

Schlachthaus im Lkw

Wenn der Metzger auf den Hof kommt - Ein Erfahrungsbericht

Von Peter Schmidt

Mobile Schlachter vom Schlage eines Matthias Kürten sind eine Seltenheit. Allen Recherchen zufolge scheint er der einzige in Deutschland zu sein, der den kompletten Metzgerservice mobil anbietet. Für die Landwirte, die vom Wipperfürther (NRW) Schlachter bedient werden, ist dies zwar vergleichsweise kostspielig, aber auch tierschonend und für Direktvermarkter hochwertig.

Anfang 2013: Matthias Kürten und ich haben eine Verabredung. Bevor wir den ersten Schlachttermin absprechen, will er sich Hof und Umgebung anschauen. Das ist mir recht, schließlich ist es bei uns eng, der Stall wurde an den Hang gebaut, ebene Flächen sind rar im oberbergischen Aggertal. Doch der Platz ge-

nügt, Matthias Kürten gibt mir noch erste Anweisungen zur Vorbereitung und wir verabreden einen ersten Termin. Ein Ochse soll geschlachtet und direkt vermarktet werden.

2012 war ich noch auf die Schlachter der Umgebung angewiesen - was als Biobetrieb nicht so ganz einfach ist. Der erste Schlachtbetrieb war gut ausgestattet, rund eine halbe Stunde Fahrzeit mit dem Pferdehänger entfernt. Die Anlieferung war einfach, denn der Betrieb mit angegliederter Landwirtschaft verfügt über Boxen, in denen die Tiere nach dem abendlichen Ausladen eine Nacht ruhen können und dann ohne Hektik geschlachtet werden. Auch die Verarbeitung des Fleisches war ordentlich, allerdings fehlte im Alltag schon mal die Zeit zur Erfüllung individuel-

ler Wünsche. Der Hauptnachteil aber: Der Inhaber mag keine Kontrollen, und als Subunternehmer eines Biobetriebes musste er irgendwann damit rechnen. Also probierten wir als nächstes einen zertifizierten Bioschlachthof aus: Dies war keine gute Idee, der Umgang mit Tier, Mensch und Fleisch einfach unwürdig, Elektroschocker lagen bereit und wurden auch eingesetzt. Da wird das beste Fleisch in den letzten Minuten verdorben.

Den Tod nicht verdrängen

Also mussten Alternativen her. Und - zugegeben - um den mobilen Fleischer hatte ich mich ein wenig herumgedrückt, gilt er doch als vergleichsweise teuer. Doch Ende 2012 war für mich klar: Eine weitere Odyssee durch Oberbergs Schlachthöfe

Während Metzger Matthias Kürten den Ochsen ausnimmt, säubert der helfende Landwirt den Schlacht-Lkw.



Bilder: Susanne Schulten



Mit dem Kran vom LKW in den Kühlanhänger - die mobile Kühlbox bleibt auf dem Hof.



Rind und Altschaf reifen hier in Ruhe und warten auf die weitere Verarbeitung.



Besprechung: Wie und in welche Portionen wird der Ochse am besten zerlegt?

wollte ich nicht hinter mich bringen. Auch die Reaktionen der Kundschaft in Testgesprächen machten mich mutiger. Denn es zeigte sich, dass die Menschen durchaus mehr für gutes Fleisch bezahlen würden.

Also ging's im Frühjahr los. Zum Termin wird das Tier im Stall isoliert - die anderen Tiere haben wir auf die Weide geschickt - und möglichst nah an der Tür gefüttert. Bei uns steht der Ochse dann fest im Selbstfang-Fressgitter. Pünktlich fuhr Matthias Kürten mit seinem Schlacht-LKW auf den Hof. Unter der Plane verbirgt sich ein komplettes, vom Veterinär-amt zugelassenes Schlachthaus. Alles ist abwaschbar, für die Rinderschlachtung das Wichtigste ist der Kran. Der LKW parkte nah am Stall, das per Halfter von mir zusätzlich fixierte Tier erhielt quasi mit einem Apfel im Mund zur Ablenkung den Bolzenschuss. Für Tier und Fleisch die beste Lösung: null Kilometer Tiertransport, null Stress - und damit die beste Fleischqualität. Für den Bauern heißt dies aber auch: Dabeisein bis zur letzten Minute, mit Anpacken und den Tod des anvertrauten Viehs nicht Verdrängen können.

