

EILT SEHR!

Aber nichts passiert. Die deutsche Bürokratie wächst immer weiter. Ist das wirklich so schlimm? Besuch bei einem Metzger, der schließt, und einem Landrat, der verzweifelt

VON MIGUEL HELM; FOTOS: ANNA ZIEGLER



Volker Jost ist seit fast 50 Jahren Metzger. Neuerdings hat er Angst, seinen Beruf falsch auszuüben. Der Grund: die vielen Vorschriften

Vielleicht sollte man einen Text über etwas, zu dem jeder eine Meinung hat, an einem Ort beginnen, an dem jeder schon einmal war. An einer Würsttheke.

Die Metzgerei liegt in Roßdorf, einem Teil der Kleinstadt Bruchköbel in Hessen, gegenüber von »Monika's nahkauf«, wo die Jalousien seit Wochen unten sind, weil Monika gestorben ist, und einer gut besuchten Apotheke, wo ein zwinkerndes Virus an der Scheibe klebt. Die Metzgerei heißt wie ihr Besitzer, Volker Jost, und wirbt mit dem Spruch: »Da weiß man, dass es schmeckt!«

An einem Samstagmorgen im Frühjahr ist vor der Würsttheke ein Stehtisch aufgebaut, ein rotes Band hängt um die weiße Tischdecke, auf zwei Silbertablets liegen Schnittchen, daneben stehen Sektgläser. Die Menschen plaudern und stoßen an. Frauen mit Kühltaschen, Alte, die draußen ihre Senioren-Scooter geparkt haben, und etwas jüngere Männer mit Zetteln in der Hand, auf denen in Bleistiftbuchstaben »200 Gramm Roastbeef« steht, oder »300 Gramm gefüllte Lendchen«.

Es sieht aus, als würde hier in Bruchköbel etwas gefeiert. Wären da nicht Volker Jost, der Metzger, die Verkäuferinnen und seine beiden Schwestern. Die Jüngere hat Tränen in den Augen: »Ich könnte heulen.« Volker Jost sitzt da und schüttelt den Kopf, ein geknickter Mann mit Schnauzer und einer weißen Mütze mit der Aufschrift: *We know how*. Wir wissen, wie.

Heute ist der letzte Tag der Metzgerei Volker Jost in Bruchköbel. Die Menschen hier werden ihm fehlen, sagt Jost. Sie bringen ihm Abschiedsgeschenke, Blumen, Schokolade, ein Seidentuch. Sie sagen Sätze wie »Ich werde deinen Eiersalat vermissen!« oder »Ihr wart so gut zu uns!«.

Um kurz vor 13 Uhr verlässt der letzte Kunde den Laden. Die Verkäuferinnen säubern die Fliesen, wischen die Theke, kehren den Boden. Volker Jost fährt nach Hause. »Jetzt ist es wirklich vorbei!«

Auf den ersten Blick ist das Ende der Metzgerei Jost in Bruchköbel nicht weiter interessant. Jedes Jahr schließen Hunderte Metzgereien in Deutschland. Sie schließen, weil sie kein Personal finden, weil viele Menschen weniger Fleisch essen oder lieber das billigere Fleisch aus dem Supermarkt kaufen. Jede Schließung ist bitter. Aber sie ist auch Teil der Marktwirtschaft. Ein Geschäft, das sich nicht rechnet, verschwindet.

Bei Volker Jost liegt der Fall anders. Er hat genug Kunden, die Jäger-Gulasch und Lendenspieße kaufen. Er hat genug Mitarbeiterinnen und mit seinem Sohn Christoph theoretisch einen Nachfolger. Trotzdem macht er in Bruchköbel zu.

Das liegt an einer Sache, über die kleine Handwerker und große Konzerne gleichermaßen klagen, genau wie Ärzte, For-

scher und Bauern. Das ganze Land. Die Rede ist von der deutschen Bürokratie.

