 als Metzger selbstständig. Gemeinsam mit seiner Frau erwarb er 1884 das Gebäude an der Ecke Bahnhof/Hauptstraße. Ein Jahr später eröffneten sie hier die Metzgerei; nebenher wurde Landwirtschaft betrieben. Im Jahr 1920 übernahm der älteste Sohn Karl, verheiratet mit der Tochter des Kronen-Wirts, Maria Anna, den Familienbetrieb. Erfolgreich meisterten sie Nachkriegsjahre, Wirtschaftskrise, den

Zweiten Weltkrieg und die Jahre danach. Ein gut florierender Betrieb konnte 1960 in die Hände des Sohnes Heinrich und seiner Ehefrau Leonore gelegt werden. Zehn Jahre später wurde modernisiert; es entstanden neue Produktionsräume mit der Zeit entsprechenden Kühlanlagen und ein größerer Verkaufsraum. Seit 1994 leitet Sohn Heinrich Blum den Betrieb. Er baute die Räumlichkeiten 1995 völlig um. Das Ladengeschäft erhielt ein neues Gesicht und wurde mit modernster Kühltechnik ausgestattet, angegliedert wurde eine Küche für den Party-Service. Trotz Modernisierung wird bei Metzgereimeister Blum auch heute nach den Regeln alter Handwerkskunst und mit alten Familienrezepten produziert. Selbstverständlich wird nur aus der Region stammendes Fleisch verarbeitet. Seit nunmehr zwölf Jahren nimmt die Metzgerei jährlich an der CMA-Qualitätsprüfung teil und erreicht seitdem bei diesen Prüfungen jeweils die höchste Punktzahl. Im Jahre 2003 erhielt Heinrich Blum die Ehrenurkunde für zehnjährige Teilnahme und am 9. Mai wurde der Qualitätsbetrieb erneut ausgezeichnet. (myl)