



Filetstück

Die Zeitung der Daadener
Traditionsmetzgerei Schmidt

Viel Arbeit für „Schlachtwarme“

Julia Muhl stellt
frische Leber-
und Blutwurst in
die Theke. Viele
Arbeitsschritte
sind nötig,
bevor die
schlachtwarm
verarbeiteten
Spezialitäten
angeboten werden können.



SEITE 8

BIOHOF HACHENBURG DAS BESONDERE FLEISCH DER LIMOUSIN-RINDER

Christoph Mies hat Freude an gesunden
Tieren auf der Weide. **SEITEN 4 & 5**



ILONA IST STOLZ AUF IHREN JOB

Beinahe wäre
sie gar nicht
Verkäuferin
geworden.

SEITE 3



PRÜFER IN DER METZGEREI

Kontrollleur
Schlechtriemen
wacht über die
Hygiene.

SEITE 6

Laden Sie Freunde und Familie zum Grillen ein

Mit drei Ohrmarkennummern eines von drei Gratis-Grillpaketen gewinnen

GEWINNSPIEL

Das „Filetstück“ erfreut sich wachsender Beliebtheit: Es erreicht mittlerweile zwischen 50.000 und 60.000 Leser je Ausgabe! Um ihnen für den großen Zuspruch zu danken, den die Zeitung aus der Daadener Traditionsmetzgerei Schmidt erfährt, startet heute ein neues Gewinnspiel!

da der Weg eines Tieres oder eben auch später daraus hergestellte Fleischwaren lückenlos zurückverfolgt werden kann. Das ist geltendes Recht.

In der Metzgerei Schmidt wird/werden die in einer jeden Woche aktuel(le)n Ohrmarkennummer(n) und das Schlachtdatum des zugehörigen Tieres immer an besagter Stelle der Ladenrückwand für jeden sichtbar notiert.

Wenn Sie eines der Grillpakete gewinnen möchten, ist die Teilnahme am Gewinnspiel einfach: Sammeln Sie einfach **mindestens drei Ohrmarken-**



nigstens drei richtige Nummern und das passende Datum auf dem Gewinncoupon notiert hat und diesen entweder in der Metzgerei abgibt oder ihn dorthin einschickt (Hachenburger Straße 12, 57567 Daaden), nimmt automatisch an der Verlosung der drei Grillpakete teil! (Eine Teilnahme per E-Mail ist ebenso möglich. Dazu schreiben Sie bitte drei Ohrmarkennummern nebst zugehörigem Datum in die E-Mail und vergessen Ihren Namen und Ihre Absenderanschrift bitte nicht. Senden Sie die E-Mail bitte an redaktion@filetstueck.info)

Der **1. Preis** ist ein großes Grillpaket, mit dem 15 Personen verköstigt werden können! Der Gewinner des **2. Preises** kann zehn Menschen an seine Tafel bitten. Und beim **3. Preis** ist das Grillpaket noch immer üppig genug gefüllt, damit fünf Personen satt werden.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, der Gewinn ist nicht übertragbar und nicht auszahlfähig. Die Teilnahme ist nicht abhängig von einem Kauf. Jeder kann teilnehmen und die Metzgerei während der Öffnungszeiten betreten, um Ohrmarkennummern zu notieren.

Steaks, Würstchen, Gyros- oder Hähnchenspieße: In den Grillpaketen, die im Juni verlost werden, wird sich alles finden, um einen tollen Sommerabend im Garten oder auf dem Balkon veranstalten zu können. Und die Gewinnspielteilnahme ist ganz einfach.

Haben Sie in der Daadener Metzgerei Schmidt schon einmal bewusst auf die rechte Seite der Rückwand hinter der Theke geschaut? „DE0769560745“ steht da beispielsweise in Kreideschrift. Das ist eine sogenannte „Ohrmarkennummer“. In Deutschland müssen alle Rinder spätestens am siebten Tag nach der Geburt mit diesem eindeutigen Code gekennzeichnet werden, damit ab



Die Nummer, die die Herkunft des Schlachtviehs wiedergibt, auf der hinteren Wand.

Grillen unter freiem Himmel ist für viele Menschen das reinste Sommervergnügen – und lecker dazu. Foto: Rainer Sturm/pixelio

nummern, die bis zum 10. Juni 2013 in der Metzgerei Schmidt zu finden sind und schreiben Sie sich noch das Datum dazu, an dem Sie die jeweilige Nummer gesehen haben. Jeder Teilnehmer, der bis zum 10. Juni 2013 (Einsendeschluss) we-

Exklusiv für die Leser des 

Gewinncoupon

Ohrmarkennummer

Datum

Name und Vorname

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Regelmäßig bekommen wir Besuch

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

waren Sie auch so entsetzt, als die ganzen Meldungen über das Pferdefleisch, das europaweit beispielsweise dem Gehakten in Fertiglasagnen untergemischt wurde, die Zeitungen und Nachrichtensendungen im Rundfunk beherrschten? Gut, als Metzgermeister muss ich sagen: Gegen ein gesundes, handwerklich ordentlich verarbeitetes Stück Pferdefleisch spricht erst einmal nichts. Aber die Fälle, die jetzt herauskamen, waren alles Andere als „sauber“, sie waren kriminell! Denn hier sind Verbraucher getäuscht worden, bekamen etwas Anderes in die Tüte, als sie zu kaufen glaubten – und im Übrigen auch bezahlt haben!

Das geht selbstverständlich nicht. Wie sehr es Menschen zudem regelmäßig schockiert, wenn mit ihrer Nahrung Schindluder getrieben wird, das haben meine Kolleginnen und ich bei uns im Verkauf an der Theke sehr, sehr oft gehört in den vergangenen Wochen. Davon berichtet auch unsere Verkäuferin Ilona Schwandt, über die Sie in diesem „Filetstück“ ein interessantes Porträt lesen können (Seite 3).

Spricht man über Lebensmittelskandale, dann ist man regelmäßig auch ganz schnell beim Stichwort „Hygiene“. Denn rund um die Sauberkeit in der Produktion, Verarbei-

tung oder Lagerung von Lebensmitteln gab es in den zurückliegenden Jahren ebenso immer wieder zu Recht für Ärger sorgende Berichte. „Gammelfleisch“ in der Dönerproduktion wurde im großen Stil verwendet. Bei (Groß-)Bäckereien kamen mitunter sogar tote Mäuse in den Teig, um nur zwei ausgesprochen extreme Beispiele zu nennen.

