

Tiere zerlegen auf Twitch

Auf einer Plattform, die vor allem für das Streaming von Videospielen bekannt ist, sorgt ein unermüdlicher Metzgermeister aus Unterfranken für Aufsehen: Live aus seiner Wurstküche zeigt Timo Rögele, wie er Weißwürste füllt und Leberkäse zubereitet. Das Interesse ist enorm – und sein Einsatz zahlt sich aus: für ihn und die ganze Branche.



Im ARD-Livestream diskutierte Timo Rögele mit bekannten Politikern wie Ex-Grünen-Chefin Ricarda Lang.

Screenshot twitch.tv/ard

Fleischwolf an, Messer und Gewürze in die Hand – und die Kamera nicht vergessen: Wenn Timo Rögele in der Familienmetzgerei morgens um 6 Uhr das Licht anmacht, dann startet er zeitgleich auch sein Tablet – und streamt seinen Arbeitsalltag hinaus in die Welt. „Servus Leude“, begrüßt er die Community im breiten fränkisch. Täglich schauen hunderte und tausende Interessierte dem Metzger bei seinem Meisterhandwerk zu. Diskutieren mit ihm, stellen Fragen, machen Vorschläge: Mit 24 Jahren führt Timo Rögele das Publikum dabei nicht nur durch die Metzgerei seines Vaters – er zeigt auf Social Media auch, wie das Handwerk funktioniert – direkt und ungefiltert. Sein Ziel: Begeisterung wecken für einen Beruf abseits des Rampenlichts.

Vom Ausbildungswechsel zum Meistertitel

Dabei war für Rögele Metzger lange gar keine Option. Er sah, wie viel sein Vater arbeitete – das schreckte ihn ab. Deswegen begann der heute 24-Jährige nach der Realschule zuerst eine Ausbil-

dung zum Feinwerkmechaniker – merkte aber schnell, dass ihn die Arbeit nicht erfüllte. In seiner Freizeit half er damals immer öfter im Familienbetrieb mit. „Da habe ich gespürt, dass es Spaß macht. Man sieht täglich, was man geschafft hat, welche Leidenschaft dahintersteckt. Wie geil man sich entwickeln kann“, sagt er rückblickend.

Er wechselte die Ausbildung, begann erst in einem anderen Betrieb und machte am Ende seinen Abschluss in der elterlichen Metzgerei in Gnod-

stadt bei Würzburg. Dort lernte er das Handwerk von Grund auf: Zerlegen, Wursten, Pökeln. Rögele schloss die Berufsschule mit der Bestnote 1,0 ab. Den Metzgermeister machte er direkt im Anschluss – als Jahrgangsbester in Bayern.

Social Media statt nur Ladentheke

Im Januar 2023 startete Rögele neben dem Tagesgeschäft erste Videos auf YouTube – aus einem einfachen Grund: Immer wieder wurden ihm die gleichen Fragen gestellt. Also drehte er kurzerhand Erklärvideos zur Herstellung von Bratwurst, Leberkäse oder Weißwurst. „So konnte ich zeigen, wie viel Arbeit drinsteckt – und musste es nicht zehn Mal erzählen.“

Der Start war spontan. Nachts um eins stellte er die Kamera auf und legte los. Ein Skript gab's nicht – dafür echtes Handwerk. Bald folgte der Sprung auf Instagram und für Live-Auftritte auf TikTok. Dort erreichte er binnen eines Jahres über 100.000 Follower. Einschränkungen bei Livestreams auf der Plattform führten ihn schließlich zu Twitch. Hier kann er auch von un-



Auch das Bayerische Fernsehen war schon zu Besuch.

Timo Rögele



Metzger Timo Rögele beim Zerlegen, Wursteln und Probieren.



Timo Rögele

terwegs im Auto streamen und die Metzgersarbeit im Detail zeigen. Tik-Tok lässt beides nur eingeschränkt zu. Und so zeigt Rögele seitdem den kompletten Arbeitsalltag in der Metzgerei live und beantwortet Fragen in Echtzeit. Auf einer Plattform, die vorwiegend für Live-Übertragungen von Videospielern bekannt ist oder für Kreativschaffende wie Musiker. Rögele ist hier ein Exot – und ein erfolgreicher noch dazu. Die Community wächst, er arbeitet und erklärt parallel – immer mit weißer Cap und einem Lächeln. Mittlerweile folgen ihm rund 28.000 Menschen.

100 Stunden in der Woche lohnen sich mit Verzögerung

Das nötige Technik-Know-how hat sich der 24-Jährige selbst beigebracht. Und viel investiert. Kameratechnik, PC, Servertechnik und mehr. Lange arbeitete er allein – nach Feierabend, oft bis zu 100 Stunden pro Woche für Metzgerei und Social Media. Inzwischen wird er von ehrenamtlichen Moderatoren und einem angestellten Cutter unterstützt.

„Es kostet viel Zeit, aber es lohnt sich“, sagt er. Anfangs bekam er vor allem positives Feedback – finanziell brachte es wenig. Inzwischen tragen Werbe- und Kooperationspartner wesentlich zu seinem Einkommen bei. Die genauen Summen nennt er nicht. Nur so viel: Der Social-Media-Verdienst liegt etwa auf dem Niveau eines Metz-

gergesellen. Das Geld investiert er in weiteres Equipment und neue Inhalte.

Diskussion in der ARD, Umsatzbringer Online-Shop

Die Kombination aus Metzger, Junior-Chef und Content Creator wirkt weit über Social Media hinaus. Das Bayerische Fernsehen begleitete Rögele bereits bei seinem gestreamten Arbeitstag. Im Juni diskutierte er im ARD-Livestream unter anderem mit Ricarda Lang über Arbeitsmotivation und Arbeitszeiten in Deutschland.

Neue Lust aufs Handwerk – 22 Azubis gewonnen

Besonders stolz ist Rögele auf Rückmeldungen junger Zuschauer: „Mindestens 22 haben mir geschrieben, dass sie wegen meiner Videos eine Ausbildung als Metzger begonnen haben.“ Das Feedback motiviert ihn. Seine Reichweite nutzte er beispielsweise auch im Januar bei einer Deutschlandtour. Binnen fünf Tage legte er 2.400 Kilometer zurück, besuchte neun Metzgereien und bot diesen eine Bühne auf seinen Kanälen.

„Man sieht täglich, was man geschafft hat, welche Leidenschaft dahintersteckt. Wie geil man sich entwickeln kann.“

Timo Rögele

Der digitale Auftritt bringt auch Vorteile für den Familienbetrieb – etwa bei der Personalsuche. Ganz nach seinem Motto: „Was nicht in der Theke liegt, wird nicht gekauft.“

Auch der Online-Shop mache mittlerweile einen erheblichen Anteil am gesamten Umsatz aus. Fans bestellen rund um die Uhr – oft spontan während und nach dem Stream. Für den teils internationalen Versand mussten extra Kräfte eingestellt werden. Zu kaufen gibt es auch Merchandise-Artikel wie Messer, Gewürze, Tassen oder T-Shirts.

Seine wachsende Reichweite will er weiter nutzen: Die Fans hat er schon einmal eingebunden, gemeinsam entstand eine Community-Wurst. Künftig sollen andere Influencer ihre eigene Wurst bei ihm herstellen – live und öffentlich. Er will noch mehr Hintergrund-Einblicke geben. Auch eine Tour ist wieder denkbar.

So will Timo Rögele das Handwerk noch sichtbarer machen. Oder in seinen Worten: „Wir wollen gemeinsam Spaß haben und das Handwerk noch breiter zeigen!“

Erich Wörishofer/DHZ