



RHEIN-MAIN

Frankfurter Rundschau

Montag, 17. August 2009 | 65. Jahrgang | Nr. 189 | R3-Ausgabe

Schneller Schlachter

Der Traditionsbetrieb Metzgerei Bode in Langen hat eine eigene Philosophie

Von Franziska Dallinger

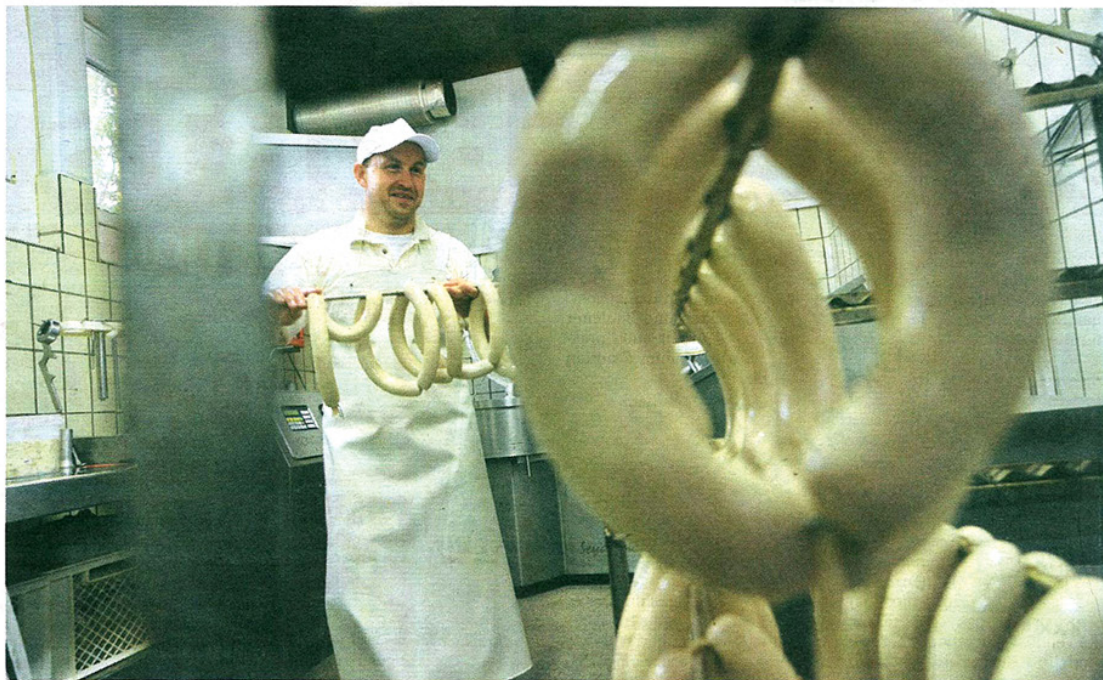
Nein, es ist keine Arztpraxis. Auch wenn hier alle ganz in weiß gekleidet sind. Es ist ein Schlachtraum und die scheinbaren „Halbgötter in Weiß“ sind Metzger. Klinisch sauber ist es hier. Dennoch duftet es nach Haxe, Braten und Co., so dass einem Fleischliebhaber das Wasser im Munde zusammenläuft.

Die Metzgerei Bode in Langen schlachtet noch selbst. Und der neuen EU-Zulassung für Betriebe, die selbst schlachten, sieht Markus Bode, Inhaber und Fleischermeister des Betriebs, gelassen entgegen. Bis Ende des Jahres müssen selbstschlachtende Metzgereien sämtliche Auflagen dieser Zulassung erfüllen. Die Voraussetzungen der Zulassung seien ja nicht neu, sagt er. Neu ist jedoch, dass nun mehr Schreiarbeit in den jeweiligen Betrieben anfällt, denn die EU verlangt eine strikte Dokumentation aller Arbeitsschritte. Der hohe Verwaltungsaufwand, der mit der Antragsstellung verbunden sei, war für ihn nicht spürbar: „Das Landratsamt Dietzenbach hat meiner Meinung nach unseren Antrag schnell bearbeitet“, sagt er weiter.

Für Bode ist die aussterbende Tradition der eigenen Schlachtung die einzige Möglichkeit seine Philosophie zu leben: Das Warmbrätverfahren.

Ohne Phosphat-Zusatz

Im Grunde ist diese Philosophie recht einfach. Verarbeitet wird das geschlachtete Tier ganz schnell binnen einer Stunde, so ist das Eiweiß schön locker und es wird kein Phosphat benötigt um den gewünschten Zustand des Fleisches zu erhalten. „So kann man aber nur arbeiten, wenn man



In Langen legt Inhaber Markus Bode nicht nur bei der Wurstherstellung selbst Hand an.

ANDREAS ARNOLD

das Vieh noch selbst schlachtet“, sagt der Meister. Angelieferte Schweinehälften seien schon zu lange unterwegs und demnach die Phosphatzugabe unvermeidbar.

Er selbst hat eine Schlachtlizenz über 20 Schweine und ein Großvieh die Woche. Woher die Schweine und das Großvieh kommen, weiß Bode ganz genau. Schon sein Vater bezog die Tiere von dem selben Landwirt. Auch wenn dieser kein Bio-Landwirt sei, so ist er dennoch überzeugt von der Qualität seiner Tiere.

Immer montags ist Schlachttag. Gemeinsam mit seinen zwei Meistern und den Gesellen werden die Tiere geschlachtet. „Da muss absolute Ruhe herrschen, alles andere ist Tierquälerei“, sagt er ernst. Jeder Handgriff sitzt bei den Fleischern. Auch beim Wurstten. Erst wird geschnitten, dann ein paar erlesene Gewürze hinzu und rein damit in die Abfüllmaschine. Heraus kommt Wurstmasse, schön verpackt in Därme.

Das geht alles sehr schnell. Die für die nächste Sorte benötigte Menge von fünf Kilo Wurstmasse

fügt Markus Bode mit zwei drei Handgriffen in die Abfüllanlage. Ganz ohne Wiegen. Große Mengen habe er einfach im Gefühl, sagt er. Neben Frankfurtern und Fleischwurst wird hier auch Weißwurst hergestellt. Gekocht wird auch noch, und zwar wie bei Muttern. Mehlschwitze, Kartoffelsalat und einiges mehr.

So wie auch heute verarbeitet die Metzgerei schon seit über 100 Jahren das Fleisch. Nur die Geräte sind neuer. Der Ururgroßvater von Markus Bode gründete den Betrieb zu Beginn des letzten

Jahrhunderts. Seither ist er in Familienhand. Die Großmutter erweiterte das Geschäft mit einem Feinkostladen, der unter anderem auch Fisch im Angebot hatte. Für die darauf folgende Männergeneration war das nichts. „Wir sind von ganzem Herzen Metzger und brauchen keinen Feinkostladen“, sagt Bode. Weniger ist eben manchmal mehr.

Jetzt fährt er erst einmal in Urlaub. Sein Vater, den er als die gute Seele des Geschäfts bezeichnet, wird in dieser Zeit für ihn einspringen.