Deutschland streitet über die Migration, den Klimaschutz, die Waffenhilfe für die Ukraine. Bei der Bürokratie sind sich praktisch alle einig.

Für Bundeskanzler Olaf Scholz ist sie ein »über Jahrzehnte gewachsenes Dickicht«. Finanzminister Christian Lindner bezeichnet sie als »Monster«. Wirtschaftsminister Robert Habeck spricht von einem »Berg von Vorschriften«. Der CDU-Chef Friedrich Merz sagt, »unser Land erstickt in Bürokratie«. Der AfD-Vorsitzende Tino Damall ruf dazu auf, den »Bürokratie-Irrsinn« zu beenden.

In den Zeitungen steht:

»Wie Bürokratie die Energiewende bremst« (*Handelsblatt*)

»Die Bürokratie befeuert die Bauflaute« (*WirtschaftsWoche*)

»Familienunternehmen ächzen unter Bürokratie« (*FAZ*)

»Bürokratie ist DER Jobkiller« (*Bild*)

Wenn sich aber alle so einig sind, dass Bürokratie etwas Schädliches ist, weshalb gibt es sie dann überhaupt? Warum wächst sie immer weiter? Und ist sie wirklich so schlimm?

Zwei Tage vor der Schließung der Metzgerei in Bruchköbel steht Volker Jost, 64, in seinem Haus und hält ein gerahmtes Foto in den Händen, eine Schwarz-Weiß-Aufnahme aus dem Jahr 1962. Volker Jost war damals drei Jahre alt. Ein Knirps mit großen Augen, vor dem eine tote Sau liegt. Josts Urururur-Großvater gründete die Metzgerei im Jahr 1818, danach wurden alle Männer in der Familie Metzger, der Großvater, der Vater. Volker Jost hat immer zwei Metzgereien betrieben, eine größere in dem Mehrfamilienhaus in der Kleinstadt Nidderau, wo er bis heute wohnt, und die kleinere im vier Kilometer entfernten Bruchköbel.

Jost ist keiner, der sich damit brüsten, wie viel den Menschen in Bruchköbel an seiner Metzgerei gelegen ist – oder dass die fünf Schweine, die er jede Woche bei einem befreundeten Bauern einkauft und anschließend mit Respekt, wie er sagt, schlachtet, ein besseres Leben hatten als die Hunderttausenden Schweine, die jeden Tag in deutschen Massenschlachthöfen getötet werden. Jost sagt nur, seine Arbeit habe ihn lange sehr glücklich gemacht.

Doch seit einigen Jahren liegt er immer wieder nachts wach. Jost ist seit fast 50 Jahren Metzger, seit 40 Jahren Meister und seit 15 Jahren im Prüfungsausschuss der Fleischerinnung Hanau. Trotzdem hat er inzwischen Angst, seinen Beruf falsch zu machen. Dabei geht es nicht um Fleisch und Wurst und die richtige Zubereitung,

sondern um Regeln und Verordnungen, die ihm nicht einleuchten.

Ein Beispiel. Vor einigen Monaten standen Mitarbeiter des Veterinäramts in Josts Metzgerei. Sie sagten, er müsse einen Warnhinweis anbringen, dass seine Kunden das Hackfleisch, das sie kaufen, vor dem Essen erhitzen müssen. So will es eine Verordnung, die Jost bisher nicht kannte und deren Sinn er nicht verstand. Außer Mett und Tatar darf man Hackfleisch nicht roh essen. Das weiß doch jedes Kind. Aber bitte, wenn es die Behörden wollen. Es wurde ein gelber Zettel ausgedruckt, laminiert und über der Würsttheke aufgehängt: »Hackfleisch und Geschnetzeltes nur im durchgegartem Zustand verzehren.«

Die Folge sei, sagt Jost, dass die Kunden auf den Zettel zeigen und fragen, ob etwas mit seiner Ware nicht stimme. Warum sonst sollte er auf eine Selbstverständlichkeit aufmerksam machen? »Die Leute halten einen doch für doof«, sagt Jost.