Kühlhaus bleibt verschlossen

Nach der Betäubung blutet das Tier noch im Gatter aus, das Blut wird im

Eimer aufgefangen. Erst danach wird das Gatter so weit geöffnet, dass das Tier am Frontlader hängend bis zum LKW gefahren wird. Dort übernimmt der Kran, der in diesem Fall den Ochsen auf den Hänger hievte, wo er fachgerecht ausgenommen und geviertelt wurde. Die Viertel landen im Kühlhänger. Auch der wird von Matthias Kürten bereitgestellt. Gemeinsam wird die Dauer der Kühlung besprochen, alles ordentlich gesäubert und Kürten fährt vom Hof. Was bleibt, das ist der Kühlhänger, der weiter an der landwirtschaftlichen Steckdose hängt. Auch hier zeigt sich der Vorteil der mobilen, individuellen Schlachtung. Das Kühlhaus - hier der Hänger - wird nicht ständig geöffnet, um Fleisch rein- oder rauszuschieben, wie dies in anderen Kühlhäusern üblich ist. Allenfalls zum Auswischen wird er einmal geöffnet, ansonsten bleibt er geschlossen. Eine ruhige Reifung ist gewährt, gleichzeitig kann noch eine individuelle Reifungsdauer vereinbart werden. Die Hektik der Schlachthäuser, zum Beispiel vor Weihnachten, gibt es nicht. Hier muss das Fleisch erst raus, wenn es raus soll.

Zerlegung auf dem Hänger

Matthias Kürten kommt etwa zehn Tage später zum Zerlegetermin. In der Zwischenzeit hatte - direkt am Tag nach der Schlachtung - der Veterinär

die zweite Fleischbeschau durchgeführt, Leber und Innereien freigegeben, so dass ich diese gleich portionieren und frosten konnte. Mit Matthias Kürten soll es nun gelingen, den 380-Kilo-Ochsen vom Roten Höhenvieh zu zerlegen und kundenspezifisch zu verpacken. Dabei muss ein wenig von mir vorgearbeitet werden: Alle Bestellungen werden zuvor sortiert und gelistet, denn unser Service ist es, die Wünsche der Kundschaft möglichst passend zu erfüllen. Also erhält der Fleischer eine Liste, welche Teilstücke wie zu verarbeiten sind.

Und dann geht's los. Denn jetzt ist Kürten mit dem zweiten Fahrzeug da, dem Metzgerei-Anhänger. Wenn es auch eng wird, drei Leute finden da immer Platz, müssen auch Platz finden. Denn während Kürten das Tier zerlegt, die Braten schneidet, schneiden wir das Gulasch, drehen das Hack durch den Wopf und verpacken alles portionsweise. Am Ende des Tages verschwindet das Ochsenfleisch verarbeitet und vakuumiert in zig roten Fleischerkisten. Für uns heißt dies: Einen vollen Arbeitstag von mindestens zwei Personen investieren wir hier in die Fleischverarbeitung. Zwei Helfer sind schon notwendig, um die Arbeit vernünftig erledigen zu können, das ist unsere Erfahrung.



Überschaubarer Mehraufwand

Im Vergleich zur herkömmlichen Schlachtung ist dies aufwändiger. Wir investieren einen halben Tag bei der Schlachtung und einen weiteren bei der Zerlegung - und dabei sind dann sogar zwei Personen notwendig. Also sollte man pro Rind eine Arbeitszeit von 2,5 Tagen kalkulieren. Dafür fallen die Fahrten zur Schlachtstätte sowie das Abholen der Innereien nach der Fleischbeschau weg. Außerdem ist es möglich, individuellste Kundenwünsche zu erfüllen und bei der Zerlegung mitzugestalten - ein echter Vorteil, der sich auf die Qualität auswirkt. Zur Kalkulation: Die mobile Schlach-

tung ist etwa doppelt so teuer wie die Schlachtung im Schlachthaus, dazu kommen noch die jahreszeitlich abhängigen Kühlkosten - die Kundschaft aber zieht zumindest bei uns mit und übernimmt die Mehrkosten. Und wir können noch aus dem Kühlwagen heraus die Produkte am nächsten Tag verkaufen, sparen uns also selbst teure Kühlanlagen. Kürten lässt den Kühlwagen immer noch einen Tag auf dem Hof stehen: ein Service, den wir gerne nutzen.

