

Von der Wiese auf den Tisch

Vom Rind zum Gulasch – für Matthias Kürten sind Schlachten, Portionieren und Würsten Routine. Ungewöhnlich ist für viele sein Arbeitsort, ein Anhänger. Denn der 31-Jährige aus Wipperfürth ist mobiler Metzger. Der einzige in Nordrhein-Westfalen. Zu seinen Prinzipien gehört:

Der Kunde fasst bei der Hausschlachtung mit an.

Langsam und gleichmäßig schneidet Matthias Kürten das Fleisch in Stücke. In den ruhigen Bewegungen steckt jahrelange Routine. Kein Wunder, denn der 31-Jährige ist gelernter Metzger. Ungewöhnlich ist jedoch der Ort seines Schaffens: Matthias Kürten arbeitet auf einem Anhänger. Er ist mobiler Metzger. Der einzige in Nordrhein Westfalen. Zertifiziert von der Ökokontrollstelle.

Das Prozedere ist schnell erzählt. Vom oberbergischen Örtchen Alfien, das zu Wipperfürth gehört, kommt Matthias Kürten dorthin, wo man ihn als Hausschlachter braucht. Vor Ort streckt er das zu schlachtende Tier mit einem Bolzenschuss nieder. Danach nimmt er es aus und hängt das Fleisch in einen Kühlanhänger. Nach fünf bis sechs Tagen kommt er wieder, zerlegt und verpackt das Fleisch in haushaltsgerechte Portionen. Handelt es sich beim Schlachttier um ein Schwein, wird auf Wunsch auch gewurstet.

Vor allem Kleinbetriebe nehmen die Dienste des mobilen Metzgers in Anspruch, Nebenerwerbslandwirte, die Vieh für den Eigenbedarf halten oder Kleinbauern mit Stammkundschaft. Sie sitzen in Erfstadt, Leverkusen, Bielefeld und natürlich im Bergischen Land. Matthias Kürten ist flexibel: „Ich habe einen Ak-

tionsradius von etwa 300 Kilometern, also fast ganz NRW.“ Vor dem Schlachten setzt er sich erst einmal mit den Tierhaltern zusammen. „Ich spreche mit ihnen durch, was gewünscht wird, wie groß die Portionen sein sollen und welche Wurst gekocht wird.“ Für Würste bietet er verschiedene Rezepte und Kräutermischungen an. So können Mett- und Grillwürstchen, Salami oder Fleischwurst entstehen – auf Wunsch auch Bioland-zertifiziert.

Am Schlachttag kommt der 31-Jährige mit seinem Equipment auf den Hof. „Stressfreier geht es für die Tiere nicht, es ist für sie wie ein Gang auf die Weide“, sagt der Wipperfürther. Es sei aber auch schon einmal vorgekommen, dass er unverrichteter Dinge wieder gefahren sei. „Wenn ein Tier aufgereggt ist, dann schlachte ich nicht.“ Da ist er konsequent. Das würde sich negativ auf die Fleischqualität auswirken. „Stresshormone sind schlecht für die Haltbarkeit“, hat er die Erfahrung gemacht. Doch meist läuft alles glatt und das Tier wird nach dem Bolzenschuss mit einem Frontlader auf den Schlachtwagen des 31-Jährigen gehievt. Im Laster wird es ausgenommen, gehäutet und in zwei Hälften zerteilt. Für den Hofbesitzer eine saubere Angelegenheit. „Das Blut fange ich auf, ich kümmerge mich auch um die Abfälle, Innereien

und Haut“, erklärt der Oberberger. Die meisten seiner Kunden halten Rinder oder Schweine. Aber manchmal schlachte er auch Schafe, Ziegen oder Geflügel. „Nur Pferde töte ich nicht, das sind Haustiere“, stellt er kategorisch klar. Bis zur Weiterverarbeitung müssen die geschlachteten Tiere abhängen, damit ihr Fleisch zart wird. Hierfür verfrachtet der Metzger die Tierhälften in seinen Kühlanhänger, in dem sie bei 2 bis 5 Grad einlagern. „Das Tier verlässt den Hof nicht“, fasst der Metzger zusammen. So könnten die Halter sicher sein, dass sie wirklich das Fleisch von ihrem eigenen Vieh bekommen.

