

Mehr Papierarbeit pro Wurst

Dokumentationspflicht für Fleischereien steigt – Hofgeismarer bei Qualitätskontrolle erfolgreich

VON CLEMENS HERWIG

HOFGEISMAR. Der Beruf des Fleischermeisters hat sich durch den technischen Fortschritt verändert. Eines ist aber gleich geblieben: Qualität wird belohnt. Die Internationale Fleischwirtschaftliche Fachmesse (IFFA) vergibt alle drei Jahre Medaillen für besonders gute Produkte. 29 davon sind bei der Hofgeismarer Fleischerei Feinkost Köhler gelandet.

„Wir wechseln jeden Tag die Sorte“, sagt Felix Köhler mit einem Grinsen auf die Frage, ob er durch die ständige Selbstkontrolle nicht langsam keine Wurst mehr sehen könne. Der 23-jährige Fleischermeister arbeitet im Betrieb seiner Eltern. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser, daher isst nicht nur die Familie Köhler viel Wurst, auch die Mitarbeiter und sogar die Konkurrenz gibt regelmäßig Rückmeldung. „Der Umgang ist da sehr offen“, erklärt Köhler.

Objektives Urteil

Weil das aber nicht immer objektive und vorzeigbare Ergebnisse bringe, gibt es weitere Test. Jedes Jahr prüft die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) die Qualität der Lebensmittel, es gibt die freiwillige Selbstkontrolle des hessischen Fleischereiverbandes und einmal pro Jahr kommt ein neutraler Prüfer unangekündigt vorbei.

Bei der Kontrolle werden im Verkaufs- und Produktionsbereich etwa 30 so genannte „Abklatschproben“ genommen, bei denen eine Folie auf die zu prüfende Fläche aufgeklebt, wieder abgezogen und



Keine Lust auf veraltete Betriebe: Im Jahr 2012 hat Felix Köhler mit seiner Ausbildung begonnen, mittlerweile arbeitet er als Fleischermeister im Betrieb der Eltern.

Foto: Herwig

im Anschluss untersucht wird. Das kann sowohl die Theke oder auch das Schwein am Hacken im Kühlhaus sein.

„Solche neutralen Urteile sind für uns sehr wertvoll“, sagt Geschäftsführerin Gita Köhler, die selbst Sachverständige bei der DLG ist. Sie und ihr Mann haben immer mehr mit Büroarbeit zu tun, die Dokumentationspflichtungen seien enorm gestiegen, der Katalog sei mittlerweile

riesig. „Wir könnten locker eine volle Stelle nur damit besetzen“, sagt Gita Köhler.

Mehr Technik

Dafür habe sich an der Technik aber einiges getan: Die älteste Maschine in der Fleischerei sei fünf Jahre alt, durch die modernen Geräte sei immer weniger Hautkontakt mit den Produkten nötig. „Das wichtigste Qualitätsmerkmal ist aber Frische, das

kann kein Gewürz ersetzen“, sagt die Chefin.

Daher sind auch drei neue Kühlhäuser auf dem Fleischereigebäude hinzugekommen: In jedem ist Platz für zehn Rinder. Felix Köhler hat kein Interesse daran, in einem Betrieb zu arbeiten „der nicht am Zahn der Zeit ist, das hat keine Zukunft“, sagt der Fleischermeister, der vor gerade mal vier Jahren mit seiner Ausbildung in Veckerhagen begon-

nen hat, um von dort neue Ideen mit in den Familienbetrieb zu bringen.

Zum Qualitätstest der IFFA haben die Köhlers 30 Produkte aus ihrem Tagesgeschäft verschickt. 29 Medaillen haben sie bekommen. Also war ein Ausrutscher dabei? „Der Post ist unterwegs vorübergehend ein Päckchen verloren gegangen“, erklärt Felix Köhler. Für eine Wertung kam es zu spät an. Die Tücken der Technik.