

# Die Landschlachter liefern Feinkost

Fleischer Carsten Dettmers und seine Kollegen geben bei einem Forum Einblicke in ihre Arbeitswelt

Lars Grimsehl ist Brelingens Schlachtermeister in vierter Generation. „Wenn es nach mir ginge, würde ich die Türen meines Betriebs weit aufreißen, damit jeder sehen kann, wie wir arbeiten“, erklärte er den rund 50 Zuhörern einer Fachexkursion.

VON PATRICIA CHADDE

**ELZE/BURGDORF/HÄNIGSEN/ALIGSE.** Auf Einladung des Niedersächsischen Wirtschaftsforums Agrar Handel Industrie kamen Politiker, Nahrungsmittelproduzenten und Wissenschaftler nach Elze. Carsten Dettmers bot als Obermeister der Schlachterinnung Burgdorf mit seinem selbst schlachtenden Betrieb den passenden Veranstaltungsort für das Thema „Vom Tier zum Teller“.

Fünf Landschlachtereien aus dem Bereich der Burgdorfer Fleischerinnung präsentierten den aktuellen Leistungsstand ihres Handwerks: Neben Dettmers und Grimsehl waren auch die Häniger Fleischer Hoppe, die Aligser Fleischer Heike und Jörg Schlüter sowie der ehemalige Obermeister Fritz Lindemann aus Hänigsen vertreten.

Jeder Betrieb schlachtet wöchentlich rund 15 Schweine und ein Großtier, wie das Rind genannt wird. Die Tiere werden komplett verarbeitet und im eigenen Fachgeschäft oder Marktwagen verkauft. „Kurze Wege zwischen Aufzucht, Mast und Schlachtung garantieren Qualität und Transparenz. Neben der Chargennummer können wir ihnen auch den Namen des liefernden Landwirts nennen“, sagte Carsten Dettmers.

In Konkurrenz zu Supermarktketten und Großschlachtbetrieben sind Landschlachtereien zahlenmäßig auf dem Rückzug. Für Nahrungsmittel möglichst wenig zu bezahlen, ist innerhalb Europas ein sehr deutsches Phänomen, das Landschlachtermeister Jörg Schlüter auf den Punkt brachte: „Für hochwertige Qualität nehmen Fran-



zosen weite Wege in Kauf. Deutsche fahren lange Strecken, wenn es was billig gibt.“ Deshalb setzen die Landschlachter bewusst auf Qualität und produzieren Feinkost.

Isabell Dohm, Geschäftsführerin des Fleischverbandes Niedersachsen-Bremen, betreut 600 Betriebe, von denen nur noch 100 selbst schlachten: „Um den Kampagnen der Verbraucherschützer etwas entgegenzusetzen, möchten wir zeigen, wie sauber und professionell gearbeitet wird“, so Dohm. Dennoch kämpften Schlachter mit dem Image des Tierquälers: Auszubildende sind schwer zu kriegen.

„Warum stehen Sie denn um 5 Uhr schon auf?“, wollte ein Exkursionsteilnehmer von Lars Grimsehl wissen. „Weil die Kunden um 8 Uhr ihr frisches Thüringer Mett

haben wollen“, antwortete er. Den Gesichtern der Gäste war anzusehen, dass den meisten nicht klar war, dass der herzhafte Brotbelag drei Stunden zuvor noch lebendig war.

Beim Gang durch den Schlachtraum mit Haken an der Decke und Waschmaschine zum Borstenentfernen wurden die Besucher still. 25 Sekunden liegen zwischen der Betäubung des Schweins mittels Elektrozange und dem tödlichen Schnitt. Das Veterinäramt ist Zeuge. Erst wenn Proben genommen, geprüft und für gut befunden werden, darf weitergearbeitet werden. Im zweiten Raum wird das frische Schweinefleisch weiterverarbeitet. „Bleibt beim Mettessen was an den Zähnen hängen, wurden die Fasern zerrissen“, erläuterte Dohm.