Ganz davon abgesehen, dass wir selber alle erdenklichen Maßnahmen täglich anwenden, damit wir jederzeit wissen, dass unsere Kunden einwandfreie Ware in unserem Laden in Daaden erhalten, sind wir wirklich froh, dass staatliche Stellen streng auf die Einhaltung von Hygienevorschriften achten! So ist sicher gestellt, das „schwarze Schaf“ auch in unserer

Branche früher oder später auffallen. Für uns ist logischerweise die Lebensmittelkontrolle des Kreises Altenkirchen zuständig. Regelmäßig bekommen wir Besuch. Und ich muss sagen, die Gründlichkeit und das Detailwissen der Kontrolleure beeindruckt mich immer wieder.

Wenn dann nach der Überprüfung feststeht, dass bei uns alle Bedingungen optimal sind, dann freue ich mich jedes Mal, dass sich der tägliche, große Aufwand, die Produktion und den Verkauf täglich aufwendig zu putzen, ebenso gelohnt hat, wie die Kosten, die beispielsweise durch eine produktgerechte, optimal gekühlte Lagerung selbst-

verständlich entstehen. Eine Reportage über die Arbeit der Lebensmittelkontrolleure des Kreises Altenkirchen finden Sie ebenfalls in der heutigen Ausgabe unserer Zeitung (Seite 6).

Nochmal zurück zum Pferdefleisch: Einige haben in der Diskussion versucht, das Thema zu beschönigen. Von „Einzelfällen“ ist dann gerne die Rede. Aber mal ehrlich: Wenn, wie in den Niederlanden geschehen, sage und schreibe 50.000 Tonnen verdächtigtes Fleisch zurückgerufen werden müssen, kann man kaum mehr von „Einzelfällen“ reden... Sicher, das war nicht alles Fleisch, dem Pferdefleisch untergemischt wurde. Aber die Herkunft dieser Ware war den Behörden in unserem Nachbarland zumindest derartig unklar, als dass man es hätte weiter im Verkauf belassen wollen.

Herkunft ist ein weiteres, gutes Stichwort: Ich freue mich, dass es uns gelingt, zusehends mehr und mehr Produkte zu verarbeiten und anzubieten, deren Erzeuger wir persönlich kennen und regelmäßig sehen. Mehr noch: Wo jeder auf dem Sonntags-spaziergang vorbeischaun und sich einen eigenen Eindruck verschaffen kann, wie etwa auf dem Biohof Hachenburg die Tiere leben, der auf den Seiten 4 und 5 vorgestellt wird.

Ich wünsche viel Freude bei der Lektüre dieser, wie ich finde, sehr interessanten „Stories“!

Herzlich

Ihr Dirk Schmidt

EDITORIAL



IMPRESSUM



Erscheinungsweise:
Viermal jährlich

Verbreitete Auflage:
Mindestens 30.000 Exemplare

Redaktion: FILETSTÜCK
Soesttor 12, 59555 Lippstadt
0 29 41/95 89-1 29
redaktion@filetstueck.info

Chefredakteur: Uwe Schmalenbach

Verlag: **UPRESS**
Soesttor 12, 59555 Lippstadt
0 29 41/95 89-1 11
hallo@upress.info
www.upress.info

Druck: Druckzentrum Aschendorff,
Münster

Alle Zutatenlisten/Rezepturen oder Nährwertangaben, die in dieser Zeitung genannt werden, können jederzeit ohne vorherige Ankündigung geändert werden und unterliegen zudem natürlichen Schwankungen! Bei Fragen rufen Sie uns an!

„Hygiene? Da bin ich pingelig!“

Verkäuferin Ilona Schwandt ist stolz auf ihren schönen Arbeitsplatz

Wenn Freunde sie zum ersten Mal am Arbeitsplatz besuchen kommen, ist es immer wieder das Gleiche: „Da arbeitest du?!“ Die ungläubige, bewundernde Reaktion hat Ilona Schwandt schon einige Male erlebt. „Ich bin auch wirklich stolz darauf, in so einer außergewöhnlich schönen Metzgerei zu arbeiten“, sagt die blonde Fachverkäuferin. Dabei hätte eine Verwechslung noch vor dem Ausbildungsbeginn beinahe dazu geführt, dass Ilona niemals an ihrem jetzigen Arbeitsplatz angekommen wäre... **VON UWE SCHMALENBACH**

Wer Ilona Schwandt heute in der Daadener Traditionsmetzgerei von Dirk Schmidt erlebt, wie sie Kunden zu den Inhaltsstoffen einer Wurst berät, je nach Vorliebe ein Stück Fleisch perfekt in die gewünschte Stärke bringt oder detailliert Auskunft über den Geschmack neuer Grill-Marinaden gibt, käme eigentlich niemals von alleine auf die Idee, dass die sympathische junge Frau beruflich jemals etwas Anderes hätte machen wollen. „Doch, doch“, lacht Ilona, „nach dem Schulabschluss 1997 habe ich mich auf viele Ausbildungsplätze beworben. Sogar als Hebamme oder Lackiererin!“

Den Wunsch, Erzieherin zu werden, hatte Ilona ebenfalls einige Zeit. Kinder machen ihr bis heute ausgesprochen große Freude, so dass sie begeistert sagt: „Viel Kontakt mit Kindern habe ich hier im Laden zum Glück auch!“ Den Kleinen die „berühmte“ Scheibe Fleischwurst zu schenken, übernimmt Ilona Schwandt daher äußerst gerne. „Wobei das mit den Kindern schon sehr lustig ist“, sagt sie. „Sobald die ihre Wurst haben, ist für sie der Einkauf erledigt, und viele möchten dann auch gleich wieder zur Tür hinaus spazieren – ohne abzuwarten, bis Vater oder Mutter das Gewünschte ebenfalls bekommen haben.“

Erzieherin, Hebamme, Lackiererin: Dass Ilona trotz dieser Interessen in einer Familien-Metzgerei gelandet ist, hat womöglich mit Erfahrungen früherer Jahre zu tun. Denn Ilonas Großeltern hielten einst noch Schweine, die ganz selbstverständlich daheim geschlachtet wurden. Zudem hat Ilona Schwandt in jungen Jahren als Putzfrau gearbeitet – „und gut putzen zu können, ist in der Metzgerei sehr wichtig“, erklärt Ilona. Dass sie hier viel Erfahrung mitbrachte, habe ihr beim Vorstellungsgespräch in der Metzgerei Schmidt viel zusätzliche Sympathie ge-

bracht. „Gerade am Anfang einer Ausbildung putzt du in der Metzgerei sehr viel. Denn Hygiene ist wegen der Lebensmittel, mit denen wir täglich umgehen, extrem wichtig!“, unterstreicht Ilona streng.

