

# Woran erkennt der Verbraucher gutes Fleisch?

Die LDZ spricht mit dem Landschlachtereiteam / Qualität der Produkte ist zu erkennen

**RHEDEN (jk)** ■ Jeder Deutsche verzehrt jährlich gut 60 Kilogramm Fleisch. Da wird schnell mal an der SB-Theke im Supermarkt ein Sechser-Pack Steaks gekauft oder spontan beschlossen, heute wird gegrillt – mit abgepackten „Spezialitäten“. Erst vor vier Jahren wurde die Bevölkerung wachgerüttelt: Das so genannte Gammelfleisch sorgte dafür, dass die Menschen sich fragten, woher das gekaufte Fleisch eigentlich kommt. Und heute: Wie sicher ist das Nahrungsmittel, woran erkennt der Verbraucher gutes Fleisch? Das Team der Landschlachtereiteam W. Hanke aus Rheden weiß die Antwort: „Sorgfalt!“ ist das Stichwort – bei der Schlachtung, in der Produktion, bei der Veredelung, beim Verkauf...

Dreimal in der Woche wird auf dem Hanke-Hof geschlachtet: „Es ist uns wichtig, immer frisches Fleisch anbieten zu können“, sagt Britta Hanke, die sich gemeinsam mit Giesela Göhmann um die Betreuung der 20 Filialen der Fleischerei kümmert. „Wir haben Verträge mit Landwirten aus der Region“, informiert Britta Hanke

baum seien wichtig für das spätere Fleischangebot. Zudem sollte der Transport zur Schlachtstätte kurz und möglichst stressarm für das Tier sein – eine anschließende Ruhephase von mindestens zwölf Stunden und genügend Wasser für das Tier seien weitere Voraussetzungen für die Fleischqualität. Wird dies nicht berücksichtigt, leide das Produkt. Man spreche von gestresstem Fleisch. Robin Hanke nennt hierfür Beispiele: „Gestresstes Rindfleisch wird zäh und schnell unansehnlich.“ Schweinefleisch schrumpfe in der Pfanne, werde eben so zäh.

In der Rhedener Landschlachtereiteam werden wöchentlich über 100 Schweine und fünf Großtiere zu Wurst und Fleisch verarbeitet. Das klingt nach Routine, aber auch hier herrscht Sorgfalt. Drei Mitarbeiter beschäftigen sich mit der Schlachtung: „Wir haben nur speziell ausgebildetes Fachpersonal“, sagt Robin Hanke. Denn: Ein falscher Schnitt und das Fleisch safte aus. „Man muss auf eine schonende Schnittführung achten“, erklärt der Fleischermeister,



Landschlachtereiteam-Geschäftsführer Robin Hanke: Sorgfalt ist immer gefragt. Foto: Klein

dass eine fachgerechte Zerlegung später am Fleisch zu sehen sei. Gute Produkte kann jeder erkennen. „Der Nackenbraten sollte leicht fettmarmoriert und saftig sein“, nennt Margot Hanke Beispiele: Während ein guter Lachsbraten eine feuchtschimmernde Farbe haben sollte, müssten bei einem Schinkenbraten feinstrukturierte Museklfasern zu sehen sein...

Und nach der Schlachtung: „Die Kühlkette wird nicht unterbrochen“, betont Margot Hanke. Mit gekühlten Lieferfahrzeugen werden die Pro-

dukte zu den Filialen in die gekühlte Theke gebracht. Mit einem Stechthermometer überprüfen die Mitarbeiter die Temperatur. Peinlich genau werde sich an gesetzliche Vorgaben gehalten.

Und auch nach dem Fleischkauf sollte der Kunde „die Kühlkette so kurz wie möglich halten“, empfiehlt Margot Hanke. Filialbetreuerin Giesela Göhmann rät abschließend: „Kaufen Sie beim Fleischer Ihres Vertrauens“ – vor allem dort, wo man die Chance bekommt, die Herkunft des Fleisches zu erfahren.

## KURZ NOTIERT

### Entenrennen auf der Leine

**BRÜGGEN (bs)** ■ Ein Entenrennen auf der Leine veranstaltet die Freiwillige Feuerwehr Brüggen am morgigen Sonnabend, 15. August. Wetteinsätze (1,50 Euro je Ente) sind noch möglich beim Nahkauf Wiehe und in der Gaststätte „Deutsches Haus“.

Jeder Teilnehmer darf auf bis zu drei Enten setzen, Kinder unter sieben Jahren allerdings nur auf eine Ente, da es für die Kleinsten gesonderte Preise gibt.

Start ist um 14 Uhr an der Bushaltestelle im Katedral. Mitschwimmen ist nicht erlaubt, während des Rennens dürfen nur die Boote der Rennleitung ins Wasser.

Ab 15 Uhr werden auf dem Dorfplatz Kaffee und Kuchen angeboten, ab 17 Uhr Steak und Bratwurst vom Grill. Das Platzkonzert des Musikzugs beginnt bereits um 16 Uhr. Die Siegerehrung ist für 18 Uhr vorgesehen, um 20 Uhr als Abschluss Tanz auf dem Dorfplatz.

