

125 Jahre Idler Fleischwaren

Von Katharina Idler

Tägliche Frische und erstklassige Qualität – das hat sich bei Idler seit 125 Jahren nicht geändert. Früher kamen die Kunden in die kleine Metzgerei in der Backnanger Innenstadt, heute werden sie in einem großen, modernen Verkaufsladen bedient und mit eigener Fahrzeugflotte just in time beliefert. Beständig bleibt die Philosophie des Familienbetriebs: frische Fleisch- und Wurstwaren, regionale Lieferanten und traditionelles Metzgerhandwerk seit 1892.

Der Grundstein zum heutigen Unternehmen wurde 1892 mit der Gründung der Metzgerei Idler gelegt. Eugen Holzwarth bot in der Gerberstraße in Backnang den Arbeitern einen Platz zum Mittagessen. Mit seiner Metzgerei mit Gastwirtschaft legte er den Grundstein für ein traditionelles Familienunternehmen. Im Jahr 1925

übernahmen Ernst Idler, der Schwiegersohn von Eugen Holzwarth, und seine Frau Karoline in zweiter Generation die Metzgerei. Die schweren Kriegsjahre überstand der Betrieb dank des Fleißes und Zusammenhalts der Familie und der ungetrübten Leidenschaft für ihr Handwerk.

Im Jahr 1955 vollzog sich erneut ein Wandel: Eugen Idler, Sohn des Inhaberehepaars, und seine Frau Elfriede stiegen in den elterlichen Betrieb ein. 1966 stellten sie bereits die Weichen für die weitere Ausrichtung der Metzgerei durch die Spezialisierung auf die Belieferung von Großkunden. In der Folge stießen sie schnell an ihre Kapazitätsgrenzen, sodass die Suche nach einem neuen Standort unumgänglich war. Fündig wurden sie im Industriegebiet Waldrems – dem heutigen Sitz. Nach sechsmonatigem Umbau zogen sie im Jahr 1982 ein. Bereits ein Jahr später übernahmen Eckart und Eberhart Idler das Geschäft ihrer



Blick auf die Metzgerei und Gaststätte Idler in der Gerberstraße kurz nach dem Zweiten Weltkrieg.

Eltern. Ihr Bruder Martin Idler ist ebenfalls eng mit der Firma verbunden und als Steuerberater tätig.

Heute ist Idler Fleischwaren ein moderner Metzgereibetrieb mit traditionellen Werten. Das heutige Areal im Industriegebiet Waldrems umfasst etwa 2 000 Quadratmeter, bestehend aus einer großen Verkaufsfläche, Büros, Produktionsbereich und verschiedenen Kühlräumen. Seit

dem Jahr 2017 werden die Geschäfte von Renate und Eberhart Idler geleitet. Zum heutigen Kundenkreis gehören private Einkäufer für die sonn-tägliche Grillparty bis zur Automobilfabrik mit 10 000 Kantinengästen pro Tag – von der Gemeinschaftsverpflegung, etwa für Seniorenheime oder Kindergärten, über den Lebensmitteleinzelhandel und Restaurants bis zu Imbissbetrieben.



Der Fleischmarkt Idler in Backnang-Waldrems.