Mehrmals pro Woche muss er aufschreiben, wie heiß und wie lange er seine Würst gart, woher das Geflügelfleisch, das er verarbeitet, stammt und wann er welchen Gewürzbeutel geöffnet hat. Seine Frau hat Tabellen erstellt, die er Zeile für Zeile mit Temperaturangaben, Uhrzeiten und Chargennummern füllt. Anfang des Jahres packte er sein Hackfleisch in kleine Tüten und füllte das Wasser aus den Wasserhähnen seiner beiden Metzgereien in Behälter. Das alles schickte er an ein Lebensmittelinstitut zur »mikrobiologischen Risikoanalyse«, einmal die Woche, sechs Wochen lang, auch das ist vorgeschrieben, für insgesamt 5.400 Euro, die er selbst zahlen musste.

»Als würde ich schummeln wollen«, sagt Volker Jost.

Laut einer Umfrage des Zentralverbands des Deutschen Handwerks aus dem vergangenen Jahr sagen drei von vier Handwerkern im Land, der Bürokratieaufwand sei in den vergangenen fünf Jahren gestiegen und »die ständige Anpassung an neue gesetzliche Regelungen« erschwere die Arbeit erheblich. Mehr als 60 Prozent der Metzger, so das Ergebnis einer Befragung des hessischen Fleischerverbands, macht die Bürokratisierung ihres Berufs große Sorgen. Sie belastet sie mehr als die steigenden Energiekosten. Mehr als das veränderte Konsumverhalten ihrer Kunden. Mehr als der Fachkräftemangel.

Am 15. Februar 2024 erhielt Volker Jost eine E-Mail von einem Absender mit dem Namen »A39 LMFL«, es war die Abteilung »Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung« des örtlichen Veterinäramts. Betreff: »Amtliche Lebensmittelüberwachung: Erinnerung – zulassungspflichtige Tätigkeiten«. Die Mail hatte zwei PDF-Anhänge und endete »mit freundlichen Grüßen Im Auftrag«.

Im Kern ging es, wieder einmal, um eine Verordnung. Diese sieht vor, dass ein Metzger, der mehr als ein Drittel seiner Produktionsmenge an »andere Betriebe des Einzelhandels« verkauft, eine gesonderte Zulassung benötigt. Diese anderen Betriebe sind zum Beispiel Kantinen und Gaststätten. Aber auch die Filialen des eigenen Betriebs gehören dazu – im Fall von Volker Jost also die Metzgerei in Bruchköbel.

Es klingt widersinnig: Wenn die Filiale zu profitabel ist, wenn Jost dort zu viel Fleisch verkauft, hat er ein Problem. Dann braucht er die gesonderte Zulassung, und die ist aufwendig, weil die Auflagen über die Vorschriften hinausgehen, die er jetzt schon erfüllen muss.

Die Zulassung würde erfordern, dass sich Beamte des Regierungspräsidiums und des Veterinäramts Josts Betrieb genau ansehen. Sie würden kontrollieren, ob Jost »Nachweise über jährliche Personalschulungen zur Lebensmittelhygiene« vorlegen kann, außerdem »einen Trinkwasserversorgungsplan« und »einen Abwasserentsorgungsplan«. Es wäre aufwendig, aber vermutlich könnte Volker Jost diese Auflagen mit ein bisschen zusätzlicher Arbeit erfüllen.

Schwieriger ist es mit der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel I Nr. 2: »Betriebsstätten«, ist dort zu lesen, müssen so angelegt sein, dass »aerogene Kontaminationen« vermieden werden.