Nach einer kurzen Sprechpause fügt Ilona Schwandt augenzwinkernd hinzu: „Viele sagen, ich hätte einen ‚Stich‘, was Hygiene angeht. O.k., es stimmt: Wenn ich sehen würde, dass jemand in der Nähe von rohem Geflügel einen Salat zubereiten würde, dann könnte ich das gar nicht haben! Da bin ich pingelig. Es ist in unserem Betrieb selbstverständlich, dass wir für Geflügel, um bei dem Beispiel zu bleiben, „**Ich bin ein Gewohnheitstier.**“

Grundätzlich eine andere Gabel und auch ein anderes Schneidebrett verwenden als für anderes Fleisch!“ Man merkt der Fleischereifachverkäuferin an, dass das Thema für sie außerordentlich große Wichtigkeit hat. Denn Ilona schiebt direkt einen weiteren Fingerzeig nach, wie hoch die Hygiene-Standards sind, auf die sie so stolz ist: „Lehrmädchen etwa dürfen Hackfleisch nur dann durchlassen, wenn von uns Ausgelernten jemand dabei ist!“

Dabei ist Ilona Schwandt gerne, wenn ihr Chef, Metzgermeister Dirk Schmidt, neue Produkte kreiert: „Ja, ich finde es toll, wenn ich da mit einbezogen werde.“ „Der Dirk“, wie Ilona ihren Chef nur nennt, frage sie und die Kolleginnen nach ihrer Meinung. „Es ist einfach wichtig, dass wir alles probieren und uns auskennen. Denn unsere Kunden möchten immer mehr wissen zu den Produkten, die sie bei uns bekommen.“

Allergene seien in der heutigen Zeit mithin ein wichtiges Thema für viele Einkäufer: „Zu Laktose-Intoleranz oder Geschmacksverstärkern gibt es sehr viel

Informationsbedarf“, ergänzt Ilona Schwandt. „Hier sehe ich auch einen gravierenden Unterschied zwischen unseren losen, handwerklichen Fleisch- und Wurstwaren und den eingeschweißten industriellen Sachen im Kühlregal der Supermärkte: Uns kann man zu jeder einzelnen Scheibe Wurst fragen!“

Tatsächlich sei es so – die Erfahrung macht Ilona Schwandt tagtäglich an ihrem Arbeitsplatz –, dass die Kunden zunehmend häufiger Informationen wünschten, woher das Geflügelfleisch genau stamme oder wo die Eier bezogen wurden. Nikotin-Skandale, Vogelgrippe oder gefälschte Deklarationen anderer Verkäufer hätten die Kundschaft zu Recht misstrauisch werden lassen, was ihnen in manchen Geschäften in die Tüte gesteckt werde. „Deshalb haben wir an der Theke auch sehr viel über Antibiotika im Fleisch oder den Pferdefleisch-Skandal mit den Kunden diskutiert. Da bin ich froh, dass wir ge-

nau sagen können, von welchen Partnern hier in der Region unser Fleisch stammt. Die Hausschlachtung direkt hinter unserem Laden verhindert zudem, dass uns jemand etwas Minderwertiges unterchieben kann wie bei der Billig-Lagsagne in den Supermärkten geschehen! So etwas würde den Weg in die Theke bei uns nicht finden können.“



Das „Reich“ Ilona Schwandts ist der moderne Laden in Daaden. Sie freut sich über das Niveau an ihrem Arbeitsplatz. Fotos: Schmalenbach

unterscheiden. Auf dem Land fühlt sich Ilona ohnehin wohl. „Eine Großstadt oder ein fremdes Land? Nein, das wäre nichts für mich, um dort zu leben“, sagt sie. „Ich bin ein Gewohnheitstier. Bei mir zu Hause muss auch immer alles am selben Platz stehen. Deswegen mag ich es gar nicht, wenn wir die Theke komplett umräumen. Ist sie einmal aufgebaut, kann ich das wunderbar nachmachen. Aber selber alles anders verteilen – das ist nichts für mich!“

Neben der gewohnten Umgebung sind für Ilona Schwandt, die mit ihrem Mann im Urlaub allerdings gerne mal die Heimat verlässt und in die Berge zum Wandern fährt, das Arbeitsklima und der nette Kontakt zu den Kunden wichtig: „Klar, es gibt mal Knatsch im Team, wenn so viele Frauen zusammen sind“, lacht sie, „aber wichtig ist, dass man dann auch wieder gut miteinander arbeitet. Und wenn du mich fragst, ich kenne die Namen der Kinder der Kunden oder weiß, welche Haustiere die Menschen daheim haben, die wir versorgen dürfen. Ich mag es, dass man sich kennt.“

Apropos Tiere: Ihren Hund Luna liebt Ilona geradezu, sie hat für Tiere sehr viel übrig. Dass sie vor kurzem zwei weitere Hunde versorgen musste, als die Schwiegereltern im Urlaub waren, fand Ilona daher prima. Während sie davon berichtet, zückt sie schon das Smartphone, um ein paar hübsche Bilder von Luna zu zeigen.

Ilona Schwandt macht insgesamt den Eindruck, genau „ihr Ding“ im Berufsleben gefunden zu haben. Dabei hatte sie ursprünglich noch erwogen, nach der abgeschlossenen Ausbildung zur Fachverkäuferin das Metier zu wechseln und in den Textileinzelhandel zu gehen. Doch irgendwie gefiel es ihr schon damals so gut in der Metzgerei

Schmidt, dass Ilona es vorzog zu bleiben; obschon es den heutigen, besonders schicken und modernen Laden Dirk Schmidts damals noch nicht gab.

