

Die Vision vom virtuellen Wursteln

Fast auf den Tag genau vor 20 Jahren öffnete das Büdinger Metzgermuseum im Schlaghaus erstmals seine Türen. Initiator und Impulsgeber war damals Fritz Albert, der auch die rasante Entwicklung des Museums über knapp zwei Jahrzehnte vorantrieb. Bei der Jubiläumsfeier am Sonntag steht nun zum ersten Mal ein neuer Mann an vorderster Front: Carsten Best will Alberts Lebenswerk in dessen Sinne fortführen, aber auch eigene Akzente setzen – mit Facebook, Corporate Identity und VR-Brille.

VON MATTHIAS BOLL

Büdingen – Carsten Best (53) muss nicht lange überlegen. „Der Standort“ lautet seine Antwort auf die Frage, was das Metzgermuseum einzigartig macht. „Fast 120 Jahre lang war hier ein Schlachthaus“, erklärt der neue Vorsitzende des Trägervereins. Das sei im Vergleich zu anderen ähnlichen Museen ein „echtes Alleinstellungsmerkmal“.

Denselben Gedanken müssen vor 20 Jahren auch Fritz Albert und seine Mitstreiter Gerd Jöckel, Heiko Nagel und Klaus Frühling gehabt haben. Nach der Restaurierung des Schlaghauses durch die Stadt Büdingen setzten sie sich erfolgreich dafür ein, die ursprüngliche Funktion des Gebäudes als historisches Schlachthaus wieder sichtbar zu machen. An einem authentischen Ort sollten die Tradition und die Kontinuität eines alten Handwerks der Öffentlichkeit präsentiert werden.

Ein Ort, der Geschichte atmet

Von der Idee bis zur Umsetzung dauerte es gerade einmal ein halbes Jahr, berichtet Best im Gespräch mit dieser Zeitung. Und nur vier Jahre später sei ein Trägerverein aus der Taufe gehoben worden. Beides ziemlich beeindruckend, wie er findet. Weitere Meilensteine für den Verein „Büdinger Metzgermuseum im Schlaghaus“ waren die Eröffnung der historischen Wurstküche 2012 und des historischen Metzgerladens 2020. Noch beeindruckender findet Best die „Riesensarbeit“ seines Vorgängers



„Es ist ein Ort, der Geschichte atmet und erzählt“, sagt der neue Vorsitzende Carsten Best über das Büdinger Metzgermuseum. MATTHIAS BOLL (3)



Ein Meilenstein für den Verein ist die Eröffnung des historischen Metzgerladens 2020 gewesen.

bei der Zusammenstellung der Exponate. Mehr als 350 Werkzeuge, Maschinen und andere Utensilien erzählen an historischer Stätte die Geschichte eines traditionsreichen Handwerks. Die ältesten Exponate sind ein Fleischwolf und eine Wurstfüllmaschine, beide rund 250 Jahre alt. Das Metzgermuseum sei aber viel mehr als nur ein Ort, an dem alte Dinge ausgestellt werden. Best: „Es ist ein Ort, der Geschichte atmet und erzählt.“

Die Rolle Alberts bei der Entwicklung des Metzgermuseums könne man nicht hoch genug hängen. Entsprechend groß war die Zäsur, als sich der Spiritus Rector vor einem halben Jahr aus Altersgründen vom Vorsitz zurückzog. Der gesamte Verein habe damals „ein bisschen gezittert“, wie es

wohl weitergeht, weil die Vorstandsfrage zunächst ungelöst im Raum stand. Potenzielle Nachfolger waren angesichts der Altersstruktur eher rar gesät. „Es kann doch nicht sein, dass das Museum im Jahr seines 20-jährigen Bestehens seine Pforten schließen muss“, dachte sich Best, der vor rund fünf Jahren eher zufällig zum Verein gefunden hatte. Nach dem großen Hochwasser in Büdingen hatte er beim Trocknen des beschädigten Archivs des Metzgermuseums geholfen. Die dabei entstandenen Kontakte ließen ihn bleiben. „Das ist hier wie eine kleine Familie“, schwärmt er. Deshalb erklärte er sich nach reiflicher Überlegung auch dazu bereit, gemeinsam mit seinem Stellvertreter Reiner Reutzel und Kassierer Heiko Volz Ver-