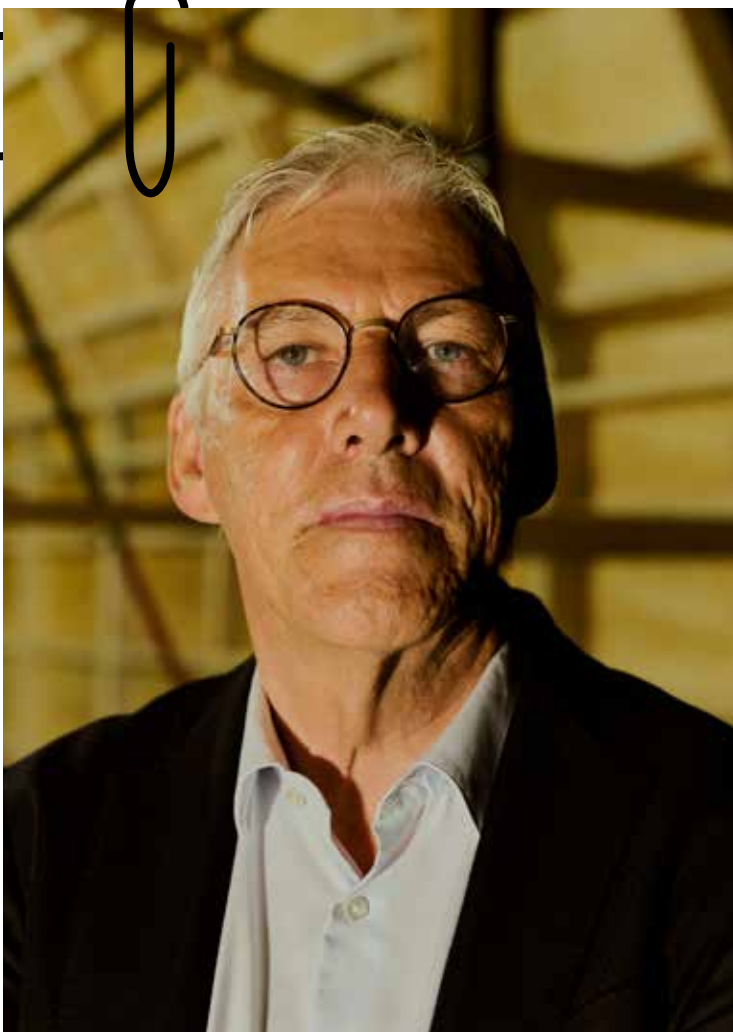
Die »Betriebsstätte« von Volker Jost ist das Haupthaus seiner Metzgerei. Dort gibt es seit 1962 einen Verkaufsraum. Verlässt man den Verkaufsraum durch die Hintertür, erreicht man einen gepflasterten Innenhof, etwa zehn Meter lang. Dahinter befinden sich die Würstküche und das Kühlhaus. Mehrmals täglich laufen Jost und seine Mitarbeiterinnen vom Kühlhaus zum Verkaufsraum, mit roten Plastikkisten in den Händen oder Würsten am Haken.

Und genau das ist das Problem.

