

# Wissen

## Für den Kunden

Fritz Gempel  
ist Metzgermeister,  
Berater und Buchautor.



# Gute Gründe für den Fleischer

**Warum die selbst produzierte Wurst vom Handwerksmeister mehr als eine kulinarische Alternative ist.**

Die Versorgung der Bevölkerung mit Fleisch und Wurst wäre auch ohne die handwerklichen Fleischer möglich. Wurst könnte ohne die Fleischer sogar billiger oder länger haltbar sein. Warum die Wurst vom Fleischer dennoch die überlegene kulturelle und kulinarische Alternative ist, begründet unser Beitrag. Geschrieben für die Kunden im Fleischer-Fachgeschäft und die, die es werden sollen.

Rund 13100 Fleischer produzieren in Deutschland von Montag bis Freitag frische Wurst. Das ist gut, aber wirtschaftlich nicht unbedingt effizient. Große Wurstfabriken könnten die gleiche Menge Fleischwaren viel billiger herstellen. Wenn man dann noch die enorme Wurstauswahl reduzieren würde, könnte der Preis für die Waren sinken. Genießbar wäre eine solche Einheitswurst durchaus. Man könnte es sogar so machen, dass sie nach allen Werten, die man technisch messen kann, mit der Ware vom Fleischer vergleichbar ist. Und doch bleiben wesentliche Unterschiede. Vier zentrale Argumente sprechen für Produkte vom Fleischer.

**Qualität: Der Fleischer produziert, was er selbst gern isst**

Der handwerkliche Fleischermeister, der am Kutter das Wurstbrät zubereitet, überlegt ständig: „Wie kann ich dieses Produkt noch besser machen?“. Er denkt jetzt nicht ans Geldverdienen. Der Industriemeister hingegen überlegt eher: „Wie kann ich die Kundenanforderungen noch wirtschaftlicher erfüllen?“ Er muss immer ans Geldver-

dienen denken. Am Ende beider Herstellungsprozesse steht eine „gute Wurst“. Warum für die allermeisten Konsumenten die Fleischwaren vom Metzger die besseren sind, kann nicht mit dem Gehalt an Fleischiweiß, dem Fettgehalt oder gar dem Haltbarkeitsdatum begründet werden. Denn: Der handwerkliche Fleischermeister produziert, was er und seine Familie selbst gern essen. Er produziert nicht für anonyme Konsumenten irgendwo, sondern für die Menschen in seiner Stadt. Sein Streben gilt der Anerkennung der Wursteßer in seiner Heimat. Er will auf sein Werk, also seine Wurst, stolz sein. Der handwerkliche Fleischer erlebt bei seiner Arbeit wahre Werkfreude – es macht ihm Spaß und es gibt ihm Befriedigung, gute Wurst herzustellen.

**Sicherheit: Der Fleischer garantiert persönlich, ohne Wenn und Aber**

„Unabhängige Institute“ garantieren für alles Mögliche. Und die Flut der Siegel, Marken und Gütezeichen schmückt SB-Packungen wie Pfingstochsen. Es gibt immer mehr zu lesen auf der verpackten Wurst. Ein QR-Code ermöglicht es, via Handy-Scan weitere Informationen einzuholen. Der Endkunde kann online immer weiter zurückverfolgen. Doch besser geworden sind unsere Lebensmittel durch diesen Info-Overkill nicht. Vielmehr werden immer höhere Anstrengungen erforderlich, um eine exzessive Arbeit- und Verantwortungsteilung irgendwie noch beherrschbar und kontrollierbar zu machen. Der handwerkliche Fleischer ist die Systemalternative: Er ist nicht einfach

Teil der Kette von vielen, von getrennten Arbeitsschritten und getrennten Verantwortungsbereichen. Denn: Immer wenn die Arbeit geteilt wird, etwa zwischen Schlachtung und Wurstherstellung – wird auch die Verantwortung geteilt. Diese Arbeits- und Verantwortungsteilung schafft Risiken. Der handwerkliche Fleischermeister steht hingegen für das Ganze. Oft kann er die komplette Kette – vom Einkauf der lebenden Tiere, über die Schlachtung und Wurstherstellung persönlich verantworten. Diese persönliche Verantwortung ist die Basis für eine Qualitätsgarantie. Dieser Fleischermeister ist seinem Beruf, seinem Geschäft und seiner Heimat oft seit Generationen treu. Er betreibt nicht heute ein Fleischer-Fachgeschäft und macht morgen irgendwo anders in Import-Export oder Gebrauchtwagen. Dieses bedingungslose persönliche Einstehen für die Hochwertigkeit der selbst hergestellten Erzeugnisse ist der einzigartige Vorteil des Fleischers gegenüber den großen Konzernen. Aus diesem Zusammenhang speist sich auch die kulinarische Qualität der handwerklichen Wurst.

