

# Ein Metzger mit rollendem Schlachthof

Matthias Kürten aus Wipperfürth fährt zu Bauernhöfen in ganz NRW. Im Anhänger werden Würste und Rouladen gemacht.

VON VERENA MÜLLER

**Grafschaft.** Schnee fällt auf die gefrorenen Traktorspuren vor der Scheune, unter Matthias Kürtens Gummistiefeln knackt der vereiste Boden. Er bleibt kurz stehen, in der rechten Hand einen blauen Werkzeugkoffer. „Da ist das Bolzenschussgerät drin“, sagt er und öffnet zum Beweis die Klappen. Aus der Scheune fällt Licht, während es draußen dunkel wird. Bauer Horst Heinzen wartet drinnen. „Das Totmachen“, sagt Kürten in seiner langsamen Art zu sprechen, „mach' ich mit dem Horst alleine.“ Dann geht er durch die Scheune in den Stall und schließt die Schiebetür. Matthias Kürten Wipperfürth ist mobiler Metzger, wahrscheinlich der einzige in ganz Deutschland.

Minutenlang ist es still. Ein Kalb macht in der Box in der Scheune ein paar Sprünge, das Muttertier antwortet mit Muhen. Wieder Stille. Es riecht nach feuchtem Holz, warmem Mist und kaltem Lehmbo-

den. Ein dumpfes Geräusch, die Schiebetür erzittert kurz. Wieder vergehen ein paar Minuten, bevor Kürtens Kopf in der Tür erscheint. „Wir warten noch ein bisschen“, teilt er mit. Landwirtin Ursula Heinzen steigt die Treppe des Wohnhauses runter und wirft einen flüchtigen Blick in den Stall. Ein Rind liegt am Boden, versperrt den Gang. Mit dem Rücken zur Tür stehen die anderen Tiere ruhig in einer Reihe. Irgendwo am Ende der Reihe stand vor ein paar Minuten noch das mit der Endnummer 194. „Wir geben den Tieren keine Namen mehr“, sagt Ursula Heinzen. Lange bleibt sie nicht stehen. „Ich kann das nicht gut sehen“, sagt sie und geht Kaffee kochen.

Das Rind 194, dem der Bolzenschuss galt, trägt immer noch die Nummer, die ihm Bauer Heinzen übergezogen hat. Vereinzelt Strohhalme in der Rinne unter dem Tier färben sich rot, während Heinzen und Kürten abwarten.

## So schonend wie möglich

Es gibt sicherlich viele Wege, über die Fleisch auf den Teller kommen kann. Aus Sicht von Tierschützern gehört diese Art des Schlachtens zu den tiergerechtesten. „Schlachten ist insofern natürlich nie tierfreundlich, als dass das Tier dabei getötet wird. Aber es kann so schonend wie möglich zugehen“, sagt Frigga Wirths vom Deutschen Tierschutzbund. „Der große Vorteil am mobilen Metzger ist, dass die Tiere keinen Transportstress haben. Das ist leider immer noch häufig gegeben, dass sie stundenlang durch Deutschland oder auch Europa gekarrt werden.“

Kürtens kommt zwei Mal im Jahr auf den Hof in Grafschaft-Esch, viele Tiere haben die Heinzens nicht mehr, da Horst Heinzen hauptberuflich Landmaschinen-



• Schlachten im Lkw: Matthias Kürten ist mobiler Metzger. Wahrscheinlich der einzige bundesweit.

Fotos: Verena Müller

mechaniker ist. Das Ehepaar lässt nur für den Eigenbedarf schlachten, anders etwa als Landwirt Sampels ein paar Orte weiter. Da war Kürten heute morgen und hat ein Rind nach einer Woche Abhängen zerlegt. In Zehn-Kilo-Paketen mit verschiedenen Stücken können Kunden das Fleisch jetzt kaufen.

Heinz Sampels betreibt in Rheinbach-Hilberath zusammen mit Frau und Sohn einen Hofladen und ein Scheunen-Café, wo aus eigener Schlachtung verkauft und aufgetischt wird. Aus ökologischer Landwirtschaft, versteht sich. Die meisten der in ganz NRW verstreuten 150 Kunden von Matthias Kürten betreiben Viehzucht nur noch im kleinen Umfang.