### Tagesfahrt nach Duderstadt

**GRONAU** ■ Die Industrie-Gewerkschaft „Bauen – Agrar – Umwelt“ unternimmt am Dienstag, 8. September, eine Tagesfahrt nach Duderstadt und Umgebung. Interessierte erhal-

ten nähere Informationen bei Werner Voges, Breite Straße 8, in Gronau. Telefonisch ist er unter 4877 zu erreichen. Bei ihm können sich die Teilnehmer auch anmelden.

### Barock-Konzert im Kunsthof Gloriana

**WALLENSTEDT** ■ Zum Barock-Konzert mit Adam Mondka und Marcin Skotnicki lädt der Wallenstedter Kunsthof Gloriana morgen ein. In historischen Kostümen werden Musiker

aufzutreten und auf antiken Instrumenten spielen. Der Eintritt ist kostenfrei, um eine Spende wird aber gebeten. Beginn der Veranstaltung ist um 19.30 Uhr.

ANZEIGE

1/20 Rohr

– soll heißen: Die Schweine kommen aus Hemmendorf, die Rinder beispielsweise aus Banteln und Brüggen. Diese jahrelangen Verbindungen würden auf gegenseitigem Vertrauen beruhen. „Es ist uns eben wichtig, dass die Tiere artgerecht gehalten werden“, betont Geschäftsführer Robin Hanke, der den Betrieb gemeinsam mit Mutter Margot Hanke führt. Die Auswahl des Futters, ein artgerechter Stall und ein vernünftiger Stamm-



Ein Präsent als Dankeschön für einen informativen Vortrag: DRK-Vorsitzende Ute Klepping und Pater Sabu Francis.



Eine Reise durch Indien: 30 Besucher sind ins Wilhelm-Fricke-Haus gekommen, um sich den vom DRK-Ortsverein angebotenen Vortrag anzuhören. Fotos (2): Ike

## Die Kuh gehört zum täglichen Straßenbild

Pater Sabu Francis referiert über Indien / Mit 1,2 Milliarden Einwohnern der bevölkerungsreichste demokratische Staat der Welt

**GRONAU (ike)** ■ „Namaste“: So begrüßen sich die Menschen in Indien und so hat auch Pater Sabu Francis den Vortrag über seine Heimat begonnen. Schwerpunkt des Vortrages, zu dem der Gronauer DRK-Ortsverein ins Wilhelm-Fricke-Haus eingeladen hatte, war „Die Heilige Kuh“ in Indien.

Indien ist mit seinen 1,2 Milliarden Einwohnern der bevölkerungsreichste demokratische Staat der Erde. Schon in den ältesten Hindu-Schriften, den „Veden“,

kommt die Kuh als Göttin vor. Im vedischen Zeitalter, etwa 1 500 v. Chr., siedelten sich die von Nordwest kommenden Arier auf dem indischen Subkontinent an. Die Kuh war für den Stamm von größtem Wert und wurde als einziges Nutztier gehalten. Sie belieferte die Menschen mit Fleisch, Milch, Käse und Joghurt, die Haut wurde zu Ausrüstung und Kleidung verarbeitet. Noch heute ist die Kuh für viele arme Bauern in Indien das einzige Zugtier und damit die Stütze

der Landwirtschaft. Für Millionen Menschen ist ihr Dung das wichtigste Heizmaterial und für den Bau der Häuser in den Dörfern unerlässlich.

In der Mythologie hat die Kuh ihre Heiligkeit dem Gott „Krishna“ zu verdanken. Nach seiner Geburt wurde „Krishna“ zum Schutz vor einer drohenden Ermordung in die Obhut einer Hirtenfamilie gegeben und verbrachte dort als Hirtenjunge viel Zeit mit den Tieren. Er wuchs dort auf und wurde von ihnen ernährt, dadurch erreichte die

Kuh den Status einer Mutter, die es zu verehren gilt. In den hinduistischen Religionen ist der Schutz der Kuh bis in die heutige Zeit ein wichtiges Element, sie ist unantastbar, das Töten käme einem Mord gleich. Die Kuh gehört zum täglichen Straßenbild Indiens, sie haben im Verkehr immer Vorfahrt. Und wer ein Tier anfährt, muss mit einer Bestrafung rechnen.

Die Tiere sind nicht herrenlos, sie alle haben einen Besitzer, die aber können sich das Futter nicht leisten. Des-

halb frisst die Kuh die Abfälle auf den Straßen und auf Basaren. Viele indische Kühe sind „trocken“, sie geben keine Milch, andere produzieren höchstens sechs bis sieben Liter pro Tag.

Der 44-jährige Pater Sabu Francis ist seit Oktober 2008 in Gronau und geht im September nach Braunschweig. Seine Heimat ist Kerala, ein Bundesstaat im Südwesten Indiens. Er gehört dem Orden der „Missionare von Franz von Sales“ an und arbeitete von 1994 bis 2000 als Priester

in der Mission „Amlarem“, im Bundesstaat Meghalaya, in Nordostindien, dort wo Indien seine Grenze zu China hat. Nur etwa fünf Prozent der Bewohner dieser Region können lesen und schreiben, deshalb sind solche Institutionen von großer Bedeutung für die dortige Bevölkerung. Die Pfarrei in Amlarem hat eine Sekundarschule und zwei Heime für Mädchen und Jungen aufgebaut. „Diese Menschen, für die ich gearbeitet habe, unterstütze und betreue ich auch weiter.“