Das war auch so, als sie im Jahr 2000 auf dem Weg zum Vorstellungsgespräch war, zu dem sie telefonisch von einer „Frau Schmidt“ eingeladen worden war. „Frau Schmidt“ am Telefon ist seinerzeit Beate Schmidt, die Mutter des heutigen Metzgerei-Chefs Dirk Schmidt, gewesen. Als Ilona Schwandt jedoch nach halbstündiger Fahrt in Daaden ankam, eine Metzgerei Schmidt entdeckte und sich dort auf das Telefonat berief, erntete sie Verwunderung: Im relativ überschaubaren Daaden gab und gibt es eine weitere „Metzgerei Schmidt“, die mit dem Arbeitsplatz von Ilona Schwandt allerdings nie etwas zu tun hatte...

Die Verwechslung wurde rasch aufgeklärt, Ilona fuhr weiter zur Metzgerei von Dirk Schmidt. „Wenn ich mir heute ansehe, wie unser neuer Laden aussieht, wie das Niveau ist, das wir erreicht haben, bin ich sehr froh, dass es diese Metzgerei Schmidt geworden ist“, zwinkert Ilona.



Ilona Schwandt wollte nach der Ausbildung eigentlich ins Textilgewerbe wechseln. Aber ihre Arbeitsstelle gefiel ihr zu gut, sie blieb.



Keine Hollywood-Kulisse, sondern Westerwälder Natur

Vom zertifizierten Biohof der Familie Mies in Hachenburg kommen Zeit Lebens artgerecht aufwachsende Rinder, die ein besonders hochwertiges Fleisch liefern

Wenn man in diesen Frühlingstagen über die Wiesen von Christoph und Iris Mies läuft, dann sehen diese schon erheblich „satter“ aus als andere; zugleich fällt der großflächig darauf verstreute Kompost auf. Den erzeugen die Hachenburger Landwirte selbst, nutzen ihn als einzigen Dünger: Das Unternehmen ist ein Bio-Hof, jedoch keine „grün-alternative“ Träumerei. Vielmehr beeindruckt die ökologisch bewirtschaftete, große Gesamtfläche von 180 Hektar. Noch mehr beeindrucken indes die 250 Limousin-Rinder, gekreuzt mit Charolais, die mit zotteligem Fell und zum Teil mächtigen Hörnern ganzjährig auf diesen Wiesen im Herdenverbund leben. **VON UWE SCHMALENBACH**

„Wir kümmern uns sehr intensiv um den Erhalt des Bodens“, sagt Christoph Mies. „Wir haben ein Gesamtkonzept: Unseren eigenen Kompost erzeugen wir aus Gartenabfälle, den die Hachenburger bei uns anliefern können. Damit

da da Rinder im Westerwälder Winter draußen stünden. Auch Veterinäre und andere Stellen klopfen an, um sich mit der vermeintlich falschen Tierhaltung auf dem Hachenburger Hof zu befassen. Dabei fühlen die Rinder – von der Natur ausgestattet mit einem stets zur Jahreszeit passenden Fell – sich um null Grad sogar be-

sischen Kleinstlandwirtschaft mitten im Kern der Barockstadt die Grundlage für den heutigen Betrieb geschaffen. Im Zuge der Strukturveränderungen in der Landwirtschaft wurde der Standort an einen herrlichen Platz unterhalb des Burggartens verlegt, mit Blick ins weite Tal zu Füßen des Hachenburger Schlosses, wo Iris Mies übrigens „nebenbei“ in der Internatsverwaltung arbeitet.

Bis in die 80er-Jahre hinein wurden auf dem Hof Mies klassisch „Ackerbau und Viehzucht“ betrieben, inklusive Schweinehaltung. Gesundheitliche Probleme einiger Tiere – in der Stallluft gab es offenbar Erreger – brachten Christoph Mies dann dazu, Rinder auf Anraten eines Tierarztes erstmals im Winter nach draußen zu lassen.

Heute verdient kein Tier-

arzt mehr etwas am Biohof Hachenburg: Dass die Tiere ganzjährig an der frischen Luft sind, stärkt ihr natürliches Immunsystem. Stallbauer, die Düngemittel-Industrie oder die Pharmakonzerne gehen in Hachenburg ebenso leer aus.

Doch nicht nur die Gesundheit der Rinder profitiert: Auch die Fleischqualität nimmt dramatisch zu. So belegen Studien, dass der Anteil von Omega-3-Fettsäuren im Fleisch der Tiere aus ganzjähriger, biologischer Freilandhaltung dreimal so hoch ist wie in konventionellem. Der Vitamin-D-Gehalt ist beim Biofleisch vom Hof Mies ebenso beachtenswert: Der Mensch benötigt das Vitamin zwingend, kann es aber nur mit Hilfe des UV-Lichts der Sonne bilden. Da die Bio-Rinder Tag für Tag Tageslicht „abbekommen“, ist in ihrem Fleisch verhältnismäßig mehr

Vitamin-D enthalten, was dem Menschen beim Verzehr nützen kann.

Vom Geschmack ganz zu schweigen: „Die Muskulatur der Tiere entwickelt sich unter Bewegung natürlich ganz anders, als die, die nur rumsteht“, verdeutlicht Christoph Mies. Das hat Auswirkungen auf den Geschmack des Bio-Fleisches, bei dem man sich zudem nicht vor bedenkliehen Medikamenten fürchten muss.

