



Vor 28 Jahren wurde Mahdi Hosseini in Teheran geboren. Schon als Kind durfte er seinem Onkel, einem Fleischer, über die Schulter schauen.

Rudi Merk

Mit Mut zur „Meat Boutique“

Vor etwas mehr als zehn Jahren kam Mahdi Hosseini nach Deutschland. Nach Praktikum, Ausbildung und Meistertitel eröffnete er in der Würzburger Altstadt seine eigene „Meat Boutique“. Seine Kunden schätzen vor allem die klassischen fränkischen Spezialitäten.

Ein Montagabend im November, nach 18 Uhr: Wir haben uns mit Mahdi Hosseini zu einem Telefoninterview verabredet. Der Zeitpunkt ist bewusst gewählt: Ab 18 Uhr wird es ruhiger in der Metzgerei. Es klingelt nur zweimal und der Metzgermeister ist am Hörer. Absolut pünktlich, gut gelaunt und sehr sympathisch berichtet er über sich und seine „Meat Boutique“.

Im Laufe des Gesprächs fällt ein Satz, der sich wie ein roter Faden durch sein Leben zieht: „Ich denke zu 99 Prozent positiv, negative Gedanken haben nur zu einem Prozent Platz.“ Diese Haltung half ihm, vieles zu meistern: die Flucht aus Teheran, das Ankommen in

Deutschland, die drohende Abschiebung und schließlich die Eröffnung seiner eigenen Metzgerei.

Das Potenzial erkannt

In einer Zeit, in der es mehr Betriebsaufgaben als Neugründungen im Fleischerhandwerk gibt, eröffnete Mahdi Hosseini am 28. November 2024 seine „Meat Boutique“ in Würzburg, nur wenige Gehminuten vom Dom entfernt. Als er den leerstehenden Laden eines ehemaligen Sanitätshauses in der Innenstadt entdeckt, denkt er nicht an Fachkräftemangel, Bürokratie oder steigende Kosten. Er sieht das Potenzi-

al, schmiedet Umbaupläne, bemüht sich um Genehmigungen und überzeugt selbst Skeptiker. „Die beteiligten Handwerker haben mich damals für verrückt erklärt, aber das spornte mich nur noch mehr an“, erinnert sich der Fleischermeister an die Umbauphase. Und Aufgeben kam für ihn ohnehin nicht infrage: Zu viel hatte er investiert, zu viel hatte er dafür bereits gekämpft.

Die Liebe zum Umgang mit Lebensmitteln wurde bereits in Teheran geweckt. Dort wurde Mahdi Hosseini vor 28 Jahren geboren. Schon als Kind durfte er seinem Onkel, einem Fleischer, über die Schulter schauen.



Modernes Einkaufserlebnis im Herzen von Würzburg: Die Inneneinrichtung des Geschäfts wurde von Mahdi Hosseini nach eigenen Vorstellungen konzipiert und umgesetzt.

Rudi Merkl

2015, Mahdi Hosseini ist damals 17 Jahre alt, trifft sein Vater eine folgenreiche Entscheidung: Der Inhaber eines Textilunternehmens sieht im Iran keine Zukunft mehr für sich, seine Frau und die drei Söhne. Die Familie flieht und kommt nach mehreren Stationen und Sammelunterkünften schließlich im unterfränkischen Trennfeld an. Ein Ort mit rund 1.000 Einwohnern im Landkreis Main-Spessart.

Praktikum und Ausbildung

Kurz nach der Ankunft sucht sich Mahdi Hosseini einen Praktikumsplatz und wird bei der Metzgerei Bumm fündig. Dort ist man so begeistert von ihm, dass er direkt im Anschluss eine Ausbildung beginnen kann. Er packt an, lernt intensiv Deutsch und entwickelt sich zu einem unverzichtbaren Mitarbeiter. Die Kunden schätzen seine Freundlichkeit und Tatkraft.

Kein Wunder also, dass sich im Dorf massiver Widerstand formiert, als die Behörden Hosseini im Jahr 2017 abschieben wollen. Rund zwei Jahre dauert diese Zeit der Ungewissheit. Getragen wird er in dieser Phase von seiner positiven Grundeinstellung – „Ich bin zu 99 Prozent positiv“ – sowie von der Familie Bumm und den Menschen in Trennfeld.

Letztlich zeigt der Protest Wirkung, die Behörden geben nach. Nach seiner Ausbildung sammelt Hosseini weitere Erfahrungen in der Fleischbranche. „Irgendwann habe ich gemerkt: Das reicht mir noch nicht, ich möchte noch mehr lernen“, begründet er seinen Entschluss, den Meister in Augsburg zu machen. Relativ bald reift dann auch der Wunsch, sich selbstständig zu machen. Im nahen Würzburg ergibt sich dann die Chance mit dem leerstehenden Sanitätsgeschäft.