**Ökologische Qualität: Nicht immer Bio, aber gut für die Umwelt**  
Fleischer sind nur selten als Ökos

erkenntbar. Das „Greenwashing“ der großen Konzerne, die gern alles besonders ökologisch aussehen lassen, ist den Fleischern fremd. Sie erzählen nur ganz selten von den ökologischen Vorteilen, die ihr Fleischer-Fachgeschäft bietet. Aber sie bieten – schon durch ihre Struktur als regionale und lokale Unternehmen – eine Reihe wichtiger Umweltvorteile. Bei der Wurst vom Fleischer entfallen lange Transporte. Denn durch die Einbindung in regionale Waren- und Wirtschaftskreisläufe bleibt die Wurst oft in der Region, in der die Tiere gemästet wurden. Ebenso entfallen weite Anfahrwege mit den damit verbundenen Schadstoffemissionen für Mitarbeiter und Kunden. In fast allen Fleischer-Fachgeschäften stammen auch die Mitarbeiter aus dem gleichen regionalen und nahen Umfeld wie die Kunden.

Ein weiterer wichtiger ökologischer Pluspunkt betrifft die Vermeidung von Verpackungsabfällen. Der überwiegende Verkauf der Wurst in offener Form über die Bedientheke bedeutet, dass Verpackung auf das für den Schutz der Ware notwendige Maß reduziert wird. Gleichermaßen werden – wenn nicht viel transportiert wird – auch Transportverpackungen überflüssig. Wurst vom Fleischer schmeckt also nicht nur, sie ist auch ökologisch korrekt.



Die sächsische Fleischerei Gretenkord vertreibt ihre Produkte aus eigener Herstellung ausschließlich über die eigenen Fachgeschäfte. Foto: fl

**Lokale Qualität: Von jeher selbstverständlich**

Wir erleben seit einigen Jahren eine inflationäre Bewerbung von Lebensmitteln mit dem Prädikat „regional“. Es scheint, dass alles, was nicht mit Schiff oder Flugzeug aus anderen Kontinenten zu uns transportiert wird, als regionales Lebensmittel vermarktet wird. Der handwerkliche Wurstmacher im Fleischer-Fachgeschäft arbeitet, wirtschaftet und lebt immer regional, meist sogar lokal. Da bleiben die Lebensmittel in der Region. Manchmal, weil das Tier dort geschlachtet wird, wo es aufgewachsen ist. Praktisch immer, weil aus dem Fleisch dieser Tiere dort die Wurst hergestellt wird, wo sie auch zum Kauf angeboten wird. Die regional-lokale Qualität der Erzeugnisse vom Fleischer schafft viele Vorteile: Die Bauern profitieren. Denn sie erhalten für ihre Tiere vom schlachtenden Metzger den besten Preis. Und die arbeitenden Menschen profitieren: Denn eine Metzgerei beschäftigt für die gleiche Menge Umsatz rund zehn Mal so viele Mitarbeiter. Es profitiert im umfassenden Sinn das, was wir Heimat nennen, wenn wir beim Metzger kaufen. Ohne die handwerklich hergestellte Wurst würden wir bald zu passiven und von den Lebensmittelkonzernen fremdbestimmten Essern von Einheitswürsten. Die regional-lokale Qualität wird noch stärker, weil der Fleischer selbst ein Kreislauf-Unternehmer ist. Er kauft für sich privat und investiert für sein Unternehmen dort, wo er lebt und arbeitet.

**Soziale Qualität: Regionale Ware bringt viele in Lohn und Brot**

Fragen Sie doch mal einen handwerklichen Fleischermeister, wo die Barackenwohnungen seiner osteuropäischen Hungerlöhner (korrekt „Werkvertragsarbeitnehmer“) sind. Wir alle wissen, dass es so etwas im Handwerk nicht gibt. Aber wir sollten uns das Fleischer-Fachgeschäft auch als herausragendes soziales Unternehmen bewusst machen. Die Mitarbeiter in den Betrieben ernähren mit ihrem Gehalt sich selbst und ihre Familien. Viele kleine Unternehmen passen auch besser in das Wirtschaftsleben einer freien und offenen Gesellschaft als wenige beherrschende Konzerne. Und andererseits sind die Arbeitsplätze in den Familien-Fleischereien besonders krisensicher. Die Wurst vom Fleischer ist also nicht nur gut für den einzelnen Genießer, sondern gut für uns alle.

| afz 27/2016