antwortung zu übernehmen. Sein neues Amt will der Büdinger mit der Begeisterung ausfüllen, die das außerordentliche Engagement der Mitglieder verdiene. Dabei kann er sich auf eine schlagkräftige Gruppe von rund 15 aktiven Helfern verlassen, die es schaf-

Zwischen Tradition und virtueller Realität

fen, dass die Museumsräume und der Metzgerladen von März bis Dezember jeden Samstag und Sonntag von 13 bis 17 Uhr geöffnet sind. Auch deshalb sieht der Vorsitzende den Verein trotz der überschaubaren Mitgliederzahl von 35 prinzipiell gut aufgestellt für die Zukunft. Ein Manko ist allerdings der fehlende Nachwuchs – freilich ein Problem, mit dem viele Vereine zu kämpfen haben. Was in diesem Fall erschwerend hinzukommt: „Wir sind ein Spartenverein, der kein großes Spektrum abdeckt.“ Künftig will Best daher verstärkt die Werbetrommel rühren. Leute sollen auf Facebook gezielt angesprochen und zum Mitmachen bewegt werden. In diesem Kontext soll auch eine Corporate Identity helfen. „Anhand des Logos soll sofort erkennbar sein, dass es sich um das Metzgermuseum handelt.“

Eine Attraktion des Museums ist bereits das „Wursteln“, bei dem Kinder unter professioneller Anleitung selbst Wurst herstellen. Dieses Angebot könnte künftig eventuell um eine digitale Komponente ergänzt werden. Erste Kontakte gibt es zum Thüringer Bratwurstmuseum, wo Besucher mithilfe einer VR-Brille virtuell Wurst herstellen können. Eine solche Idee könne grundsätzlich auch für Büdingen interessant sein, müsse allerdings an örtliche Gegebenheiten angepasst werden und sei mit Kosten verbunden. Bislang sind das aber nur Gedankenspiele, auch wenn ein solcher Brückenschlag zwischen der Tradition eines alten Handwerks und der Vermittlung durch modernste Technik ganz sicher seinen Reiz hätte.



Das Metzgermuseum feiert sein 20-jähriges Bestehen.

Das Büdinger Metzgermuseum feiert sein 20-jähriges Bestehen am Sonntag, 13. September, ab 11 Uhr im Rahmen des bundesweiten Tags des offenen Denkmals. Bei freiem Eintritt können Besucher das Museum, die historische Wurstküche und den historischen Metzgerladen besichtigen. Dazu gibt es Spezialitäten heimischer Metzgereien. Der Trägerverein lädt Freunde, Unterstützer und Wegbegleiter zum gemeinsamen Feiern ein. Das diesjährige Motto des Aktionstages „Netzwerke: Denkmale und Infrastruktur“ passt dabei zur Geschichte des Metzgerhandwerks als wichtigem Bindeglied zwischen Landwirten und Stadtbevölkerung.

Jubiläumsfeier am Sonntag

Das Büdinger Metzgermuseum feiert sein 20-jähriges Bestehen am Sonntag, 13. September, ab 11 Uhr im Rahmen des bundesweiten Tags des offenen Denkmals. Bei freiem Eintritt können Besucher das Museum, die historische Wurstküche und den historischen Metzgerladen besichtigen. Dazu gibt es Spezialitäten heimischer Metzgereien. Der Trägerverein lädt Freunde, Unterstützer und Wegbegleiter zum gemeinsamen Feiern ein. Das diesjährige Motto des Aktionstages „Netzwerke: Denkmale und Infrastruktur“ passt dabei zur Geschichte des Metzgerhandwerks als wichtigem Bindeglied zwischen Landwirten und Stadtbevölkerung.