Marc, Ulrich und Kay Müller (v. l.) investieren acht Millionen Euro in den Umzug des familieneigenen Fleischgroßhandels. *Fotos: Ralf Krieger*

Metzger zieht in den Innovationspark

Fleischgroßhandel „Der Weidener" lässt neuen Verwaltungs- und Produktionsstandort bauen – Umzug aus Kürten

VON ANDREA FREGE

Die halbe Strecke ist geschafft. Zufrieden blicken Ulrich Müller und seine Söhne Kay und Marc gestern auf den Rohbau an der Marie-Curie-Straße. Hier im Innovationspark soll sich bald die nächste Unternehmergeneration beweisen können. Zum Jahreswechsel wird der neue Verwaltungs- und Produktionsstandort des Ulrich Müller Weidener Fleischgroßhandels, oder kurz „Der Weidener", bezugsfertig sein, womit die Leverkusener Wirtschaftsförderung einen Vermarktungserfolg verbuchen kann. Bürgermeister Bernhard Marewski lobte die Neuansiedlung bereits als „Meilenstein in der Entwicklung des Innovationsparks". Er spannte gar den Bogen zu Carl Leverkus, der sich von seiner rheinisch-bergischen Heimat Wermelskirchen aus aufgemacht habe, um im heutigen Leverkusen seinem Unternehmen zum Erfolg zu verhelfen.

Über so viel Anerkennung freute sich die Unternehmerfamilie Müller. Gleichwohl zeigte sich beim obligatorischen Richtfest zumindest der amtierende Geschäftsführer Ulrich Müller wehmütig: „Als Unternehmensgründer erfüllt es mich sehr, den Baufortschritt zu sehen. Andererseits ist es auch nicht so einfach, die Stadt hinter sich zu lassen, in der man den Grundstein für sein Unternehmen gelegt hat."

Ulrich Müller (links) bedankte sich bei den zahlreichen Gästen. Er hofft auf eine erfolgreiche Zukunft in Leverkusen.

Ursprünglich kommt „Der Weidener" aus dem rheinisch-bergischen Kürten. 1981 fing die Unternehmensgeschichte dort an. Im Laufe der Jahre stieß der Betrieb dort aber an seine Wachstumsgrenze. Die verfügbare Fläche reichte nicht aus, mit der Anmietung einer zweiten war man nicht zufrieden. Außerdem stellte sich die Rekrutierung von neuen Fachkräften als Herausforderung heraus. „In Kürten ist die Verkehrsanbindung schlecht. Es gibt nicht einmal DSL. Und neue Mitarbeiter findet man auf dem Land kaum", zählte Kay Müller die Nachteile des alten Standortes auf. In Leverkusen hofft die Familie Müller nun, den Grundstein für eine weiterhin erfolgreiche Unternehmensgeschichte legen zu können. „Wir hoffen, dass es hier besser läuft", sagte Kay Müller. 2012 begann für die Kürtener die Suche nach einer neuen Heimat. Leverkusen sei schon früh im Gespräch gewesen, erläuterte Marc Müller. Ein Auge habe man zunächst auf die Bahnstadt Opladen geworfen, wo es aber keine Fläche gab, die den Vorstellungen entsprach. Nun sei man mit der Lösung Innovationspark durchaus sehr zufrieden.

Auf einer Grundstücksfläche von rund 9700 Quadratmetern entsteht für ein Investitionsvolumen von acht Millionen Euro ein Komplex aus Lagerhalle und Verwaltungsgebäude. Integriert in den Neubau werden neben Büroflächen zur Fremdvermietung auch ein Werksverkauf für Fleisch- und Wurstwaren und ein Bistro, das für jedermann geöffnet sein wird. Es entstehen mittelfristig neue Arbeitsplätze. Zwar zieht die bisherige Belegschaft, die bis dato in Kürten tätig ist, mit nach Leverkusen, durch die Erweiterung gibt es aber einen Bedarf an mehr Personal. Es ist geplant, 25 Arbeitsplätze neu zu schaffen. Zudem will die Unternehmerfamilie Fachkräfte ausbilden. „Wir brauchen Fleischereifachverkäufer und Metzger. Ich denke, dass wir gegenüber Supermärkten Vorteile haben. Schon alleine, weil wir nicht die langen Öffnungszeiten haben", sagte Marc Müller und kündigte sogleich an, dass die Suche nach neuen Mitarbeitern im September angestoßen werden soll.

Kein Schlachtbetrieb

„Der Weidener" ist kein Schlachtbetrieb. Angeliefertes Fleisch wird in der Produktionshalle „fein veredelt", so Kay Müller. „Da steckt viel Handwerk hinter." Das Fleisch wird nach Kundenwunsch beispielsweise gefüllt, portioniert und gewürzt. So wird es dann später unter anderem in Hilton oder Maritim Hotels serviert. Zu den Kunden des Familienunternehmens gehören des Weiteren Gastronomen, Metzgereien, sowie Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung bundesweit. Durch die Eröffnung des Bistros und Werksverkaufs öffnet sich „Der Weidener" auch dem Endverbraucher. In Kühltheken und einem Kühlraum wird er tierische Produkte von der Fleischwurst bis zum Lummersteak vorfinden, kündigte Marc Müller an. „Im Bistro werden wir aber auch vegetarische und leichte Gerichte wie Salate vorhalten."