

## Moderne Technik für die Lehrwurstküche

„Jede Maschine, die die Arbeit erleichtert, den Personaleinsatz und die Produktivität verbessert und die hohe handwerkliche Qualität leichter reproduzierbar macht, hilft, die Zukunftsfähigkeit einer Metzgerei zu sichern“, sagt Andreas Wetter. Der Geschäftsführer von K+G Wetter, Biedenkopf-Breidenstein, warnt deshalb davor, sich moderner Technik zu verschließen. Um kommende Meistergenerationen an sie heranzuführen, intensivieren das hessische Unternehmen und die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (1. BFS) ihre Kooperation.

Bereits seit gut 20 Jahren können Kursteilnehmer an der Lehrereinrichtung mit den modernsten Modellen an Kuttern und Fleischwölfen von K+G Wetter arbeiten. Zum 90-jährigen Jubiläum der 1. BFS im vergangenen Jahr wurde ein neuer stufenloser 50-l-Kutter „Cutmix 50 STL“ geliefert, in Kürze kommt ein Elektrowolf hinzu mit 114-mm-Lochscheibe, Folientastatur, Sortiereinrichtung und abnehmbarem Handschutz für mehr Sicherheit und leichte Reinigung. Beide Modelle sind für das Handwerk ausgelegt. In der Lehrwurstküche der 1928 ge-



Freuen sich über eine erfolgreiche, zukunftssträchtige Kooperation: Barbara Zinkl, Andreas Wetter und Schul-Gesellschafterin Katrin Barth (v.r.).

PR

gründeten Landshuter Schule werden pro Jahr gut 100 Fleischermeister ausgebildet, außerdem Fleisch-, Wurst- und Schinkensommeliers. Viele Gesellen und Meister lassen sich bei Seminaren in die Geheimnisse der Koch-, Brüh- und Rohwurstherstellung einweihen. Dass dabei trotz traditioneller Rezepturen und viel Handarbeit auch moderne Maschinenteknik zum Einsatz kommt, ist für Barbara Zinkl, die geschäftsführende Gesellschafterin der 1. BFS, kein Widerspruch: „Es geht da-

bei beileibe nicht nur um effektiveres Arbeiten mit größeren Mengen. Im Sinne des Verbraucherschutzes werden Produktsicherheit und Hygiene heute großgeschrieben und von der Lebensmittelaufsicht streng kontrolliert. Dem muss der Metzger auch mit dem technischen Equipment seines Betriebes Rechnung tragen.“

Apropos: Hygiene sieht auch Andreas Wetter, der K+G Wetter gemeinsam mit seinem Schwager Volker Lauber in der zweiten Generation führt, als wichtigstes

Thema für die künftige Maschinenentwicklung. Bei Produktneheiten wie einem Winkelwolf mit 130-mm-Lochscheibe oder einem Vakuumkutter mit 120 Liter Volumen sei „Easy Access“ für einen leichteren und gründlicheren Reinigungsvorgang das Gebot der Stunde. Ziel müsse sein, möglichst viele Metzger und Entscheider in Kontakt mit solch fortschrittlichen Systemen zu bringen.

Das wollen Schule und Maschinenbauer künftig noch intensiver versuchen, etwa mit begleitenden Vorträgen, beispielsweise zur Handhabung von Vakuumkuttern. Barbara Zinkl: „Wer sich weiterbildet und auch mal über den Tellerand schaut, findet viel leichter Lösungen für betriebliche Alltagsprobleme.“ Andreas Wetter betrachtet die Perspektiven für junge Metzgermeister trotz der seit 1990 deutschlandweit um gut die Hälfte gesunkenen Betriebszahl als sehr gut: „Wer sich von den Billigketten abhebt, sich die richtige Nische sucht – ob Catering, Bio, Regionalität oder anderes – und die damit verbundenen Chancen nutzt, wird als Metzger weiter erfolgreich sein.“

Horst Buchmann