

„Fleischer, das ist kein Trendberuf“

Bergkamen, 11.08.2010, Claudia Behlau Westfälische Rundschau



Andreas Sperber mit Geflügel-Wienern.

Bergkamen-Heil. „Viele glauben, dass ich in meinem Job immer Blut überströmt rumlaufe.“ Andreas Sperber (22) - in blütenweißer Arbeitskleidung - amüsiert sich. Das Bild, das Otto-Normalverbraucher von seinem Beruf, dem Beruf des Fleischers, hat, stimmt nicht so ganz. Und was viele auch nicht wissen: Fleischer sind gefragt. Sehr gefragt.

„Es ist sehr schwierig, gute Leute zu kriegen“, sagt Hugo Götde, Chef der Neuland Fleischvertriebs GmbH in Heil. „Fleischer ist kein Trendberuf“ Er hat deshalb die Konsequenzen gezogen und bildet seine guten Fachkräfte selbst aus. Und das Wort „gut“ ist wörtlich zu nehmen, Andreas Sperber, bislang Azubi bei Neuland, hat gerade hat seine Ausbildung im Fleischerhandwerk als Bestprüfling im Kreis Unna und Soest abgeschlossen. „Wir haben ihn natürlich übernommen“, sagt Hugo Götde stolz.

Damit hat Neuland mittlerweile insgesamt 20 Mitarbeiter plus zwei Lehrlinge, die noch in der Ausbildung sind. „Vor zehn Jahren, als wir den Betrieb auf dem Gelände des Umweltzentrums gebaut haben, hatten wir fünf Mitarbeiter und ich habe als Langzeit-Ziel die Zahl 15 angegeben“, erinnert sich Götde.

Mittlerweile ist das Unternehmen größer als geplant. Denn die Philosophie, nur Tiere aus artgerechter Haltung oder vom Bio-Erzeuger zu Wurst und Fleisch zu verarbeiten, kommt beim Kunden an. Trotz höherer Preise. „Die Qualität sehen Sie. Braten Sie mal ein Schnitzel von uns in der Pfanne oder eines aus dem Supermarkt. Unseres läuft nicht ein“, sagt Andreas Sperber begeistert.

Doch die Neuland-Philosophie reicht noch weiter. Die rund 100 Bauern in der Hellweg-Region, die Neuland mit „glücklichen“ Schweinen beliefert, müssen garantieren, dass die männlichen Ferkel nur unter Betäubung kastriert werden. „Das ist bundesweit einmalig. Aber da arbeiten wir eng mit dem Tierschutz zusammen“, betont Götde.

Doch nicht nur Schweine werden in Heil „verwurstet“. Auch Rinder, Kälber, Lämmer und Geflügel. „Die Geflügel-Produkte enthalten wirklich nur Geflügel“, sagt Götde. Das ist nicht selbstverständlich. Normalerweise enthalten Geflügel-Produkte bis zu 30 Prozent Schwein. Aber „normal“ trifft auf Neuland nicht zu. Phosphate und Glutamat sind verpönt. Das angeblich Krebs erregende Pökelsalz (Nitrat) wird nur in wenigen Salamisorten verwendet.

„Es wäre ja unsinnig, wenn wir auf hohe Qualität bei der Tierhaltung achten und diese dann bei der Verarbeitung nicht weiter fortsetzen“, sagt Götde. Und so tragen die fertige Wurst- und Fleischwaren entweder einen Bio-Stempel oder den Neuland-Aufdruck (artgerechte Tierhaltung).

Geschlachtet wird bei Neuland nicht selbst; das übernimmt im Auftrag ein Schlachthof in Unna. Aber zerlegt, gewürzt, verarbeitet und verpackt wird die Ware in Heil. „Ich zerlege total gerne“, schwärmt Andreas Sperber, während seine Kollegen in blütenweißer Kleidung und mit Kopfbedeckung an ihm vorbeihuschen. „Wir erfüllen den höchsten Hygienestandard in Europa“, sagt Götde. Doch es gibt doch eine Besonderheit, verrät Sperber: „Ich trage unter der Kleidung einen Nierenschutz“. Kein Wunder - beim Arbeits- und Lagertemperaturen von teilweise unter 7 Grad.