

Mit Ochs und Tross zu Tale

Almabtrieb der Metzgerei **Reichenbach** zog erneut Tausende Schaulustiger an

Glottertal (hvg). Was das Oktoberfest für München, das ist der Almabtrieb für Glottertal und Umgebung. Bei Traumwetter verfolgten Tausende Schaulustige, wie zur Mittagszeit Metzgermeister Ulrich Reichenbach mit Ochs und Tross zu Tale kam, die Rindviecher auf saftiger Weide grasen ließ, um sich dann mit seinem Parade-Ochsen „Sepp“ unters Volk zu mischen und ein kühles Bier zu genießen.



Der Alma btrieb ist geschafft.



Volksfeststimmung bei Kaiserwetter.

Fotos: Herbert Geisler

Langweilig konnte es eine m kaum werden auf dem Festgelände beim Gewerbegebiet Engematten, selbst wenn man frühzeitig da war. Hüpfburg und „Sängers Carusell von 1897“ hielten die Kinder in Bewegung, Wurst- und Pommes-frites-Stände, Bierbrunnen und Kuchentheke, Blumenonderangebote und der gut gefüllte, günstig zu erhaltende „Almabtriebs-Beutel“ boten reichlich Abwechslung. Im Zelt lockte die Speisekarte mit Ochsenkeule vom Spieß, gefüllte Kalbsbrust und - als Auftakt oder für die Wenigverzehrer - hausgemachte Nudelsuppe mit Rindfleisch; als Hastrunk wurde stilgerecht „Glottertäler Ochsenblut“ angepriesen. War das Festzelt schon vor der Mittagszeit belebt, so füllte es sich nach Ankunft von Herr, Ochs und

weiterem Tross rasch bis auf den letzten Platz. Hochbetrieb herrschte an den Tischen, an den Ausgabepunkten und an den Kochstellen. Bedienungsbalancierten voll beladene Tablettts zu den Hungrigen und munter beflügelten die „Glottertäler Musikanten“ den allgemeinen Trubel.

Qualität und Tradition

Kein Wunder, dass der seit über 25 Jahren stattfindende Almabtrieb zur Veranstaltung mit Volksfestcharakter geworden ist. Doch über die Attraktion des Tages hinaus ist es Ulrich Reichenbach ein tiefes Anliegen, auch mit dem zur Tradition gewordenen Fest zu verdeutlichen und zu veran-

schaulichen: In seinem Familienbetrieb wird noch mit Herz und Hand geschafft, hier kümmert man sich noch selbst um das Vieh - die eigene Herde besteht aus 500 Tieren; dass eine Metzgerei einen so großen eigenen Viehbestand hat, ist bundesweit einmalig - und hier pflegt man noch gern und täglich den Kontakt mit der Kundschaft. Ob in den Filialen in Glottertal, Gundelfingen, Sexau, Umkirch, Freiburg oder an einer der zahlreichen mobilen Verkaufsstellen, überall berichten Reichenbach-Mitarbeiter von gewachsenen, gepflegten, langjährigen Kundenbeziehungen.

Das Vertrauen in die Qualität der Waren bildet das Kernelement dieser

Verbindung. Diesbezüglich gilt Reichenbachs Ausspruch: „Bei uns treffen Sie mit ehrlicher Wurst- und Fleischqualität immer die richtige Wahl, denn bei uns gibt es keine Mangelpackung“, auch weiterhin.

Helfer-Netzwerk

Dass alles so unbeschwert ablaufen konnte, dazu hatten wieder viele beigetragen: Reichenbach-Team, Glottertäler Vereine, Feuerwehr und Rotes Kreuz. Auch in diesem Jahr waren die Besucher wieder beeindruckt von der kräftigen und gepflegten Herde, ihrem Blumenschmuck, ihren nahezu stetig tönenden Glocken und der ganztägig prächtigen Stimmung.