

„Tradition trifft Moderne: Die Scarpellos führen Gref-Völsing in die Zukunft“

Entdecken Sie die Tradition und das Handwerk hinter Frankfurts Kult-Rindwurst, die seit 130 Jahren in der Familie Gref-Völsing hergestellt wird.

In Frankfurt ist die traditionelle Metzgerei Gref-Völsing mehr als nur ein Ort, an dem Wurst hergestellt wird; sie verkörpert Familientradition und kulinarisches Erbe. Unter der Leitung von Franziska und Mauro Scarpello, die das Unternehmen seit 2019 führen, wird nicht nur die Qualität der Produkte gewahrt, sondern auch die Geschichte des Betriebs fortgeschrieben.

Die Geschichte des Familienunternehmens

Das Unternehmen, das vor 130 Jahren von dem frisch verheirateten Paar Karl Gref und Wilhelmine Völsing gegründet wurde, hat seit jeher eine wichtige Rolle in der Frankfurter Lebensmittelszene gespielt. Die beiden Scarpellos sind die fünfte Generation, die das Geschäft führt. „Ich trete in große Fußstapfen“, sagt Mauro, der sich nach seinem Jurastudium für eine Ausbildung zum Metzger entschied. In einer Zeit, in der viele kleine Metzgereien aufgrund des Wettbewerbs aus dem Markt gedrängt werden, hebt sich Gref-Völsing durch seine Tradition und Beständigkeit ab.

Veränderungen und Modernisierung

Die Scarpellos haben das Unternehmen nicht nur weitergeführt, sondern auch bereitwillig modernisiert. Vor fünf Jahren wurde eine neue Räucheranlage installiert, die die Produktion erheblich

verbessert hat. „Er hat sich an Dinge getraut, die sich kein anderer getraut hat“, sagt Franziska über ihren Mann, der mit frischen Ideen in den Betrieb eingestiegen ist. Dieser Ansatz ist ein Balancing-Akt zwischen der Bewahrung von Tradition und der Anpassung an moderne Anforderungen.

Produktion und Beliebtheit

Gref-Völsing produziert täglich zwischen 4000 und 6000 Rindswürste, die unter den Frankfurtern Kultstatus genießen. Hergestellt aus 100 Prozent Rindfleisch, ohne Konservierungsstoffe, und nach einem über 100 Jahre alten Rezept, ist der geschmackliche Wert der Wurst unbestreitbar. Bestellt wird das Fleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, was eine bewusste Entscheidung für hohe Qualität darstellt.

Kundschaft im Wandel

Die Zusammensetzung der Kundschaft hat sich jedoch in den letzten Jahren geändert. Wo früher vor allem Handwerker und Lastwagenfahrer in die Metzgerei kamen, sind heute zahlreiche Angestellte aus Büros während ihrer Mittagspause zu finden. Der Fokus hat sich von traditionellen Sonntagsbraten hin zu einfacheren, schnell zubereiteten Optionen verschoben. „Die Rindswurst ist unkompliziert zu machen“, erklärt Franziska und hebt die Flexibilität des Produktes hervor.

Blick in die Zukunft

Trotz der Herausforderungen, vor denen die Metzgerei steht, bleibt das Ziel der Scarpellos klar: die Pflege des Erbes und die Qualität des Unternehmens. Ein erweitertes Personalangebot ist nicht geplant, da es schwierig ist, Nachwuchs im Metzgerhandwerk zu gewinnen. Die Kinder von Mauro und Franziska sind noch zu jung, um in die Fußstapfen ihrer Eltern zu treten. „Wir machen keinen Druck“, sagt Mauro, „sie sollen

selbst herausfinden, was sie wollen.“

Gref-Völsing steht als Beispiel für die Beständigkeit und Flexibilität kleiner Familienbetriebe. Der Zusammenklang von Tradition und Moderne stellt sicher, dass die Frankfurter Kult-Rindwurst auch in Zukunft ein wichtiger Bestandteil der Region bleibt. Ob der Kurs von Familie Scarpello erfolgreich eingeschlagen wird, wird die Zeit zeigen. Sicher ist jedoch, dass sie auf ihren Werten bestehen und das Erbe mit Stolz weitertragen wollen.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de