Das war auch der Grund, warum Metzgermeister Dirk Schmidt den Biohof Hachenburg

„Die Muskulatur der Tiere entwickelt sich unter Bewegung ganz anders.“

respektieren und das hochwertige Fleisch zu schätzen wissen“, sagen Christoph und Iris Mies. „Denn wir wollen uns ja nicht vorher zwei Jahre liebevoll jeden Tag um die Rinder kümmern, um sie hinterher dem Stress eines langen Transportes auszusetzen oder in die Hände von jemandem gelangen zu lassen, der in Schlachtung und Verarbeitung nicht respektvoll und fachgerecht mit den Tieren umgeht! Es ist ein Stück weit Verantwortung des Tierhalters, das Ende

würdig zu ermöglichen – mit Partnern, die man kennt und nicht mit anonymen Ausbeuter-Kolonnen aus Billiglohnländern.“

Wie wichtig das für die Hachenburger Landwirte ist, zeigen sie auch auf ihrer

Internetseite www.biohof-hachenburg.de: In einer eigenen Rubrik kann dort von Jedermann nachvollzogen werden, welche Tiere mit welchen Ohrmarkennummern an welchem exakten Datum zu welchem Metzger gegangen sind! „Die Rückverfolgbarkeit von allem, was wir tun, ist uns ohnehin immens wichtig!“ sagt Iris Mies. „Bei uns kann man die gesamte Entstehung des Bio-Fleisches bis zurück zum eigenen Bio-Dünger nachverfolgen.“

„Ja, diese autarke Arbeitsweise bedeutet uns sehr

viel“, stimmt ihr Mann Christoph zu, „denn wir können guten Gewissens sagen: Selbst unser eigenes Tierfutter wächst vor der Haustür! Vor irgendwelchen Skandalen, mit Rückständen in Futtermitteln und Ähnlichem, das uns alle immer wieder entsetzt, brauchen wir keine Angst zu haben!“

Selbstverständlich wird die Einhaltung der Bio-Richtlinien ohnehin jährlich von unabhängiger Stelle kontrolliert. So fand eine Überprüfung für 2013 auf dem Biohof Hachenburg erst vor zwei Wochen statt. „Aber bei uns kann sich jeder jeden Tag einen eigenen Eindruck davon verschaffen, wie unsere Tiere leben, was sie fressen“, unterstreicht Landwirt Mies. „Denn dadurch, dass das Vieh immer draußen ist, irgendwo um Hachenburg herum, kann jeder beim Spaziergang schauen, wie es den Tieren geht und wie sie sich ernähren!“

Tiere und Ernährung: Von dieser Kombination versteht Familie Mies – Iris und Christoph Mies leben mit zwei Söhnen im Alter von 18 und 16 Jahren – eine Menge! Denn Christoph Mies ist nicht allein Landwirtschaftsmeister: Er absolvierte außerdem eine Ausbildung als Forstwirt und besitzt einen Meisterbrief als Metzger! „Ich habe diese Berufe zusätzlich erlernt, da mich die Hintergründe interessieren! Ich wollte wissen, wie es weitergeht, wenn die Tiere bei uns aufgewachsen sind. Mein Wunsch war es immer, dass wir hier in der Region gemeinsam etwas machen. Sehen Sie: Sonst

schimpft der Metzger auf den Bauern, der nicht die richtigen Tiere aufstellt. Der Bauer wiederum schimpft über den Metzger, weil der schlecht zahlt. Ich wollte jedoch kein Gegeneinander,

dann noch weiß, dass Iris Mies nicht nur Bäuerin, sondern zudem ausgebildete Köchin ist, dann sieht man geballte Ernährungskompetenz auf dem Biohof. „Ja, von daher wissen wir eigent-



Die Bullen leben – anders als in konventioneller Haltung – ganz selbstverständlich bei ihrer Herde.

sondern ein Miteinander.“

Und so helfe ihm die Metzgerausbildung, das fügt Christoph Mies noch hinzu, ein Verständnis dafür zu bekommen. „dass eine Metzgerei hinterher kein völlig verfettetes Tier in die Theke legen kann“, wie er es zusammenfasst. Wenn man

lich, was gut schmeckt“, lachen die zwei.

Heute können sie lachen, ihr Konzept kann sich sehen lassen, sie erfahren Anerkennung, anfängliche Zweifler sind verstummt. Aber hatten sie selber damals keine Angst, vom konventionellen auf den Biobetrieb umzustellen? „Man kann natürlich als Biobetrieb nicht jedes Jahr zehn Prozent Umsatzsteigerung erwarten“, nickt Christoph Mies. „Denn die Besatzdichte ist ein Kriterium für das Biozertifikat. Wir haben nur so viele Tiere auf den Flächen, wie diese naturgegeben vertragen.“ „Aber es stimmt schon“, wirft Iris Mies ein: „Alleine vom Bio-Fleisch könnte man nicht leben!“

Deswegen haben sich Mies' weitere Standbeine aufgebaut: Was bei der Verarbeitung von Gartenabfällen nahegelegend ist, da auch Holz angeliefert wird, ist die Produktion von Hackschnitzeln. So liefert der Biohof Hachenburg ebenso Brennstoff für das Nahwärmeheizkraftwerk der Verbandsgemeinde Hachenburg. Selbst erzeugten Bio-Kompost, Mutterboden und Rindenmulch verkaufen Mies' außerdem; auf Dachflächen produzieren sie photovoltaischen Strom.

Gleichwohl lassen Christoph und Iris Mies keinen Zweifel aufkommen, dass die Liebe zur Natur, zu den Tieren, ja etwas Idealismus zudem eine Rolle spielen: „Man muss als Bio-Landwirt ein Faible dafür haben, es muss einem Spaß machen, dass gesunde Tiere über die Weide springen!“, sagt Christoph Mies euphorisch. Allerdings betont er ebenso: „Das hier ist nicht nur Spaß! Wir sind ein Wirtschaftsunter-

nehmen, und der Herr Schmidt kauft hier ein sehr teures Rindfleisch, das muss man sagen.“

Doch dann schildert Christoph Mies wieder schwärmerisch, wie sehr es ihn glücklich mache, mit dem Pferd durch die Herde zu reiten, zu beobachten, wie der Herdenverbund dazu führt, dass die Tiere eine gesunde Hierarchie und einen sozialen Zusammenhalt entwickeln. „Die Tiere sind so viel zufriedener als im Stall, weil jedes seinen Platz in der Gemeinschaft findet! Und dieses Zusammenleben, das ist sehr schön zu sehen.“

Sehr schön zu sehen ist auch, was die Arbeitsweise auf dem Biohof Hachenburg „am Rande“ alles ausgelöst hat und ermöglicht. Es sind ja nicht nur die bessere Fleischqualität ohne schädliche Chemie-Rückstände oder die Zufriedenheit der Tiere: Durch die artgerechte Haltung haben sich zahlreiche seltene Pflanzen wieder auf den Weiden ausgebreitet, die sonst den Pflanzenschutzmitteln oder der Nähr-



Schloss im Hintergrund: Die Tiere des Biohofs Hachenburg und ihre Lebensbedingungen sind für jedermann rund um die Barockstadt zu sehen.

dem Hof zu arbeiten, haben Mies' mit ihrer Haltungsweise im Griff: „Wir wollten den Nachwuchs ja nicht ab-

stoffarm der Böden zum Opfer fallen!“ Darunter gar zehn Arten, die auf der sogenannten „Roten Liste“ stehen und als besonders wertvolles Grün heute wieder in der Region Hachenburg wachsen.

