

Oberkassel: Neuer Inhaber für alte Fleischerei



Fleischermeister Stephan Helmus hat die Metzgerei Stollmann übernommen und hat den mehr als 100-jährigen Betrieb modernisiert. FOTO: Bernd Schaller

Oberkassel. 1909 gründete Martin Stollmann an der Cheruskerstraße 107 den Metzgereibetrieb. Sein Enkel Rolf gab ihn aus Altersgründen an Stephan Helmus weiter, der das Geschäft innerhalb von zehn Tagen gründlich renovierte. Von Heide-Ines Willner

Vom Boden bis zur Decke strahlt alles in neuem Glanz. Fleischermeister Stephan Helmus hat den mehr als 100 Jahre alten Metzgerladen an der Cheruskerstraße 107 bei laufendem Betrieb völlig umgekrempelt. Schon durch die großzügige Glasfront der Schaufenster ist die Veränderung sichtbar: neue Theke, neue Decke mit Wände, Steinboden mit Ornament-Fliesen und attraktive Schinkenecke. Passanten bleiben stehen, schauen sich alles an und gehen weiter mit der Bemerkung: "Ist alles sehr schön geworden." Auch die Kunden, die sich bereits frühmorgens an der schicken neuen Theke versammelt haben, sind vom Ambiente angetan. Komplette ist es aber noch nicht, weil die Tür noch ein Behelf ist und an der Decke lediglich Kabel andeuten, dass dort ein Kronleuchter installiert werden soll. "Kommt alles hoffentlich bald", sagt Helmus, der dankbar ist, dass der Umbau in nur zehn Tagen über die Bühne gegangen ist. "Die Handwerker haben Tag und Nacht gearbeitet", sagt er froh. "Sonst hätten wir das in der Kürze der Zeit nicht geschafft."

Geschafft ist nun auch die Namensänderung, wenn auch erst nach vier Jahren. "Wir haben uns Zeit gelassen. Das einzig Neue war ich", sagt Helmus lächelnd. "Denn uns war wichtig, dass alles so weiterlief wie bisher." Schließlich sei der Name "Stollmann" ein

Begriff in Oberkassel. Und als Hommage an seine Vorgänger hat er dann auch den Namen nicht gänzlich aus dem Umfeld getilgt, sondern dem eigenen Namen ein "ehem. Stollmann" hinzugefügt. Schließlich ist der Name seit mehr als 100 Jahren ein Begriff in Oberkassel.

Als 1903 noch Pferdefuhrwerke über das Kopfsteinpflaster der Luegallee rappelten, wurde das Haus an der Cheruskerstraße 107 gebaut. Es heißt, dass dort von Anfang an eine Metzgerei gewesen sei - was aber nicht belegt ist. Jedenfalls gründete Fleischermeister Martin Stollmann 1909 den Familienbetrieb, den sein Enkel Rolf Stollmann in dritter Generation bis 2011 führte. Aus Altersgründen wollten er und seine Frau Anneliese das Geschäft aufgeben. Durch Zufall erfuhr Stephan Helmus davon und übernahm den Fleischereibetrieb. Er kennt das Geschäft, hat von der Pike auf das Handwerk gelernt. "Ich bin in einer Fleischerei groß geworden", sagt er. Opa und Vater hätten ihm in Betzdorf/Sieg den Beruf vorgelebt. Jetzt wohne er mit seiner Frau und den beiden Kleinkindern, zwei Mädchen, eins gerade mal zwölf Wochen alt, in Neuss. "In Oberkassel wurden wir freundlich aufgenommen und fühlen uns hier sehr wohl."

Die Kundschaft sei dem Geschäft treu geblieben. Vielleicht auch deshalb, weil er über vier Jahre behutsam den Wechsel vorbereitete und langsam die alte Fleischerei weiterentwickelte. So hat er zunächst nur Vertrautes angeboten. "Die Kunden brauchen Anhaltspunkte, alte Werte", ist er überzeugt. Später kamen eigene Produkte hinzu wie der in 28 Monaten gereifte "San-Daniele-Schinken" oder das "Dry aged Beef" vom Hohenloher Weiderind und "Iberico-Fleisch".

Helmus liebt seinen Beruf, schätzt die Kommunikation mit den Kunden und bevorzugt den Platz hinter der Verkaufs-Theke. Schon um 5 Uhr beginnt sein Arbeitstag. In den Wirtschaftsräumen hinter dem Laden beginnt die Produktion dann um 6 Uhr, wenn die ersten von insgesamt zehn Angestellten eintreffen. Schließlich werden allein 50 unterschiedliche Wurstsorten produziert. Zu den Umbau-Kosten sagt er nur: "Ich hätte mir dafür ein paar schicke Autos kaufen können."

Quelle: RP