Dann kam wieder Leben unter die Besucher. Sie erfuhren, dass Sülze in die echte Tierblase gefüllt wird, die Därme aber nicht in Deutschland gewaschen, sondern aus China reimportiert werden. Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst unterscheiden sich durch die Verarbeitungstemperaturen. Und wer beim Kombinieren von fettem und magerem Fleisch für Mortadella über 15 Grad Celsius kommt, erlebt, wie sich beides wieder trennt. Das Würzen des Fleisches ist eine weitere Wissenschaft für sich – je-



„Wenn es nach mir ginge, würde ich die Türen meines Betriebs weit aufreißen“: Die Fleischer Lars Grimsehl (von rechts) und Carsten Dettmers führen durch den Betrieb.

der Betrieb hat seine eigenen, gut gehüteten Rezepturen. Muskat, Paprika, Thymian und Rosmarin stehen bereit. Doch Pfeffer bereitet den Schlachtern Kummer. „Der Pfefferpreis ist in den letzten zwei Jahren um 150 Prozent gestiegen“, berichtete Grimsehl. Dohm kennt den Grund: Die afrikanischen Anbaugelände für hochwertige Gewürze sind klein. Übrigens kommt im Elzer Betrieb auch Fenchel in die Wurst: „Damit gibt unser sardischer Schlachtergeselle seiner Salsiccia den Feinschliff“, verriet Dettmers.

Während Schweinefleisch sofort nach der Schlachtung weiterver-

arbeitet werden kann, muss Rindfleisch mindestens drei Wochen reifen, erst danach entwickelt sich sein typischer Geschmack.

Doch Wartezeit und sorgfältige Verarbeitung lohnen sich, wie die Verkostung zeigte. Neben Transparenz und Qualität sorgte auch der Kugelgrill für ein besseres Image der Schlachter. „Auf dem Rost ist hochwertige Fleischqualität gefragt. Wir verkaufen Dry aged Tomahawk Steaks vom Angusrind. Das Ribeye mit extra-langem Knochen hatte ich früher auch schon, das kannte aber keiner, und ich musste es selber essen“, scherzte Grimsehl.

Für das leibliche Wohl: Fritz Lindemann, ehemaliger Obermeister der Fleischerinnung Burgdorf, verwöhnte die Gäste mit Festtagssuppe.



## Welches Fazit ziehen Sie nach dem Treffen, und welche Wurst essen Sie am liebsten?

„Ohne Landwirtschaft ist alles doof, lautet das Motto der Landesverband Mitglied der NIFA ist. Unser Austausch mit Interessensvertretern auf der Messe EuroTier und hier bei Dettmers schärft den Blick. Favorit: Knipp.“



Till Reichenbach, Niedersächsische Landjugend, Elze

„Ich freue mich über den Mut der Schlachtermeister, ihre Türen zu öffnen. Auf diese Weise können sich Verbraucher selbst ein Bild vom respektvollen Umgang mit Schlachtieren machen. Lieblingswurst: luftgetrocknete Mettwurst.“



Linda Lüddeke, Wirtschaftsingenieurin, Groß Lafferde

„Ich finde es gut, wenn die Leute nachfragen, denn Interesse ist immer gut. Als Kenner der Materie hat man manchmal keine Vorstellung davon, auf welchem Wissensstand die Verbraucher sind. Favorit: alle meine Spezialitäten.“



Jörg Schlüter, Schlachtermeister, Aligse

„Wurst- und Fleischverkauf ist viel mehr als Ware geben und Geld nehmen. Doch viele Verbraucher trauen sich nicht, bei den Expertinnen nachzufragen. Auch das Etikett wird nur selten gelesen. Lieblingswurst: schnittfeste Rotwurst.“



Isabell Dohm, Geschäftsführerin des Fleischverbandes Niedersachsen-Bremen, Isernhagen

„Die Branche der Lebensmittelproduzenten arbeitet sensiblen sauber. Mit 40 Milliarden Euro Umsatz ist die Fleischwirtschaft unsere Lebensader. Als Landwirt finde ich es schön, mal wieder unter Praktikern zu sein. Lieblingswurst: Knappwurst.“



Hermann Grupe, FDP-Landtagsabgeordneter, Eschershausen