Schulklassen kommen regelmäßig und können so bei einer Führung in der Heimat Westerwald etwas über ökologische Landwirtschaft lernen. Inzwischen ist der Biohof sogar eine anerkannte Einstellstelle für das „Freiwillige Ökologische Jahr“ (FÖJ). Im August wird erstmals ein junger Erwachsener aus Baden-Württemberg den Dienst auf dem Biohof antreten.

Selbst das von vielen Landwirten sonst beklagte Zeitproblem, die Notwendigkeit, 365 Tage im Jahr auf

nicht melken, nur täglich Zaun, Futter und Wasser kontrollieren. Allerdings füttern wir in einem zweitägigen Rhythmus, so dass wir am Sonntag frei haben. Im Sommer, bei großer Hitze, müssen wir natürlich schauen, dass wir täglich frisches Wasser fahren. Sonst kommen die Tiere ohne uns klar.“

Auf einer Weide zwischen Oberbach und Hirzbach sind gut zwei Dutzend Rinder des Biohofs Hachenburg zu sehen, dahinter leuchtet das gelbe Hachenburger Schloss vor dem grau-

blauen Horizont. Die Leittiere kommen rasch angelaufen, als Christoph und Iris Mies sie rufen – und mit ein paar Eimern Brötchen locken, was für die Tiere so eine Art „Schokolade“ neben dem Futter auf der Weide ist. Muttertiere mit ihren Jungen hingegen bleiben auf Abstand, genießen ihre Freiheit.

Einige Tiere springen übermütig umher. Vermutlich freut auch sie der nun endlich hereingebrochene Frühling, wengleich Reste des Winterfells da und dort noch etwas jucken. Ein Deckbullen, der selbstverständlich in seiner Herde lebt, kommt herangestampft und reckt dem Besucher seinen wuchtigen Kopf entgegen. Und über der Herde kreist zu allem Überfluss unterdessen auch noch ein Milan, dreht stoisch seine Runden – eine Szene wie aus dem Abspann eines kitschigen Hollywood-Streifens! Der feine Unterschied ist nur: Das hier ist Natur, keine Kulisse! Westerwälder Natur, die wieder so aussieht, weil Menschen wie Christoph und Iris Mies sich nicht einmischen.



Auch das gibt es auf dem Biohof Hachenburg: Hackschnitzel fürs Nahwärmenetz.

nähren wir die Böden, ganz ohne Chemie. Die Böden wiederum ernähren das Vieh. Und das Vieh ernährt uns.“

Kunstdünger oder Ähnliches wird man auf dem „Biohof Hachenburg“ vergeblich suchen. „Die Böden profitieren von dieser Bewirtschaftungsform sehr“, unterstreicht Landwirtschaftsmeister Mies: „Sie werden nicht ausgelaugt und auch nicht überdüngt. Zudem hilft uns der Kompost, die Nährstoffe in genau den Schichten des Bodens zu halten, wo das Gras davon profitiert. Außerdem hat der Kompost noch eine „Nebenwirkung“: Er ist wie ein Schwamm, hilft uns im wahrsten Wortsinn über Durststrecken, weil das Wasser nicht so leicht versickert.“

Man merkt: Der Mann hat sich mit dem Thema intensiv beschäftigt. Damals, vor 20 Jahren, als Christoph und Iris Mies ihre Tiere erstmals auch im Winter draußen ließen, beschäftigte das viele Menschen in der Bevölkerung: Es gab Anrufe, ob es denn seine Richtigkeit habe,

sonders wohl! Eine menschliche Wohlfühltemperatur von 20 Grad ist ihnen schon zu warm.

Immer wieder erklärte die Familie Mies Kritischen und Interessierten ihr Konzept, die Rinder ganzjährig draußen zu halten und die Flächen ökologisch zu bewirtschaften. „Wir waren froh um jeden, dem wir das erläutern konnten, der sich unser Konzept anschauen kam“, erzählt Iris Mies. „Denn so konnten wir alle überzeugen.“

Heute findet es niemand mehr sonderbar, wie Christoph und Iris Mies ihr Unternehmen führen. Im Gegenteil: Nachdem die Tiere ohnehin rund zwei Jahrzehnte so lebten, ließen die Landwirte ihren Hof im Oktober 2011 offiziell als Bio-Betrieb zertifizieren. Vorausgegangen war ein zwingendes Anerkennungsverfahren von zwei Jahren Dauer.

Begonnen hat die beeindruckende Geschichte des heutigen Biohofs Hachenburg in den 1960er Jahren. Damals hatte der Vater von Christoph Mies mit einer klas-



Nicht Hollywood, sondern die natürliche Lebenswirklichkeit der Rinder auf dem Biohof Hachenburg mitten im Westerwald. Fotos: Schmalenbach



Keine zehn Prozent jährliches Umsatzwachstum, aber hohe Zufriedenheit durch die eigene Arbeit: Iris und Christoph Mies.

Das Wichtigste in der Metzgerei

Lebensmittelkontrolleure dulden kein Grad zu viel und fordern penible Sauberkeit

In Zeiten, in denen Pferdefleisch in der Fertiglasagne oder falsche Bio-Eier auftauchen, haben Lebensmittelkontrolleure in unserer Gesellschaft keinen einfachen Stand. Kommen neue Lebensmittelskandale ans Licht, werden sie beschimpft, dass sie ihren Job nicht vernünftig gemacht hätten. In ruhigen Zeiten kümmert sich allerdings niemand darum, was die Kontrolleure tagtäglich leisten. Gerade im Metzgerhandwerk gibt es viele Vorschriften, die kontrolliert werden müssen.

