

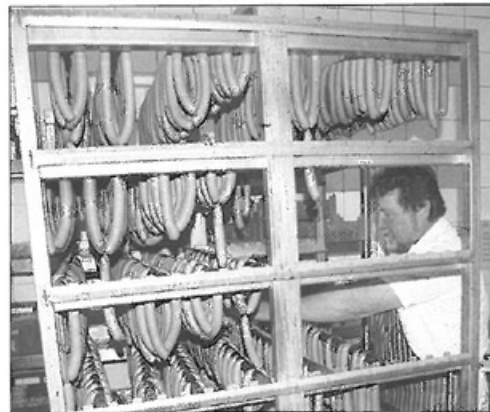
Fachkenntnis „A“ und „O“ des Fleischers



Kurzer Transportweg: Vom Schlachthaus in den Kühlraum.



Produktion: Zwischendurch 40 Kilogramm Brägenwurst.



Kontrolle: Geprüfte Qualität für die Kunden.

Knochenarbeit ! – „Und trotzdem gibt es für uns keinen schöneren Beruf“

Landschlachterei Hanke hat acht Filialen täglich mit frischen Wurst- und Fleischwaren zu versorgen

GRONAU / RHEDEN ■ Wenn das Bolzenschussgerät zum Einsatz kommt, Beil und Messer gewetzt werden, die Motorsäge lärmt, dann ist „Großkampftag“ im Schlachthaus: 40 Schweine am Montag, zwei bis drei Rinder am Mittwoch, 17 bis 20 Schweine am Donnerstag. Knochenarbeit! Jeder Handgriff muss sitzen! Die Fleischermeister und -gesellen der Landschlachterei Hanke besitzen Fachkenntnis, arbeiten im Team, gewährleisten einen reibungslosen Ablauf. Gerade hängen die Schweinehälften am Haken, steht der Tierarzt zur Fleischschau in der Tür, prüft, beurteilt, stempelt. Das Fleisch kann zerlegt und zu Wurstwaren verarbeitet werden – nicht im Schlachthaus in der Schmiedestraße, sondern in der Bantelner Straße, in dem in der Branche wohl modernsten Handwerksbetrieb Niedersachsens.

Die Landschlachterei Hanke ist in den vergangenen Jahren expandiert. Acht Filialen in Rheden, Gronau, Alfeld, Eime, Nordstemmen, Giesen, Schulenburg und Völksen wollen täglich mit frischen Wurst- und Fleischwaren versorgt werden. „Wir sind größer geworden, die Mauern aber nicht mitgewachsen“, führt Schlachtermeister Wilfried Hanke als Grund für den Neubau der Produktionsstätte am Bantelner Weg in Rheden mit einer Produktionsfläche von 750 Quadratmetern an. Ein moderner, technisch hochentwickelter Maschinenpark erleichtert

den Fleischern die Arbeit, die strengster Hygienevorschrift unterliegt. Nach den Richtlinien der Europäischen Union (EU) müssen, wie von der Landschlachterei Hanke praktiziert, Schlachtung und Verwertung strikt getrennt werden.

Um noch kürzere Weg zu haben, plant Wilfried Hanke den Bau eines neuen Schlachthauses, das an das im Jahr 1998 in Betrieb genommene Produktionsgebäude anschließt, „im Moment fehlen uns dafür aber noch die finanziellen Mittel.“ Vielleicht später eine Aufgabe für den 22-jährigen Robin Han-



5 Uhr morgens in der Landschlachterei Hanke: Meister und Gesellen beim Zerlegen der Schweinehälften.



Würzen: Die richtige Mischung bringt den guten Geschmack.

ke, der seinem Vater nachefert und ebenso mit Leib und Seele das Fleischerhandwerk ausübt.

Der Betrieb Hanke beschäftigt 65 Mitarbeiter und schreibt einen Jahresumsatz von fünf Millionen Mark, davon entfallen fünf bis zehn Prozent auf den Partyservice. „Hier ist die ganze Familie eingespannt, auch Robins Verlobte Sabrina („am 16. Juni wird geheiratet, das Brautkleid ist schon gekauft“) steht dabei hilfreich zur Seite“, freut sich Chefbin Margot Hanke über die willkommene Unterstützung. Partyservice und Betreuung der Filialen bilden ihr Aufgabenfeld.

Spezialitäten der alteingesenen Landschlachterei sind naturgereifte Mettwurst, luftgetrockneter und geräucherter Schinken, Thüringer Mett, Sauerfleischprodukte mit Aspik aus eigener Herstellung, in der Grillsaison Steaks und Bratwurst, in den Wintermonaten Brägenwurst

(zum Braunkohl). Die schlesischen Wurstwaren sind über die Kreisgrenzen hinaus bis in die Regionen Hannover und Wolfsburg bekannt. „Diese Kunden schauen dabei auch nicht auf lange Anfahrtswege, um bei uns die nach dem Rezept meines Vaters hergestellte Weißwurst und andere Köstlichkeiten zu bekommen“, weist Wilfried Hanke auf Angebot und Nachfrage dieser speziellen Produkte hin.

■ TEXT UND FOTOS:
■ Hartmut Müller

Qualität kommt nicht von ungefähr! Der Fleischermeister aus Rheden kauft sämtliche Schweine vom Viehzüchter Horst-Friedrich Hölling in Hemmendorf, „denn das Futter für die Tiere wächst dort auf den Feldern des Landwirtschaftsbetriebes und die Tiere werden bis zur Schlachtreife in einem modernen Stall, in tierfreundlichen Großbuchten gehalten“.

Armin Hunze aus Banteln, Friedrich Eixner aus Rheden und Heinrich Stoffregen aus Barfelde sind die Lieferanten der Rinder. „Es ist wichtig, zu wissen, wo die Kälber aufgewachsen sind“, erklärt Wilfried Hanke und sieht vor allem in den kurzen Transportwegen den Vorteil, den Stressfaktor der Tiere zu senken, „damit der Geschmack von Wurst und Schinken nicht beeinträchtigt wird“. Die Nervosität wird den Tieren gänzlich genommen, wenn sie – einen Tag vor der Schlachtung – auf dem Schlachthof in Rheden eintreffen: In einzelnen Buchten werden die Tiere so zusammengespart, wie sie beim Landwirt in den Ställen gelebt haben – damit sie sich nicht beißen. Wilfried Hanke: „Mit einer feinen Düsen-sprühanlage werden die Schweine geduscht, das beruhigt sie und sie können sich dann auf den für sie angenehmen kühlen Fußboden legen und schlafen.“ Der Tier-

arzt beschaut anschließend das lebende Vieh. Er geht durch jede Bucht, sorgt dafür, dass jedes Tier einmal aufsteht, damit er erkennen kann, ob ein Krankheitsfall vorliegt“.

Ausgebildete Fleischergesellen, darauf legt die Landschlachterei Hanke besonderen Wert, führen die Schlachtung am nächsten Tag aus. „Fachkenntnis ist das A und O in unserem Beruf“, wissen neben Wilfried Hanke auch die beiden Fleischermeister Jürgen Lukschat und Jens Bömert. Alle sind bemüht, die Tradition des Handwerks zu erhalten und auszubauen, „denn es hat heute mehr denn je Gültigkeit“. Die Mitarbeiter des Unternehmens sind ausgebildete Fachkräfte mit jahrelanger Erfahrung – dahinter verbirgt sich Viehkauf, Schlachtung, Wurstherstellung, Verkauf, Präsentation, Service...und vor allem: Spaß am Beruf und Freude an der Arbeit!