Der mobile Metzger Kürten ist nicht bio-zertifiziert. Das ist aber auch nicht notwendig, da die Tiere den Hof nicht verlassen und der Weg der Tiere

eindeutig und nachvollziehbar ist. Probleme bei der Bio-Kontrolle sind darum nicht zu erwarten.

Interessenten zur Nachahmung hat es wohl schon gegeben - allerdings sind keine wirklichen neuen mobilen Metzger bekannt. Denn der Aufwand ist groß. Um die LKWs auszustatten und die entsprechenden Genehmigungen zu erhalten, fallen Umbauten an, die schon vor Jahren einen sechsstelligen Eurobetrag ausmachten. Matthias Kürten bedient Kunden hauptsächlich in NRW, aber auch in den angrenzenden Bundesländern. Mehr: www.mobilermetzger.de/

System Schlachtbox

Ernst Hermann Maier ist stur - und das ist gut so. Seine Mutterkuh-Herde läuft gleich einer Wildherde auf den Weiden, im Familienverbund, mit Bullen und Kälbern bunt durcheinander. So natürlich wie möglich eben. So sollte es auch bei der Schlachtung sein. Das ist die Mission von Maier: Wenn schon töten, dann eben so tierfreundlich wie möglich. Wenn es denn so weit ist, dann fährt Maier mit dem Schlepper auf die Weide, hinten am Heck ist die mobile Tötungsbox montiert. Der Trecker parkt, er geht durch die Herde, sucht sich das zu schießende Tier heraus und trifft es mit der Gewehrkugel an der Stirn, dort, wo sonst der Bolzenschussapparat angesetzt wird. Das Tier sackt zusammen, ist betäubt, der Trecker nähert sich und das

Tier wird in die Box gezogen. Dort folgt dann der eigentliche Tötungsakt, der Schnitt durch die Halsschlagader und das Entbluten. In der geschlossenen Box wird das geschlachtete Tier nun zur weiteren Verarbeitung zum nahen Schlachtbetrieb gefahren. Dieses System ist mittlerweile - nach langem Zank und Streitereien mit den Behörden - zugelassen. Die EU-Zulassung der Box ist jedoch immer an einen konkreten Schlachtbetrieb gebunden. In diesem Jahr will Maier erreichen, dass die Boxen flexibel genutzt werden. Und dann, so hofft er, ist das System der Schlachtbox endlich bundesweit einsetzbar.

Kontakt: Uria e.V., Ernst Hermann Maier, Tel.: 07433 217 74, info@uria.de, www.uria.de

Anzeigen

IHR STARKER PARTNER
WENN ES UM **BIOFUTTER** GEHT.



wiesbauer
MÜHLE UND MISCHFUTTERWERK GMBH

A-4982 Oberberg am Inn, Mühlberg 3
Tel. 0043-7758 / 2210, Fax-DW 4

www.wiesbauer-muehle.at

fo FLEISCHMARKT
OLPE *Fleisch. Au Natur.*

**Wir suchen ständig
Bio-Schlachtvieh**

Ansprechpartner: Stefan Zeppenfeld
E-Mail szeppenfeld@fleischmarkt-olpe.de
Telefon 02761 / 9261-22
Telefax 02761 / 9261-99



Fleischmarkt Olpe GmbH
Friedrichsthaler Straße 8
57462 Olpe

www.fleischmarkt-olpe.de

Straubinger Straße 20
84130 Dingolfing
Lager, Unterallmannsbach
84152 Mengkofen

Öko-Landhandel
Allmannsbeck

Tel.: 087 31 / 37 01 42
Fax: 087 31 / 37 01 43

landhandel.allmannsbeck@t-online.de

Getreide • Ackerbohnen • Erbsen • Körnermais
Sojabohnen • Saatgut • gequetschte Futtermischung

Wir erzeugen, liefern und kaufen
Ware aus der Region von Verbandsbetrieben

**Dinkel schälen
Reinigen
Lagern
Trocknen**

