

# Peter Nolle – Metzgermeister und Unternehmer – im Gespräch mit dem *Isenburger* Von Horst Reber



Täglich bespricht man sich im Betrieb:  
Alfons Nolle (links) und Sohn Peter, die beide die Geschäftsführung inne haben

Das Handwerk gestern wie heute. Es hat nach wie vor goldenen Boden. Dies beweist in Neu-Isenburg die Metzgerei Nolle, die sich längst im Rhein-Main-Gebiet zu einem Juwel für Fleischwaren, Wurst, Feinkost und Tagesmenüs aller Art sowie zu einem sehr gefragten Catering-Unternehmen entwickelt hat. Die Firma Alfons & Peter Nolle GmbH ist im wahren Sinne des Wortes in aller Munde. Grund genug für den *Isenburger* tiefer in das Geschichtsbuch dieses vielbesuchten Geschäfts zu schauen und festzustellen: Nolle hat sich zu einem Aushängeschild der Branche im Rhein-Main-Gebiet entwickelt. Horst Reber sprach mit Peter Nolle (43) über Werdegang und Gegenwart.

Wer ist Peter Nolle? Ein Geschäftsmann, der sein Lebensglück mit Ehefrau Alexandra teilt und als Vater von zwei Kindern (16, 12) ein klares Bekenntnis zu Familie und Beruf ablegt: „Harmonie in der Familie mit allen Angehörigen, täglich Erfolg mit unseren Produkten. Das macht mich glücklich.“ Ein Credo, das wie aus vergangenen Zeiten klingt. Es kommt aus der Familientradition. Und wie könnte es anders sein? Es gibt überzeugende familiäre Vorbilder, die, wie Peter Nolle gut gelaunt beim Gespräch in seinem Büro in der Lessingstraße 2 versichert, immer eine große Rolle gespielt haben.

Peter Nolle, der das Geschäft in Neu-Isenburg mit zwei Filialen in Frankfurt-Niederrad und Sprendlingen seit 2003 gemeinsam mit seinem Vater Alfons und seiner Mutter Marianne führt, hat den Geschäftserfolg von der Pike auf kennengelernt. Er durfte nach der Lehre

bis zur Weiterbildung in Topbetrieben im Frankenland arbeiten und an der Technikerschule in Kulmbach mit Meisterbrief alles studieren, was heute von einem Unternehmer für Fleisch- und Wurstwaren auch von der EU verlangt wird.

Angefangen hatte alles im Alter von 15 Jahren. Die Adressen für den ersten Ernst des Lebens waren plötzlich der Schlachthof, die Wurstküche und im Verkauf das freundliche Geschick seiner Mutter, die hinter und vor der Theke wie ein guter Geist auf Kundschaft und Mitarbeiter bis heute wirkt. „Mutter war nichts zuviel, sie versprühte immer gute Laune, egal wie hart der Tag war“, lobt Peter Nolle die Mama. Der smarte Metzgermeister, der sich am liebsten mit Orgelspiel oder an einem Synthesizer entspannt, betont: „In der Familie war klar, dass ich als Metzgerlehrling in die Fußstapfen meines Vaters und Großvaters (Hans) trete. Das war Tradition ohne Widerspruch. Aber für mich auch genau das, was man Berufsglück nennt.“

Von seinem Vater Alfons, der auch heute noch als Mitsiebziger täglich mit dafür sorgt, dass der Betrieb floriert, hat Peter Nolle vieles gelernt. Auch Disziplin. Nach Vaters Motto gleich in aller Früh: „Ein guter Metzger steht mit dem ersten Hahnenschrei auf, sonst wird der Tag nichts.“ Dieser wiederum war den gleichen Weg gegangen. Ebenso wie Hans Nolle, der eigentliche Gründer des kleinen Unternehmens, das heute rund 50 Mitarbeiter unter seinem Dach vereinigt. Dieser war 1929 schon als 25-jähriger Metzgergeselle unternehmerisch aktiv geworden. Nach den damals

im Beruf obligatorischen Wanderjahren hatte er den Weg von seinem Geburtsort Binzgau (Kreis Saulgau) über Biberach an der Riß, Mannheim, Darmstadt, Frankfurt bis schließlich nach Neu-Isenburg als Endstation gefunden und bis 1970 mit Ehefrau Antonie immer erfolgreicher gestaltet. Peter Nolle weiß aus Erzählungen der Großeltern und der Eltern, dass harte Jahre vor dem heutigen Erfolg im angesehenen Geschäft und dem Kundenapplaus bei Sonderlieferungen im Cateringbereich lagen. Sein Tag beginnt deshalb auch morgens um 4 Uhr. Kein Winkel im Geschäft, ob im Kühlhaus oder der Vorbereitungsstation für viele Eigenprodukte oder das Feinkostangebot mit Weinen, Käse, Schokolade oder anderen Leckereien, die heute zu einem Geschäft gehobener Art gehören, trägt nicht seine Handschrift. Die schon 2001 erfolgte Veränderung der Produktlinie zur Verträglichkeit verschiedenster Allergikergruppen wie Lactose-Intoleranz und Gluten hat dem Hause viel Lob eingebracht. Und die 1998 erstmals



Der gute Geist und Sonnenschein der Metzgerei: Marianne Nolle

herausgegebene Zeitschrift „Ihre Monatspost“ für Kunden mit neuesten Informationen und die Pflege des Internets sind Chefsache. Dass sich gegenüber des Geschäftsbetriebs eine Bäckerei, ein Weltladen und ein Mini-Obstgeschäft neben dem Friseursalon seiner Frau Alexandra angesiedelt haben, ist auch seine Initiative: „Man muss am Ball bleiben, sonst ist er irgendwann weggespitzt“, meint Peter Nolle und lächelt dabei fröhlich.“