



Mobiler Metzger mit Leidenschaft

Matthias Kürten ist mit Leib und Seele Metzger. Für die Ausübung seines Berufes hat der 37-jährige Wipperführer jedoch sein ganz eigenes erfolgreiches Konzept entwickelt: eine mobile Metzgerei. Dies bringt sowohl für die Tiere als auch für den Menschen unschlagbare Vorteile mit sich. Die LZ hat den mobilen Metzger besucht.



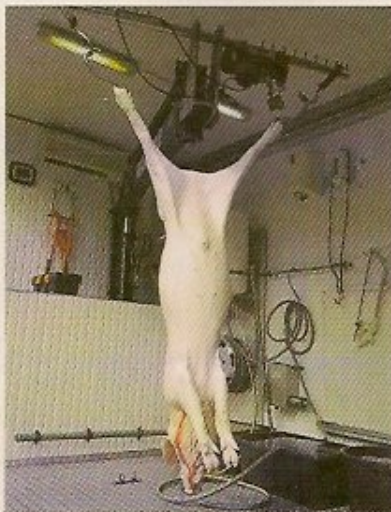
Matthias Kürten betreibt eine mobile Metzgerei.
Fotos: Marilena Kipp

Matthias Kürten wusste schon früh, dass er Metzger werden möchte. Es war ihm jedoch auch klar, dass die Arbeit in einer großen Fleischerei oder am Fließband für ihn nicht infrage käme. Zu wichtig seien ihm der Kontakt zu den Kunden und das Wohl der Tiere. Nach und nach entwickelte sich die Idee einer mobilen Metzgerei: Immer mehr Landwirte fragten an, ob er nicht auch Hausschlachtungen anbiete. Von einzelnen Aufträgen bis zur bestehenden Firma war es ein weiter Weg, doch die Anstrengungen haben sich gelohnt. Seit 2002 besteht die heutige mobile Metzgerei und erfüllt alle nötigen Anforderungen und Auflagen. Mit seiner Flotte ist Matthias Kürten in ganz NRW unterwegs, manchmal sogar in Rheinland-Pfalz. Über zu wenig Arbeit kann er sich nicht beschweren: „Interessenten sollten sich frühzeitig bei uns melden, da der Kalender gut gefüllt ist“, empfiehlt er. Während früher hauptsächlich im

Winter geschlachtet wurde, ist der mobile Metzger mittlerweile fast über das ganze Jahr unterwegs. Seine Arbeit und das Konzept scheinen anzukommen. Zu seinen Kunden gehören hauptsächlich Privatpersonen und Familien, die das Fleisch zum eigenen Verbrauch verwenden.

► Schonendes Schlachten

Den größten Vorteil in der mobilen Metzgerei sieht Matthias Kürten darin, dass die Transporte für zu schlachtende Tiere wegfallen. Diese seien oft mit großem Stress verbunden und wirken sich somit auch negativ auf die Fleischqualität aus. Die Tiere können dank der mobilen Metzgerei in ihrer gewohnten Umgebung bleiben und werden nicht unnötig gestresst. Im Gegenzug ist der Besitzer immer mit dabei und kann jeden Arbeitsschritt mitverfolgen. Somit kann er sich hautnah von der Qualität



Die Schlachttiere werden an einem Krahn aufgehängt.

der Metzgerarbeit überzeugen und zwischen einer großen Produktpalette wählen, denn Matthias Kürten schlachtet nicht nur, er verwertet das Tier komplett. Von Hackfleisch über verschiedene Aufschnittsorten, Mettwürstchen und Grillwürsten bis hin zu Rouladen oder Gulasch ist alles möglich. Die Abfälle werden fachgerecht entsorgt, so dass der Kunde am Ende fertig vakuumierte und qualitativ hochwertige Ware erhält. Mit seiner Zulassung darf Matthias Kürten fast



alle gängigen Tierarten schlachten, meistens kommen jedoch Anfragen zu Rindern, Schweinen und Schafen. Etwas ganz Besonderes ist zum Beispiel ein Kunde mit Straußen. Einzig die Schlachtung von Pferden führt er nicht durch: „Pferde sind für mich Haustiere“.