Matthias Kürten ist ein Mann mit Prinzipien. „Wenn ein Kunde nicht mithilft, dann fahre ich dort nicht hin.“ Diese Konsequenz leuchtet jedem ein, der einen Tag auf dem Schlachtwagen verbracht hat. Um dort ein Rind innerhalb eines Tages zu verarbeiten, braucht der Metzger unbedingt Unterstützung. Während er, ausgestattet mit Kettenhemd und Schnittschutzhandschuhen, das Tier Stück für Stück zerkleinert, müssen fleißige Hände den Fleischwolf bedienen, abwiegen und das Fleisch luftdicht und truhenfertig abpacken. Nur so kann ein Rind von rund 280 Kilo im Laufe von acht Stunden portionsfertig zu Gulasch, Rouladen, Steaks, Braten und Suppenfleisch verarbeitet werden. Bei Schweinen geht es zwar schneller, weil die Tiere kleiner sind, jedoch nimmt bei ihnen das Würsten viel Zeit in Anspruch.

Mit der Arbeit in einem Schlachthof ist die Tätigkeit des modernen Hausschlachters nicht zu vergleichen. „Dort werden am Tag rund 300 Schweine verarbeitet“, schätzt Matthias Kürten. „Wir schaffen am Tag vielleicht zwei, arbeiten aber viel hochwertiger. Ich mache mir keinen Stress, beim Schlachten schon gar nicht.“ Während er erzählt, schneidet er ein Stück Filet zu Steaks. Plötzlich hält er eine Scheibe hoch. „Das soll uns, meinen Kunden und mir, einer mal nachmachen, das ist so zart!“ Der 31-Jährige lächelt zufrieden. Dass er mobiler Metzger geworden sei, habe sich im Laufe

der Jahre ergeben. „Nach der Hauptschule habe ich ein Praktikum bei einem Metzger gemacht, das hat mir gut gefallen.“ Die Ausbildung folgte. Mit 20 Jahren fing er an, kleinere Aufträge vor Ort auszuführen. „Als das langsam mehr wurde, da ist mir die Idee mit dem Hänger gekommen“, erzählt er. An Heiligabend ersteigerte er ein solches Gefährt im Internet. Beim Ausbau arbeitete er eng mit dem Oberbergischen Kreis zusammen, um sicherzugehen, alle Auflagen zu erfüllen. Sechs Jahre übte er die mobile Metzgerei nebenbei aus, seit zwei Jahren ist sie sein Haupterwerb mit festem Kundestamm.

Was sich alles auf der begrenzten Fläche des Metzgerwagens befindet, wird deutlich, wenn Matthias Kürten das Inventar vorstellt: „Es gibt eine Waschstelle mit Fußbedienung, 80 Liter 80 Grad heißes Wasser, Spülmaschine, elektrische Waage, eine Bandsäge für die Knochen, eine Verpackungsmaschine, Fleischwolf, Tischcutter, diverses Handwerkszeug für Metzger, Hochdruckreiniger und eine Klimaanlage.“ Um sein Handwerk auszuüben, braucht er indes nicht viel: lediglich einen Stromanschluss und Wasser. Auf seinem Wagen achtet er auf peinliche Sauberkeit. Vom Veterinäramt wird er regelmäßig ohne Ankündigung kontrolliert – bisher ohne Beanstandung. Dieselbe Sorgfalt wird auch dem Fleisch zuteil. „Die Tiere müssen sauber und gesund sein“, ist oberste Devise. Ein Tag vor der Schlachtung wird das Vieh zudem vom Amtstierarzt begutachtet, ein Tag nach der Schlachtung erfolgt die übliche Fleischschau durch den Veterinär. Der mobile Metzger sieht seine Arbeit ganzheitlich: „Wir schlachten ein super Tier, zerlegen es ordentlich – von der Wiese auf den Tisch. Es ist etwas Besonderes.“

Elke Landschoof

Matthias Kürten
Mobiler Metzgerservice
und Kühlwagenverleih
Alfen 1a, 51688 Wipperfürth
Telefon (02267) 88 86 95
www.mobilermetzger.de

IMMER UNTERWEGS ist Matthias Kürten als mobiler Metzger. Bei den Haus-schlachtungen legt er Wert darauf, dass die Auftraggeber mit anfassen.



Foto: Landschoof