Horst Heinzen hat inzwischen den 64er Deutz angeworfen. Die Scheune füllt sich mit bläulichem Rauch, es riecht nach Abgasen. „So“, sagt Kürten, dann legt er Ketten um die Fußgelenke des Tiers. An der Traktorgabel hängend geht es ruckelnd quer durch die Scheune, raus zu Kürtens Lkw.

Der ist schon fürs Schlachten präpariert. Die Plane an der Längsseite ist offen, der Kühlcontainer steht daneben. Der sogenannte Schragen wird auf der Ladefläche in Position gebracht, dann fährt

Heinzen mit dem Traktor dicht ran und hievt das Rind rücklings auf den flachen, rollenden Wagen.

Strom und Wasser sind zwar angeschlossen, aber der Gartenschlauch streikt. „Blöder Winter“, sagt Heinzen, rückt die Pudelmütze zurecht und beginnt den Schlauch zu biegen, um das Eis darin zu brechen. Währenddessen zieht Kürten dem Rind das Fell ab. Gesprochen wird wenig.

Der 32-Jährige hatte nach seinem Hauptschulabschluss eine Metzgerlehre absolviert. Während seines Jobs auf einem therapeutischen Bauernhof bekam er immer häufiger Anfragen, auf Höfen schlachten zu kommen. Sein ruhiger Umgang mit Tieren und sein Können als Metzger sprachen sich rum. Aus dem Nebenerwerb wurde sein Haupterwerb. Sein Terminkalender ist bis Juni voll.

Das Fell ist abgezogen, Kürten setzt nun einen Längsschnitt, um das Tier auszunehmen. Heinzen holt die Schubkarre. „Das Gnadentrot“, sagt er, während ein feines, feuchtes Gemisch aus allerlei Grünzeug – der Inhalt des Pansens

– in die Schubkarre fällt. Es riecht nach leicht angegärtem Heu. Heinzen fährt die Schubkarre in der Dunkelheit auf den Mist. Kürten entfernt die restlichen Innereien.

„Und?“, fragt Heinzen, der ohne Schubkarre zurückkommt. „Wie sieht es aus?“ „Gut“, antwortet Kürten. „Wie isst mit dem Fett?“

„Der große Vorteil ist, dass die Tiere keinen Transportstress haben.“

FRIGGA WIRTHS,  
DEUTSCHER TIERSCHUTZBUND

fragt Heinzen. „Wenig“, sagt Kürten und macht sich daran, das Rind in Hälften zu teilen. Nur ältere Tiere würden im nächsten Arbeitsgang, eine Woche später, komplett weiterverarbeitet. Zu Gulasch, Braten oder Würsten. Das macht Kürten auch selbst, die nötigen Gewürzmischungen hat er dabei. Jüngere Tiere, wie das von Horst Heinzen, werden nur zerlegt, nicht verwurstet.

An erster Stelle, sagt Kürten, stünden für ihn der Spaß am Job und die gut funktionierende Ge-

schaftsidee. Die Umsetzung sei nicht leicht gewesen – vor allem mit Blick auf die hohen Auflagen und Hygienevorschriften. Deshalb habe er eng mit dem Kreis zusammengearbeitet. Der Lkw mit den Schlachtvorrichtungen und der Anhänger mit den Zerlege- und Verwurstmaschinen – inklusive Stiefel- und Schürzenwaschanlage, Messerdesinfektion und Spülmaschine – entspricht EG-Norm.

Das es für die Tiere stressfreier ist, keinen langen Transporten ausgesetzt zu sein, und dass das auch besser für die Fleischqualität – Geschmack und Haltbarkeit – ist, sagt Kürten weiter, käme für ihn an zweiter Stelle.

Das Rind der Heinzens ist inzwischen fertig für den Kühlraum, wo es noch eine Woche hängen soll. „Die Milchsäure zersetzt in der Zeit die Sehnen, dadurch wird das Fleisch zarter“, sagt der Metzger. Nach fünf Tagen wird auch das Ergebnis des BSE-Tests da sein, den die Veterinärin durchführt. So lange bleiben auch Kopf und Innereien noch im Kühlcontainer.

Inzwischen ist es später Abend, Kürten reinigt den Lkw und packt zusammen. Nächste Woche wird er nach Esch zurückkommen. Zum weiteren Zerlegen.