

Weshalb Nina und Norbert Österle nach Ebni gezogen sind und die Landmetzgerei Müller übernommen haben

ZVW+



Von **Mathias Ellwanger**

Veröffentlicht: 20.08.2021 13:15



Sind glücklich, in Ebni wohnen und arbeiten zu können: Norbert und Nina Österle. © Gabriel Habermann

Als Norbert und Nina Österle Anfang des Jahres davon hörten, [dass die Landmetzgerei Müller altersbedingt schließen soll](#), überlegten die beiden nicht lange – und packten die Gelegenheit beim Schopf. Die beiden Metzgermeister hatten ohnehin genug von der Pendelei zwischen Welzheimer Wald und Waiblingen.

Den Traum vom Leben im Grünen verwirklicht

Dort arbeiteten die 47-Jährige und der 52-Jährige seit vielen Jahren bei der Firma Kübler. Doch gewohnt haben sie längst nicht mehr im Tal unten, sondern in Ebni. Dort haben sie sich vor drei Jahren den Traum vom Wohnen im Grünen verwirklicht. „Das wollten wir schon immer machen“, sagt Norbert Österle, der erzählt, dass die beiden, als sie noch in Winnenden lebten, eine Wohnung auf der Alb besaßen, wo sie einen Großteil ihrer Freizeit verbrachten. Seitdem sie in dem Kaisersbacher Ortsteil Ebni wohnen, benötigen sie diesen Ausgleich nicht mehr. „Wir sind jetzt jeden Tag im Grünen – und haben es keinen Tag bereut.“



Nachfolger für Metzgerei in Ebni: Gemeinderäte fordern von Bürgermeisterin Katja Müller mehr Engagement für die Grundversorgung auf dem Land

Einen Nachteil hat das Kaisersbacher Landleben indes: Viele Läden gibt es dort nicht mehr. Und die Schließung der Metzgerei, die nicht nur Fleisch- und Wurstwaren anbietet, sondern auch ein kleines Tante-Emma-Lädchen ist, hätte bedeutet, dass es in Ebni bald gar keine Möglichkeit zur Nahversorgung mehr gibt. Die Sorge im Ort war deshalb groß, dass kein Nachfolger gefunden wird. Besonders Gemeinderat Bernd Basler wurde Anfang des Jahres aktiv – und leitete schließlich auch die Geschäftsübernahme durch die Österles in die Wege.

An dem Konzept des Ladens haben die beiden nichts Grundlegendes geändert: Es gibt dort regionale Waren. Das Fleisch beziehen die Österles von der Metzgerei Kurz in Schorndorf, die das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) trägt. Diese Lebensmittel haben also nicht nur eine ausgezeichnete Qualität, sondern auch eine nachvollziehbare Herkunft.

In der Metzgerei gibt es regionales Fleisch von guter Qualität

Insgesamt vier Landwirte aus der Region beliefern den Schorndorfer Metzger, der die Tiere selbst auswählt und zu einem nahen Schlachthof bringt, berichtet Österle. „Und das merkt man dem Fleisch auch an. Da stehen wir voll dahinter, auch wenn das etwas teurer ist.“ In Ebni verarbeitet er das Fleisch dann weiter zu Sülze, Fleischküchle, Würste oder Maultaschen.

Ergänzt wird das Angebot noch mit Hausmacherwurstwaren der Sulzbacher Traditions-Landmetzgerei Rupp-Holzwarth, die noch selbst schlachtet.

Das ziehe Kundschaft von teils weit her an, sagt Österle: „Viele kommen aus dem Kreis Esslingen oder Ludwigsburg zu uns.“ Die Landmetzgerei profitiere dabei auch

vom Standort unweit des Ebensees. Viele Naherholungsgäste fahren oder wandern durch den Ort, manche hielten dann an und versorgten sich in dem Geschäft.

Das Geschäft ist auch ein kleiner Tante-Emma-Laden

Über die Wurst- und Fleischwaren hinaus gibt es dort auch eine Reihe von Produkten für den Alltagsbedarf: von Zeitschriften und Zeitungen über Essig und Eier bis zu Blumenerde und Grillzeug. Dabei ist den Österles natürlich bewusst, dass die Kunden bei ihnen vor allem das einkaufen, was sie im Lebensmittelmarkt vergessen haben.

Neu ins Sortiment aufgenommen haben sie ausgewählte Weine der Remstalkellerei, was gut angenommen wurde. Könnten die Kunden dann doch gleich den zum Fleisch passenden Wein mit nach Hause nehmen.



In der Landmetzgerei gibt es eine große Auswahl an regionalen Fleisch- und Wurstwaren. © Gabriel Habermann

Vorerst zu zweit stemmen die Österles das Geschäft in der Winnender Straße 67. Dabei profitieren sie von Nina Österles Erfahrung, die vorher bereits als Filialleiterin tätig war. Obwohl sie jetzt für alles selbst verantwortlich sind, sei der eigene Laden unterm Strich weniger stressig als ihre vorherigen Aufgaben. Die eigene Metzgerei und das Leben auf dem Land waren für die beiden auch ein Weg heraus aus dem „Vollstress“, den sie zuvor oft hatten.

Jetzt hoffen Nina und Norbert Österle nur noch, dass möglichst viele auch mitbekommen, was sie sich in Ebni aufgebaut haben. Bleiben wollen sie dort nämlich auf jeden Fall.

ÖFFNUNGSZEITEN

Die Landmetzgerei Müller in Kaisersbach-Ebni, Winnender Straße 67, hat geöffnet: **Dienstag bis Freitag** durchgehend von 7 bis 18 Uhr sowie am **Samstag** von 7 bis 12.30 Uhr.