

„Silberjubiläum“ bei Hans-Wilhelm Radbruch

Daran ist man in Osdorf schon gewöhnt, daß Hans-Wilhelm Radbruch einmal im Jahr die Türen seiner Schlachtereier am Diekweg für seine Kunden ganz weit aufmacht, um ihnen einen Einblick in seinen Betrieb zu geben und einige gemütliche Stunden zu verbringen. „Einfach so – ohne besonderen Anlaß.“

Aber in diesem Jahr, am 24. Mai, haben Irene und Hans-Wilhelm einen ganz wichtigen Grund. Vor 25 Jahren übernahm der Jubilar die Schlachtereier von Karl Gloe. Ein Anlaß, einmal zurückzublicken, trotz aller Anspannung, die mit seiner Arbeit verbunden ist – da genügt niemals ein 8-Stunden-Tag.

Wir besuchten Hans-Wilhelm Radbruch in seinem Geschäft, wo er uns viel Interessantes aus seinem Berufsleben erzählte, auch wenn er zwischen durch immer wieder in den Laden gerufen wurde: „Die Kundschaft geht in jedem Fall vor.“ Dieser Grundsatz war und ist für ihn immer höchstes Gebot, seitdem er 1956 von Mecklenburg „übergemacht“ hatte, wie es damals hieß. „Mit nix as Jack un Bux.“

Nachdem er sich drei Jahre als Geselle bei Karl Gloe das nötige Rüstzeug verschafft hatte, wollte er, wie er selbst sagt, „die Hamburger Verhältnisse“ näher kennenlernen, und nahm bei verschiedenen Unternehmen eine neue Stellung an. Zwischendurch bestand er seine

Meisterprüfung und nutzte die Chance, in der Großen Brunnenstraße in Altona ein Fleischwaren-Fachgeschäft zu übernehmen, womit er den Grundstein legte für seinen heutigen Betrieb. Denn die Qualität seiner Waren sprach sich nicht nur in Ottensen herum. Großbetriebe bestellten bei ihm für ihre Kantinen. Dieses „zweite Bein“ im Unternehmen nimmt auch heute noch einen Großteil seiner Arbeit ein.

Als Karl Glomm sich 1971 aus gesundheitlichen Gründen zurückziehen mußte, erinnerte er sich an seinen Gesellen aus Mecklenburg – und Hans-Wilhelm nahm das Angebot sofort an. Auch in Osdorf erwarb er binnen kurzer Zeit das Vertrauen seiner Kunden. Kontinuierlich modernisierte er den Betrieb und erweiterte den Kundenkreis weit über Osdorf hinaus. Gern erzählt er aber noch heute von seiner Zeit in „Mottenburg“ und von gemütlichen Skatrunden mit seinen Nachbarn. Der „dritte Mann“ kam oft aus dem Nebenhaus – Hans Koops. Und wie der Zufall so spielt, traf er dessen Sohn Erwin hier in Osdorf wieder. Ob normaler Ladenverkauf, Belieferung von Großkantinen oder Party-Service mit delikaten Platten, Salaten und Braten –, für ihn und alle seine Mitarbeiter steht eines immer im Vordergrund: die Zufriedenheit der Kunden.



Hans-Wilhelm Radbruch mit seiner Fleischerei-Mannschaft...

Bedingt durch den erweiterten Kundenkreis, aber auch durch die Aufnahme neuer Angebote, wie etwa den erwähnten Party-Service, mußte 1992 das Ladengeschäft vergrößert und modernisiert werden. In nur zehn Tagen entstand ein modernes Fleischer-Fachgeschäft, mit einem 9 m langen Kühltresen und einem Computerverbund-Wiegesystem.

Jeder, der den Laden am Diekweg betritt, spürt: hier wird jeder noch mit Menschenhand und Menschenherz bedient. Auch wenn die Warteschlange

fast immer lang ist, ein Schnack, oftmals in Platt, verkürzt nicht nur die Wartezeit, sondern baut zwischen Kunden und Personal ein fast freundschaftliches Vertrauensverhältnis auf, daß seine Bestätigung noch in einer ganz besonderen Weise erhält. Hier werden die Waren nicht nur selbst hergestellt, hier wird auch noch, und das ist in Hamburg ganz selten, selbst geschlachtet. Dafür kauft Hans-Wilhelm Radbruch sein Schlachtvieh nur bei ausgesuchten Erzeugern, von denen



... und sein Team im Ladengeschäft.

er weiß, daß die Viecher noch nach herkömmlicher Art gehalten und gefüttert und nicht in einer Massentierhaltung hochgepöppelt werden. Das Gleiche gilt für die Weiterverarbeitung, so, wie er es als junger Mann gelernt hat. Etwa für die Schinken, die nach einer langwierigen Pökellung im Hause geräuchert werden.

Am 24. Mai können Kunden und Freunde nicht nur einen Blick in die Fabrikation bei Radbruch werfen, sie haben auch Gelegenheit, sich mit den Bau-

ern zu unterhalten, bei denen der Jubilar seine Rindviecher und Schweine kauft.

Irene und Hans-Wilhelm Radbruch freuen sich auf viele Gäste und haben dafür gesorgt, daß es – wie immer – ein ausgelassenes Vergnügen wird: eine Pankokenkapelle spielt auf, in der Gulaschkanone dampft eine deftige Erbsensuppe, Würstchen brutzeln auf dem Grill und für Getränke ist reichlich gesorgt.

Das „Haus der offenen Tür“ bietet Einlaß von 9.00 bis 17.00 Uhr.