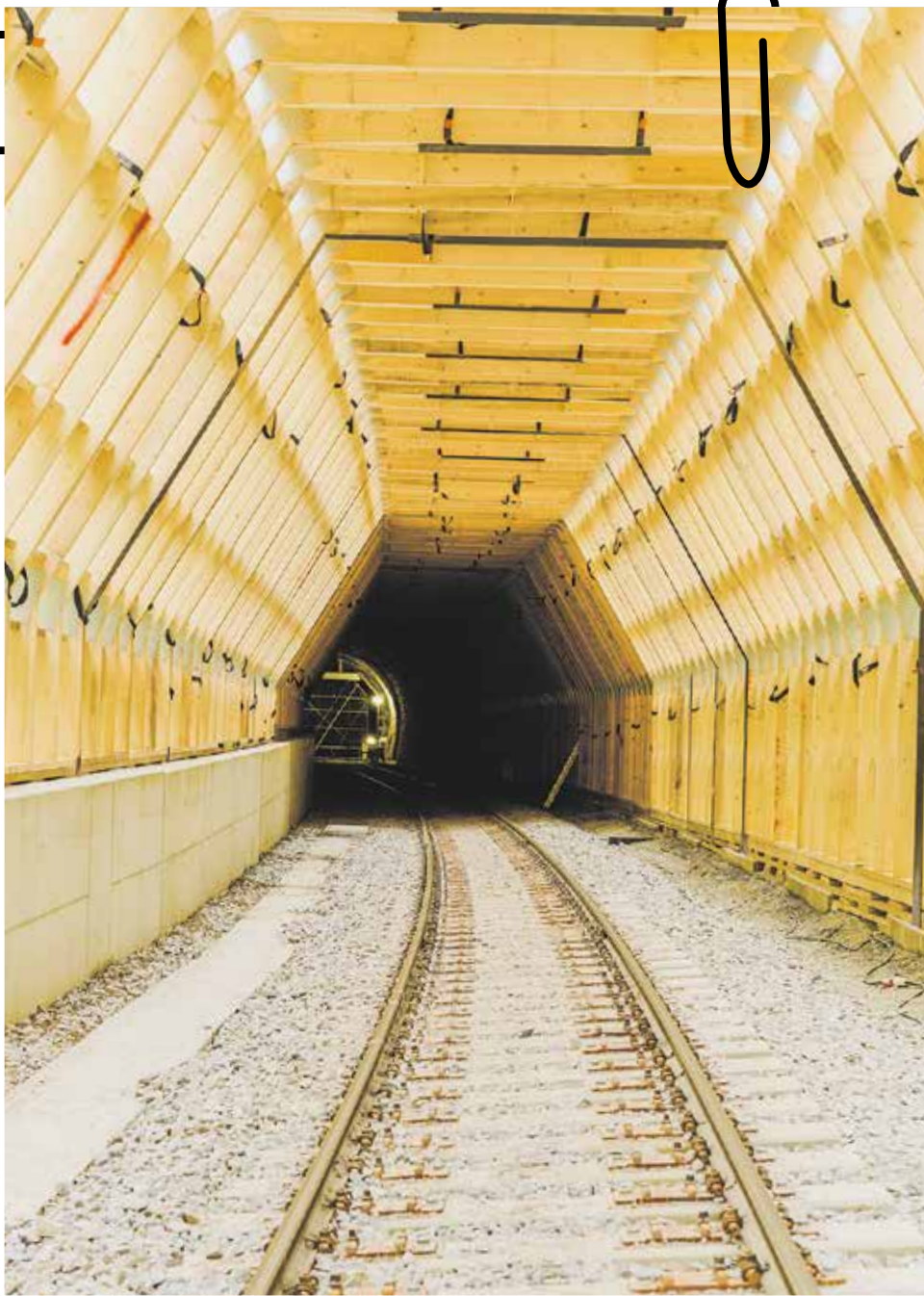
Denn unter diesen Umständen kann Volker Josts Betrieb nicht zugelassen werden. So habe es ihm das Veterinäramt erklärt, erinnert er sich. Der Grund: Es ist nicht auszuschließen, dass auf den zehn Metern zwischen Verkaufsraum und Kühlraum Keime aus der Luft in die Lebensmittel gelangen. Das Fleisch abzudecken, reicht nicht. Der Innenhof muss überdacht werden. »Wegen den zehn Metern! Als würde der Tschernobyl-Regen täglich über uns runterkommen«, sagt die ältere der beiden Schwestern.

Im vergangenen Dezember setzt sich die Familie zusammen. Sie rechnen aus, wie hoch der Anteil der Produktions-

29. August 2024 DIE ZEIT N° 37



Landrat Helmut Riegger will, dass bald ein Zug durch zwei alte Tunnel im Schwarzwald fährt. Das Problem: Fledermäuse



EILT SEHR! Fortsetzung von S. 13

Sie schüttelt den Kopf und wünscht alles Gute. »Unser kleines Nest war so glücklich, Sie zu haben.«