Ungewöhnliche Öffnungszeiten

Nach mehr als einem Jahr blickt Mahdi Hosseini zufrieden zurück: „Nach der guten Anfangsphase in der Weihnachtszeit 2024 gab es im Januar 2025 eine ziemliche Delle. Da hatte ich schon etwas Bauchschmerzen“, erzählt



In unmittelbarer Nähe zum Würzburger Dom hat Mahdi Hosseini Ende November 2024 seine „Meat Boutique“ eröffnet.

Rudi Merkl



Kunden schätzen die langen Öffnungszeiten und die individuelle Beratung. Rudi Merkl

er. Doch seine hochwertigen Produkte und die freundliche Beratung brachten ihm schnell viele Stammkunden und positive Rückmeldungen ein. Mittlerweile hat sich die „Meat Boutique“ zu einem wichtigen Nahversorger für die Nachbarschaft und zu einem kulinarischen Anziehungspunkt für Touristen entwickelt. Seine Stammkunden schätzen vor allem die langen Öffnungszeiten: Zwölf Stunden täglich, von 7 bis 19 Uhr. „Viele aus der Nachbarschaft sind froh, nach der Arbeit noch bei mir einkaufen zu können. Einige Metzgereien verkürzen wegen Personalmangels ihre Öffnungszeiten. Ich bleibe für meine Kunden da und nutze die Zeit, um mich auf den nächsten Tag vorzubereiten.“

Buntes Publikum

Sein Sortiment deckt ein breites Spektrum ab: fränkische Spezialitäten, Dry-Aged-Besonderheiten und Lammfleisch für die muslimische Kundschaft. „Unterfranken lieben Wurst, aber Würzburg ist auch ein Tourismusmagnet. Meine Kunden sind international und bunt, Menschen unterschiedlicher Religionen kaufen bei mir ein.“ Natürlich gab es auch skeptische Stimmen, etwa die Frage, ob ein muslimischer Metzger mit Schweinefleisch umgehen könne. Hosseini begegnet dem gelassen:

„Meine Religion ist unabhängig von meinem Beruf. Ich will alle Menschen mit meinen Spezialitäten glücklich machen, dazu gehören natürlich auch Produkte aus Schweinefleisch.“ Für diese Offenheit und Internationalität steht auch der kleinere Namenszusatz „Melvin Meat Boutique“. Melvin, das ist für Hosseini eine Erinnerung an seine frühere Heimat: „In Teheran hatte ich als Jugendlicher den Spitznamen Melvin.“



Das Sortiment deckt ein breites Spektrum ab: fränkische Spezialitäten, Dry-Aged-Besonderheiten und Lammfleisch für die muslimische Kundschaft. Das Fleisch stammt aus regionalen Betrieben.

Rudi Merkl

Das heißt übersetzt gerechter Freund.“ Und auch „Meat Boutique“ ist bewusst gewählt. Mit einer klassischen „Metzgerei Hosseini“ hätte er den Fokus stark auf seine Herkunft gelenkt. Ihm geht es jedoch um etwas anderes: um sein Handwerk, das er liebt, um gutes Fleisch und gute Wurst. Persönlich isst Mahdi Hosseini am liebsten Rind. „Ich liebe Sauerbraten mit Klößen, Blaukraut und dunkler Soße.“

Regionale Produkte

Dass er vom Schlachten über den Verkauf bis hin zum Imbissbereich vieles allein stemmt, liegt nicht zuletzt am Fachkräftemangel. Unterstützung erhält er von seiner Familie und einigen Minijobbern. Trotz der langen Arbeitszeiten kann sich Mahdi Hosseini keinen besseren Beruf vorstellen. „Ich bin immer wieder überrascht, wie viele wunderbare Produkte man aus einem Tier herstellen kann.“

Zur Metzgerei Bumm pflegt er weiterhin ein sehr gutes Verhältnis, schließlich schlachtet er dort jeden Montag seine Tiere, die alle aus regionalen Betrieben stammen. „Meine Schweine sind nur drei bis vier Kilometer unterwegs. Das ist gut für die Tiere und für die Fleischqualität.“ Und vielleicht, wenn alles gut läuft, wird Mahdi Hosseini die Metzgerei in Trennfeld eines Tages übernehmen, wenn sein ehemaliger Lehrmeister in Rente geht. Doch bis dahin ist noch Zeit, und zunächst muss sich die Meat Boutique weiter etablieren. Dafür hofft Hosseini auch auf Unterstützung aus der Politik. Er liebt sein Handwerk, sieht aber ebenso die Herausforderungen. „Das Land braucht nicht nur Ärzte, sondern auch engagierte Handwerker, die hochwertige Lebensmittel herstellen. Es kann doch nicht das Ziel sein, dass wenige große Hersteller bestimmen, was wir zu essen haben“, sagt er besorgt. Aber nur kurz, denn auch hier gilt sein Motto: „Zu 99 Prozent bin ich positiv.“ Und so wird er weiter zwölf Stunden täglich arbeiten und über zusätzliche Fortbildungen nachdenken: „Das schadet nicht, macht mich besser und mich und meine Kunden glücklicher.“

Kerstin Mock