

Traditionsmetzgerei Grabau in Borgfeld: Neue Ära unter Guido Köster!

Die Fleischerei Grabau in Borgfeld übergibt nach 25 Jahren an Guido Köster, während Yvonne und Stefan Grabau weiterhin unterstützen.



Borgfeld, Deutschland - Am 16. Mai 2025 hat die Fleischerei Grabau in Borgfeld einen bedeutenden Generationswechsel vollzogen. Yvonne und Stefan Grabau, die das Unternehmen über 25 Jahre lang geleitet haben, geben die Zügel an ihren langjährigen Kollegen Guido Köster weiter. Die Übergabe, die bereits seit über einem Jahr in Planung war, erfolgt am 1. Juni. Laut **Weser-Kurier** zieht sich das Ehepaar Grabau aus der Chefetage zurück, um mehr Zeit für sich zu haben, nachdem sie fast 40 Jahre in der Branche tätig waren.

Yvonne Grabau, ehemalige Managerin des Party-Services und Fachverkäuferin, sowie Fleischermeister Stefan Grabau haben beschlossen, „ein wenig kürzertreten“. Während sie im

Hintergrund bleiben und als Ansprechpartner fungieren, wird Köster, der 1994 den elterlichen Betrieb in Huxfeld übernahm, die Geschäfte führen. Der neue Inhaber wird versuchen, mit alten Rezepten die hauseigene Produktion fortzusetzen und zugleich frische Impulse zu setzen.

Neuer Wind in der Fleischerei

Guido Köster, ein ausgebildeter Fleischer, plant, das Sortiment der Fleischerei Grabau zu erweitern. Dazu gehört die Einführung von Grillartikeln sowie die Aufnahme von Spanferkeln ins Catering-Programm. Das Fleisch des Unternehmens stammt überwiegend aus der Region, und es werden nur Naturgewürze verwendet. Interessanterweise hat Köster bereits einen Party-Service, den er seit 1995 betreibt, und plant, die Vielfalt der Produkte in Gläsern, wie Königsberger Klopse und Rouladen, zu vergrößern.

Die enge Verbindung zwischen den Grabaus und Köster reicht bis in die 1980er Jahre zurück, als sie noch gemeinsam in Grasberg ausgebildet wurden. Kösters Erfahrung in der Branche ist umfangreich, und seine bisherigen Herausforderungen, wie die Schließung seines eigenen Betriebs im Jahr 2013 aufgrund hoher Auflagen, haben ihn gelehrt, flexibel zu sein und neue Wege zu finden.

Branchenherausforderungen und Veränderungen

Die Übergabe in Borgfeld findet in einem schwierigen Umfeld statt, in dem viele Fleischereien in Deutschland vor der Schließung stehen. Wie **Deutschlandfunk** berichtet, gibt es derzeit über 10.000 Meisterbetriebe, was fast einer Halbierung seit 2002 entspricht. Veränderte Essgewohnheiten, ein wachsender Markt für vegetarische und vegane Alternativen sowie das knappe Budget der Kunden stellen eine Herausforderung dar. Hinzu kommt der Fachkräftemangel; 2023

gab es nur noch etwa 2.300 Auszubildende im Fleischerhandwerk, ein Rückgang von fast fünf Prozent im Vergleich zum Vorjahr.

Jörg Dittrich, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Handwerks, fordert mehr gesellschaftliche Anerkennung und staatliche Unterstützung für Handwerksberufe, um die Krise in der Branche zu bewältigen. Trotz dieser Herausforderungen bleibt Köster optimistisch und plant, den direkten Kontakt zu den Kunden zu suchen und Transparenz über die Herkunft und Verarbeitung des Fleisches zu bieten.

Die Entscheidung von Yvonne und Stefan Grabau, in eine neue Phase ihres Lebens einzutreten, während sie gleichzeitig das Erbe ihrer Fleischerei in kompetente Hände geben, könnte ein Zeichen für einen Wandel in der Branche sein. Kösters Vision und die Übernahme der Fleischerei Grabau stehen symbolisch für den Einfallsreichtum und die Anpassungsfähigkeit, die viele Betriebe entwickeln müssen, um in einer sich wandelnden Welt zu bestehen.

Details	
Vorfall	Unternehmensfusion
Ursache	fortschreitender Personalmangel
Ort	Borgfeld, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.weser-kurier.de• www.guido-koester.de• www.deutschlandfunk.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de