

## Egglham

### **90 Jahre Landmetzgerei Griesbacher**

Auf stolze 90 Jahre kann die Rottaler Landmetzgerei Griesbacher in Egglham zurückblicken. Dieses Jubiläum soll nun in der kommenden Woche gebührend gefeiert werden. Aber eigentlich besteht nach den Recherchen des Heimatforschers Werner Meier die Metzgerei nach „Ceßionsbrief auf Caspar Rucker aus Egglheimb“ seit 1709. Die Familiengeschichte der Griesbachers liest sich nicht nur wie ein Querschnitt durch das 18., 19. und 20. Jahrhundert einer Metzgersgeschichte. Immerhin war der wohl bekannteste Sproß dieser Familie der international anerkannte Peter Griesbacher, Experte für Kirchenglocken, Komponist und Kirchenmusiker, dem die Gemeinde die Spende der Kirchenglocke „Bruder Konrad“ verdankt. Aber die Familie Griesbacher hat nicht nur bis in die jüngere Vergangenheit für den geistlichen und kirchlichen Teil der Gemeinde hinein gewirkt, sondern eben auch für die leiblichen Genüsse. Der Anfang der Metzgerei lag nach alten Urkunden, die aus dem Anfang des 18. Jahrhundert stammen und durch verschiedene , im Original erhaltene Urkunden der Grafen zu Ortenburg bestätigt sind, eindeutig im Jahr 1709, als der Metzgermeister Caspar Rucker seinen „Ceßionsbrief erhielt, der ihm dann auch die Metzgerei-Eröffnung ermöglichte. Vor 90 Jahren dann heiratete der Metzgermeister Johann Griesbacher durch die Ehe mit Karolina Rucker in die alteingesessene Metzgerei ein und übernahm diese. Zunächst mit einem Hinweisschild „Rucker – Griesbacher“, damit der eigentlich verbotene Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren nach dem Kirchgang am Sonntag für die meist zu Fuß aus der Umgebung kommenden Kunden durch den Hintereingang keinen Schaden erlitt. Die Übergabe von Karl Rucker (damals Ruckerhof, dann Meister) auf Johann Griesbacher erfolgte gleichzeitig mit der Namensänderung im November 1926 zu einem Kaufpreis von damals 5000 Reichsmark. Der Sohn als „Metzger-Hansl“ in der Gemeinde wohl bekannte Johann Griesbacher hat die Metzgerei über lange Jahre geführt und nach seinen eigenen Aussagen in seiner Zeit als Metzgermeister in der Landmetzgerei an der Hauptstraße nach eigenen Worten 21 Lehrlinge ausgebildet, aus denen „ois wos gwordn is“, wie er sagt. Leider ist es heute schwer geworden Lehrlinge mit Engagement und Liebe zu diesem Beruf zu finden. Deshalb bildet die Landmetzgerei auch derzeit nicht mehr aus. Es könnte aber sein, dass man bei den bei uns Arbeit suchenden Flüchtlingen Bewerber findet. Das gab es ja auch schon nach Ende des letzten Krieges, als aus dem Osten des ehemaligen Reichsgebietes zahlreiche Menschen auch nach Niederbayern kamen und nicht nur eine neue Heimat, sondern auch Arbeit suchten, wie Schwiegertochter Gerda meint. Heute ist die Rottaler Landmetzgerei Griesbacher ein in der Gemeinde und in der Region fest verwurzelter und anerkannter Betrieb, der seine Produkte auch überregional bis hin nach Regensburg anbietet und vermarktet. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fühlen sich wohl nicht nur am Arbeitsplatz, sondern auch im Umgang mit der Kundschaft. Immerhin haben sie etwas anzubieten, was wirklich selten zu finden ist: gerade bei den Wurstwaren werden auch heute noch Rezepte und Zubereitungen nach alter Tradition verwendet, die auch mal älter als 90 Jahre sein können und dann schmecken, wie in alten Zeiten, zumindest aber wie in Jugendjahren, wenn heimlich durch die Hintertür beim „Rucker-Griesbacher“ nach dem Kirchgang am Sonntag eingekauft wurde.

Text: Hans Stickel (hs)

Fotos: Stickel und Archiv Griesbacher



Die Griesbacher-Belegschaft heute mit Johann Griesbacher „Metzger-Hansl“ (sitzend Mitte) und dem heutigen Chef Mathias Griesbacher (re.)



Die Belegschaft im Laden 1985 mit Johann Griesbacher (2. v. re.) und dem jetzigen Chef Mathias Griesbacher (3. v.links)



Historische Wurst-Schneidemaschine von 1928 mit Schwungradantrieb, gekauft in Regensburg



BM Hermann Etzel überreicht Mathias Griesbacher einen Ehrenkrug mit Gemeindewappen.