Die Folge ist ein Wust an Regelungen, die sich teils widersprechen oder in der Praxis gar nicht umsetzbar sind. In Deutschland gibt es Speditionsunternehmen, die für den Transport eines einzigen Windrads bis zu 60 Einzelgenehmigungen einholen müssen. Wissenschaftler, die Bewilligungen von mehreren Dutzend Ethikkommissionen und Datenschutzbeauftragten benötigen, ehe sie mit einem Forschungsprojekt beginnen können. Alleinerziehende Väter, die wenn sie ihre Mutter pflegen. Anrecht auf zwölf

Auch die Finanzierung war bald gesichert, 50 Prozent der damals veranschlagten 49 Millionen Euro würde die Landesregierung übernehmen. Winfried Hermann, der baden-württembergische Verkehrsminister von den Grünen, bezeichnete die Bahn als »Schlüsselprojekt für den ländlichen Raum und das Überleben der Stadt Calw«.

Als Reaktion darauf hat Buschmann dem Kabinett das Bürokratienteilungsgesetz IV vorgelegt, nach der Sommerpause soll es verabschiedet werden.

»Der Landrat dachte, jetzt könne alles ganz schnell gehen«, sagt der Referatsleiter Raddatz.

A horizontal number line with tick marks at 0, 1, 2, 3, 4, 5, and 6.

Etwa auf die Probleme der modernen Nahrungsmittelproduktion. Zwei Autostunden von Völker Josts Metzgerei entfernt brachte eine Wurstfabrik verdorbenes Fleisch in schlaft. Das war in den Jahren 2018 und 2019. Der Grund: Umflexe hygienische Bedingungen. Listerien konnten sich ansiedeln und vermehren. Elf Menschen sollen daran gestorben sein, etliche weitere erkrankten schwer. Der Fall machte bundesweit Schlag-

Will man weniger Artenschutz, damit eine Bahnstrecke schneller gebaut werden kann?

An einem Dienstag Ende Mai nehmen drei Mitarbeiter des Regierungspräsidiums vor ihren Bildschirmen Platz. Sie sind

Helmut Riegger und seine Mitarbeiter reichen einen überarbeiteten Antrag auf Planfeststellung ein. Die Beamten des Regierungspräsidiums müssen nun eine Stellungnahme schreiben, ob ihnen die Maßnahmen jetzt genügen. Oder ob Landrat Riegger und seine Mitarbeiter erneut nacharbeiten müssen. Und der Konfliktberater Christoph Ewen erneut vermitteln muss. Ewen sagt, er sei »vorsichtig optimistisch«, dass die

Die Gardinen der Metzgerei in Bruchköbel sind seit Wochen zugezogen. Auf der Scheibe klebt ein kurzer Abschiedsbrief: »Wir sagen DANKE«. Die vier Parkplätze der Metzgerei hat Volker Jost mittlerweile verpachtet, an den Bäcker und die Pizzeria in der Straße. Die Ladenfläche würde Jost verkaufen, aber bis heute hat sich keiner gefunden, der einziehen will. Für einen Gemüseladen seien die Räumlichkeiten perfekt, findet der Metzger.

**2+1
gratis**

ZEIT WISSEN

Geheimrezept Freundlichkeit

Entdecken Sie in der neuen ZEIT WISSEN-Serie die Kraft der Freundlichkeit. Und dabei geht es um mehr als nur nette Floskeln und höfliches Getue – sie ist der Schlüssel für Gesundheit, Glück und Erfolg.

Sichern Sie sich jetzt die komplette 3-teilige Serie! Die erste Ausgabe **»Die Kraft der Freundlichkeit« erhalten Sie gratis.** Für die beiden Folgehefte zahlen Sie nur 12,-€.

Ihre Vorteile:

 aktuelle Ausgabe gratis

 32 % Ersparnis

 monatlich kündbar
nach der Probephase

Jetzt bestellen:
www.zeit.de/freundlichkeit
040/42 2370 70*

*Bitte folgende Bestellnummer angeben: 2161386