VON CARINA STEILING

„Die Metzgereien müssen sehr hohe Standards einhalten, gerade im Hygienebereich, unterstreicht Jörg Schlechtriemen“, Lebensmittelkontrolleur des Kreises Altenkirchen. Und streng ist die Kontrolle nun wirklich: So werden Metzgereien, die eine EU-Zulassung haben, also selber schlachten oder einen Catering-Service betreiben, generell halbjährlich ohne Ankündigung besucht! Ist ein Betrieb neu eröffnet worden, noch häufiger.

Die Metzgereien werden auf Einhaltung der Hygienevorschriften und der Kennzeichnungs- und Rückverfolgungspflicht sowie auf bauliche Mängel untersucht. „Die Kennzeichnungspflicht etwa ist eine Wissenschaft für sich. Da muss nach genauen Standards aufgeführt sein, was in dem Produkt, wie beispielsweise einer Wurst, enthalten ist, die Verkehrsbezeichnung (Anm. d. Red.: Der genaue Name des Produkts) oder aber der Preis pro Gewichtseinheit müssen klar vermerkt werden“, erklärt Schlechtriemen.

„Und die Dokumentationen sind auch nicht ohne. Der Weg des Fleisches etwa muss vom Stall bis zum Teller zurückverfolgbar sein.“ Und das müsse für jedes Gewürz, für



Fleisch muss bei einer festgelegten Temperatur gelagert und verkauft werden.

jedes Produkt, das etwa in einer Wurst verarbeitet werde, schriftlich fixiert werden. „Die Rückverfolgbarkeit ist ganz wichtig. Jedes Fleischstück, das nicht gekennzeichnet ist, ist für uns potentiell G a m m e l f l e i s c h. Da sind wir hart“, unterstreicht Dr. Ruth Schönberger, Referatsleiterin Lebens-

mittelüberwachung und Tiererschutz bei der Kreisverwaltung Altenkirchen.

Wichtig sei natürlich auch die Dokumentation der Einhaltung der Kühlketten, also Gradmessung bei Ankunft und Lagerung der Ware. Rind- und Schweinefleisch muss kontinuierlich bei sieben Grad, Geflügel bei vier Grad und Hackfleisch bei zwei Grad gekühlt werden.

Das bedeute viel Schreibkram für die Mitarbeiter in einer Metzgerei. „Ehrlich gesagt haben wir hier auch festgestellt, dass sich ein Metzger und ein Blatt Papier und Kugelschreiber oft nicht gut vertragen“, schmunzelt Dr. Ruth Schönberger.

Das Wichtigste in einer Metzgerei sei aber nach wie vor die Hygiene: „Wenn da etwas Gravierendes nicht stimmt, etwa verdorbene Produkte wissentlich noch verarbeitet werden oder deutlich sichtbare, längere Verschmutzungen vorliegen, greifen wir hart durch. Hygiene ist meistens der Grund, wenn eine Metzgerei von uns geschlossen wird.“ Der Verbraucherschutz stehe laut Schönberger immer an erster Stelle, auch „wenn wir nicht



Bakterien keine Chance geben: Der Kutter wird nach der Nutzung immer gründlich gereinigt.

dafür da sind, Betriebe zu ruinieren, gibt es da kein Pardon.“ Im Ernstfall könne ebenso die EU-Zulassung ruhend gestellt oder sogar ganz entzogen werden.

„Jedoch haben die Metzger den Sinn der Hygienevorschriften und der Dokumentationspflichten verstanden“, ist sich Schönberger sicher. Die Skandale der letzten Jahre im Fleischbereich hätten die Kunden empfindlich gemacht, und auch das Qualitätsbewusstsein sei gewachsen. Der Metzger spürt die Auswirkungen oft schon vor einem Besuch der Lebensmittelkontrolleure: „Kunden, die mit der Qualität oder Hygiene einer Metzgerei nicht zufrieden sind, kommen eben nicht wieder“, weiß auch Jörg Schlechtriemen. Und das sei mithin der Grund, warum es so wenige Beanstandungen bei Metzgereien gebe. „Klar, manchmal wird auch etwas vergessen, aber das kann passieren.“ Bei einer Metzgerei gebe es meist lediglich kleine Beanstandungen und

das oft eher im Bereich baulicher Mängel, zum Beispiel gesprungene Fliesen oder rutschige Böden. „Grobe Hygieneverstöße sind selten ge-

tet persönlich penibel auf die Einhaltung aller Vorschriften – und engagiert sich sogar über die Richtlinien hinaus für die perfekte Hygiene und



Ohne Arbeitsschutzkleidung darf niemand in den Wurst- und Schlachtraum der Metzgerei Schmidt.

worden“, ist Dr. Ruth Schönberger froh.

Hygiene ist auch bei der Metzgerei Schmidt das A und O. Inhaber Dirk Schmidt ach-

Qualität seiner Produkte. Nicht umsonst ist er uneingeschränkt Inhaber der EU-Zulassung seit ihrer Einführung im Jahr 2009.



Rutschfest und sauber, so soll er sein: Der Boden einer Metzgerei muss ständig gereinigt werden.



Jörg Schlechtriemen und Dr. Ruth Schönberger verpacken eine bei einer Metzgereiuntersuchung genommene Probe in eine Tüte. Diese wird versiegelt und in einem Institut auf Keime untersucht.



GRILLSTEAKS und WÜRSTCHEN kann jeder...

Wir eröffnen die GRILLSAISON

am Montag, den 29. April 2013, von 8 bis 12.30 Uhr,
und am Dienstag, den 30. April 2013, von 8 bis 18 Uhr.

Wir freuen uns auf Sie!