Bedingt durch die mitunter langen Anfahrtswege, die unterschiedlichen Tierarten und die Anzahl zu schlachtender Tiere variieren auch die Preise der mobilen Metzgerei. Am besten ist hier eine individuelle Anfrage. Zeitlich plant der Metzger für die Schlachtung eines Rindes einen Tag ein, bei Schweinen können auch zwei bis drei Tiere pro Tag geschlachtet werden.

Bevor Matthias Kürten einen Schlachttermin mit Neukunden vereinbart, fährt er los, um sich den Schlachtort anzuschauen. Zu hoch sei das Risiko, dass kein geeigneter Zufahrtsweg für den LKW vorhanden sei oder andere Faktoren nicht stimmen. Hieraus spricht seine langjährige Erfahrung. „Auch menschlich muss es einfach passen“, erklärt er. Wenn ein Kunde seine Tiere schlecht behandelt oder einfach zu viel Stress verbreitet, dann schlachtet er nicht. Ansonsten verlangt der Metzger nicht viel: Stromanschluss, Wasseranschluss in Trinkwasserqualität und bei der Schweineschlachtung muss ein Gasanschluss vorhanden sein.



Wenn alle Faktoren stimmen, kommt er am Schlachttag mit dem LKW. Hinter der Plane verbirgt sich eine voll ausgestattete Schlachterei mit Krahn, Brühwanne und allem, was man sonst noch braucht. Sowohl für Rinder als auch für Schweine stehen Fangkörbe zur Verfügung, die bei Bedarf auch schon früher angeliefert werden können, um die Tiere daran zu gewöhnen. Dies ist zum Beispiel bei Rindern, die auf der Weide leben, sehr hilfreich, da diese oft deutlich scheuer sind. Die Tiere sterben durch Ausbluten, nachdem sie zuvor betäubt wurden. Die Betäubung erfolgt bei Rindern durch einen Bolzenschuss und bei Schweinen mit elektrischen Betäubungsströmen. Mithilfe des Krans kann der Metzger die Tiere in den LKW laden und weiterverarbeiten. Nach dem Ausnehmen werden die Tierhälften dann in mitgebrachte Kühlwagen geladen, da das Fleisch vor der weiteren Verarbeitung abhängen muss. Bei Schweinen reichen hierfür wenige Tage aus, bei Rindern muss man zehn Tage einplanen. Der Kühlwagen verbleibt dafür beim Kunden, dies gehört zum Service der Metzgerei dazu. In der Zwischenzeit kann kurz nach der Schlachtung die gesetzlich vorgeschriebene amtliche Fleischschau durchgeführt werden.

► Überwiegend Stammkunden

Wenn die abgesprochene Reifungszeit um ist, kehrt Matthias Kürten mit einem Metzgerei-Anhänger zurück um das Tier zu verarbeiten. Hierbei berücksichtigt er die Wünsche seiner Kunden und bezieht diese in Hinsicht auf gewählte Produkte. Auf eines besteht er jedoch: „Der Kunde muss auch mithelfen. Alleine ist das in so kurzer Zeit nicht zu schaffen.“ Die Devise lautet also: mit anpacken! Bei den Kunden scheint jedoch genau das gut anzukommen. Nicht umsonst hat Matthias Kürten überwiegend

Stammkunden, die ihm die Schlachtung und Verarbeitung ihrer Tiere anvertrauen.

Unterstützt wird der Metzger von einer Aushilfe und von seinem Mann Carsten Kürten, der sich hauptsächlich um den „Papierkram“ kümmert. Auf die Frage, ob das Angebot noch ausgeweitet werden soll, lächelt Matthias Kürten. Er sei ganz zufrieden so wie es ist. Bestimmte Arbeitsschritte lässt er sowieso von niemand anderem machen. Es sei ihm



einfach zu wichtig, die Arbeit gut zu erledigen und er möchte, dass seine Kunden sich auch weiterhin zu 100 % auf ihn verlassen können. Man merkt, der mobile Metzger ist mit Herzblut dabei.

In dem Anhänger verbirgt sich eine voll ausgestattete Schlachterei.

Marilena Kipp