



Den LKW-Hänger hat Matthias Kürten (mit Kappe) zum kompletten ZerleGERaum umgerüstet. Mit an Bord sind Cutter, Fleischwolf, Bandsäge sowie Füll-, Vakuum- und Spülmaschine. In der Hauptschlachtsaison im Herbst springt Lebenspartner Carsten Kürten an den Wochenenden mit ein.

FOTOS: ANNEGRET KEULEN

Wo der Schlachthof zum Bauern kommt

Mit einem mobilen Schlacht- und ZerleGERbetrieb hat sich der ausgebildete Metzger und Landwirtssohn Matthias Kürten aus Wipperfürth-Alfen vor rund sechs Jahren ein zweites berufliches Standbein geschaffen. Annegret Keulen hat sich vor Ort beim Kunden angeschaut, wie der Arbeitsalltag des jungen Unternehmers aussieht.

Wenn Matthias Kürten mit seinem Equipment zum Kunden kommt, wirkt das fast wie ein Großtransport: Kürten reist mit dem LKW an, einer registrierten Schlachtstätte mit Hebekran, Brühmaschine und allem, was zum Schlachten von Schwein, Rind, Schaf oder Geflügel notwendig ist. Dem LKW folgt ein Kühlwagen, in dem das geschlachtete Tier beim Kunden abhängen und reifen kann. Die Arbeitswoche von Kürten ist straff organisiert: Montags wird beim Kunden geschlachtet, dienstags und mittwochs arbeitet er als angestellter Metzger in einer Einrichtung für Menschen mit Behinderungen und am Wochenende geht es mit dem mobilen ZerleGERaum, einem ungebauten LKW-Anhänger, wieder zurück zum Kunden, zum Beispiel zum Milchviehbetrieb von Angela und Wolfgang Kern in Wipperfürth-Klespe. Dort wird heute ein Rind zerlegt, das Kürten Anfang der Woche geschlachtet hat. Matthias und Lebenspartner Carsten Kürten, der hauptberuflich in der Papierindustrie tätig ist und gelegentlich beim mobilen Metzgerservice mithilft, stehen am ZerleGETisch im Hänger. Mit an Bord sind unter anderem Cutter, Fleischwolf, Bandsäge, Füll- und Vakuummaschine, mit denen die Beiden das Rind vom Hof Kern zerlegen und verarbeiten. Vor ihnen hängt eine Liste, in die Angela Kern die Wünsche von mehr als 20 ihrer Kunden handschriftlich eingetragen hat.

Früher ließ der Bioland-Milchviehbetrieb drei bis fünf Rinder pro Jahr beim Metzger schlachten und vermarktete die Tiere in Achtel an die Kunden. „Es gibt mittlerweile kaum noch Kunden, die solch große Mengen wollen, deshalb nehmen wir gerne den mobilen Metzgerservice in Anspruch. Da wird alles so zerlegt und gepackt, wie vom Kunden bestellt“, sagt Angela Kern. „So ganz kann ich die Wünsche der 20 Kunden heute nicht erfüllen, denn dann müsste das Tier aus viel mehr Filets bestehen, aber ich versuche so zu zerlegen, dass möglichst alle zufrieden sind“, beschreibt Jungunternehmer Matthias Kürten die Vorteile seines Service-Angebotes. „Die Schlachtung direkt auf dem Betrieb ohne vorherigen Transport ist für die Tiere sehr viel stressfreier. Das zeigt sich dann auch in der Fleischqualität“, fügt er hinzu.

Pioniergeist gefragt

Zu Beginn seiner Selbstständigkeit hat Kürten mit Hausschlachtungen begonnen und damals noch in Garagen und Milchküchen zerlegt. Nach und nach verlegte er die notwendigen Arbeitsräume auf Räder. Es begann mit einem VW-Bus und Hängern, bis dann 2005 der LKW zugekauft und als Schlachtstätte umgerüstet wurde. Kürten erhielt dafür die Anerkennung der Behörden

als registrierte Schlachtstätte. Das erleichtert dem mobilen Metzger, neben Hausschlachtungen auch gewerbliche Schlachtungen durchzuführen.

Bevor der Betrieb aber zu den Kunden konnte, wurde dem jungen Untern viel Kreativität, handwerkliches Geschick und Pioniergeist abverlangt. Die einzelnen Fahrzeuge und Anhänger hat Kürten selbst umgebaut und die notwendigen Maschinen und Geräte gebraucht gekauft. Auch für die zuständigen Behörden war das Vorhaben des gelernten Metzgers Neuartig. „Ich habe den Behörden im Oberbergischen Kreis immer gesagt, was ich vorhaben wollte, wie ich die notwendigen Voraussetzungen erfüllen kann. So ging die Zusammenarbeit problemlos“, schildert er. Kürten ist der Metzgerservice Kürten BioLand zertifiziert und deshalb auch direkt vermarktende Biobetriebe ein idealer Dienstleister. Kürten betreut rund 200 Kunden, von denen etwa ein Drittel Landwirtschaft im Haupterwerb betreiben, zwei Drittel sind Nebenerwerbsbauern oder Hobbytierhalter.

Guter Draht zum Kunden

Neben Schlachtung und Zerlegung kümmert sich der mobile Metzger für seine Kunden auch um die Fleischbeschau durch den Tierarzt und die Entsorgung der Schlachtabfälle. Bei der Preisgestaltung spielt vor allem der Aufwand für die Zerlegung eine große Rolle. In den meisten Fällen helfen die Kunden bei Verpacken und Zusammenstellen der Pakete für ihre Endkunden mit, darauf kann er auch zeitlich angewiesen sein, schildert er. „Die enge Zusammenarbeit mit den Kunden macht mir einfach Spaß. Das ist auch der Grund dafür, dass ich mich vor rund sechs Jahren entschieden habe, den Metzgerservice zu beginnen, selbstständig und anonym am Schlachtband“, sagt der Jungunternehmer, der eine eigene Website – www.mobilermetzger.de – internet vertreten ist. Über diesen Kommunikationsweg erhielten er und Partner Carsten Kürten einen ganz besonders interessanten Auftrag: Für die Dreharbeiten zum Kinofilm „Emmas Glück“ mit den Hauptdarstellern Jürgen Vogel und Jördis Triebel hat er sie als Fachberater engagiert und Maschinen und Geräte der Mobilen Metzgerei gemietet. So musste Matthias Kürten Hauptdarstellerin, die im Film eine Episode spielt, zum Beispiel beibringen, wie ein Fleisch gewurstet wird. Auch beim Abschiedsabend mit allen Schauspielern und den Kindern des Films waren Carsten und Matthias Kürten mit dabei.