Dirk Schmidt & Team

Schlachten, veredeln – genießen

Frische Blut- und Leberwurst wird in stundenlanger Handarbeit hergestellt

Leberwurst und Blutwurst landen bei vielen morgens auf der Stulle. Sie gehören zu den beliebtesten und auch bekanntesten Wurstsorten in Deutschland – und das schon seit Jahrzehnten. Doch die wenigsten Verbraucher wissen, was in der Wurst drin ist, und vor allem, wie sie hergestellt wird.

VON CARINA STEILING

Metzger Siegfried Demmin produziert Blutwurst oder Leberwurst, die so genannte Hausmacher Wurst, wöchentlich in der Metzgerei Schmidt. Und er ist sich sicher, dass „viele Kunden gar nicht ahnen, wie viele Arbeitsschritte nötig sind, bis die Blutwurst etwa vorne in der Verkaufstheke liegt“.

sten Daadener schlafen noch. Doch bei der Metzgerei Schmidt ist schon richtig was los. Zwölf Schweine tummeln sich im Innenhof vor einem Gatter. Sie schnuppern interessiert am Boden und tollern herum. Dann geht die Hintertür der Metzgerei auf, und Metzger Siegfried Demmin treibt sechs Schweine in den Schlachtraum. Nun werden die Tiere eins nach dem an-

werden können. „Wir nehmen uns beim Schlachten viel Zeit, da die Tiere nicht so unter Stress gesetzt werden sollen, denn das ist für die Schweine nicht schön. Zudem wird das Fleisch wässrig, wenn die Tiere gestresst werden“, erklärt Metzger Demmin.

Die Tiere bluten nach einem fachgerechten Halsstich aus. Von dem Blut werden einige Liter aufgefangen zur Herstellung der Blutwurst. Anschließend werden die Schweine in einer Maschine heiß gewaschen und die Haare entfernt. Zur Desinfektion flämmt der Auszubildende Tim Rübnsamen die Tiere nun kurz ab. Aufgehängt an einem Fleischerhaken, werden die Tiere darauf von Siegfried Demmin fachmännisch ausgenommen und in zwei Hälften geteilt. Dann kontrolliert die hiesige Fleischbeschauerin Manuela Kühn die Innereien und entnimmt Proben für das Labor. Wohlgemerkt: Bis die zwölf Schweine alle nach

„**Wir nehmen uns beim Schlachten viel Zeit.**“

und nach geschlachtet und ausgegenommen sind, dauert es Stunden – drei Metzger sind in der Metzgerei Schmidt dreieinhalb Stunden damit beschäftigt, bis alle Schweinehälften in das Kühlhaus geschoben werden, um gut abzuhängen und gekühlt zu werden.

Aber nun zurück zur langwierigen Herstellung schlachtwarmer Wurstsorten, zu denen Blut- und Leberwurst gehören. Nach der Schlachtung werden



Bis Julia Muhl die Leber- und Blutwurst an die Kunden verkaufen kann, sind eine Menge Arbeitsschritte notwendig. Fotos: Steiling

die Köpfe der Schweine sowie das Zwerchfell in einem Kessel mit Wasser eineinhalb Stunden gekocht. Das gare Fleisch trennen Siegfried Demmin und Tim Rübnsamen in mühsamer

Handarbeit von Knochen und Knorpel und drehen es zusammen mit der Schweineleber, Zwiebeln und Speck durch den Fleischwolf. In diese Masse

werden dann Gewürze wie Majoran, Pfeffer, Salz und Muskat eingerührt. Anschließend entnimmt Metzger Demmin eine Hälfte der Masse und vermischt sie mit einer Menge der Kochbrühe aus dem Kessel zu einer Wurstmasse. Diese schüttet er in die Wurstfüllmaschine. In Teamarbeit wird der

Wurstteig in Dosen oder Därme gepresst und sicher verschraubt beziehungsweise verschlossen. Die Leberwurst ist jetzt fast fertig...

Während der zweite Teil der durch den Fleischwolf gedrehten Masse in einer Wanne liegt, bringt Tim Rübnsamen einen Topf voller Gewürze und schüttet sie hinzu. Es duftet nach Thymian und Nelken. Nun holt der Metzger das in einem Eimer aufgefangene Schweineblut und gießt es zur Masse. Bevor der Wurstteig einmal gut durchmischt wird, kommt noch eine Masse mit durch den Fleischwolf gedrehtem Schweineherz hinzu. „Jetzt muss ich es gut umrühren, damit keine Gewürznester entstehen und der Kunde nicht beim Verzehr auf einen Gewürzklumpen beißt“, erklärt Rübnsamen. Auch dieser Teig gelangt mithilfe der Füllmaschine in die Därme.

„Fast fertig sind wir nun ja, aber eben nur fast“, schmunzelt Metzger Demmin auf die Frage, ob die Würste jetzt verkauft werden können. „Nein, im Ernst, also die Leber- und Blutwürste köcheln nun noch eine gute Stunde in heißem Wasser.“ Und selbst dann seien sie noch nicht fertig für den Verkauf: „Die Würste müssen nach dem erneuten Kochen einige Stunden abkühlen, so dass sie erst morgen Früh verkauft werden können.“ Ein ganzer Tag vergeht also für die Herstellung der frischen schlachtwarmer Wurst, bis der Kunde sie dann am Dienstagmorgen kaufen kann.

Und das Warten lohnt sich auch. „Sowohl vom Schlachten als auch von der Herstellung der Wurst legen wir hier großen Wert darauf, dass wir uns die Zeit nehmen, alles in Ruhe und in Handarbeit herzustellen,



Die Schweine werden geschlachtet und ausgenommen.

und das schmeckt man eben auch“, hebt Siegfried Demmin die Qualität und vor allem das Aroma der Leber- und Blutwurst der Metzgerei Schmidt hervor.



Die Schweine werden angeliefert und in zwei Gruppen in den Schlachtraum geführt.

Montagsmorgens um fünf Uhr in Daaden. Die Straßen liegen noch sehr ruhig und verlassen da. Die mei-

deren behutsam mit einem Stromschlag betäubt, so dass sie ohne Leid und Schmerzen geschlachtet



Zuerst wird das Fleisch zusammen mit anderen Zutaten durch den Fleischwolf gedreht.



Dann wird die Wurstmasse in Därme oder Dosen gefüllt.



Anschließend müssen die Leber- und Blutwürste noch einmal gegart werden.