

Metzger über die Schulter geblickt

Michael Bill zeigte vielen Besuchern auf dem Stautenhof die Schlachträume.

Von Rudolf Barnholt

Anrath. Wann kann man schon mal seine Bratwurst selbst produzieren? Michael Bill, Metzgermeister auf dem Stautenhof, gewährte Besuchern am Wochenende nicht nur einen Einblick in die Schlachträume: Er hatte sich auch eine Mitmachaktion einfallen lassen. Die Vorarbeiten an der Schweineschulter hatte er zuvor selber geleistet.

Viel Edelstahl rostfrei, viele Fleischerhaken und etliche Geräte, in denen das Fleisch verarbeitet wird. Es gab einiges zu erklären, Michael Bill freute sich über jede Frage, die ihm gestellt wurde. Da ist zum Beispiel eine Rauchanlage, in der das geräucherte Fleisch auch gebrüht werden kann, und zwar bei exakt 74 Grad.

Auch die Art der Schlachtung wurde vorgestellt

„Wir verwenden ausschließlich Naturgewürze und Kräuter, vor allem Pfeffer und Muskat, aber auch Ingwer und Majoran“, erklärte der Metzgermeister. Der Fleischwolf im XXXL-Format hat keine Ähnlichkeit mit den Geräten, die in privaten Haushalten im Einsatz sind. Für die Wurst werden Natur- und Kunst Därme verwendet, aber noch keine Bio-Därme.

Es wurden auch unappetitliche Themen angesprochen. So



Michael Bill lud die vielen Besucher auch dazu ein, ihre Bratwurst aus einer Schweineschulter selbst zu produzieren.

Foto: Friedhelm Reimann

erfahren die Besuchergruppen, dass das Vieh mit einer Elektrozange betäubt wird. Anschließend lässt man es ausbluten. Und dass die Tiere in Großbetrieben mit Gas getötet werden.

Mit dieser Aussage überraschte der Bio-Metzger: „Antibiotika sind erlaubt bei Schweinen, Rindern und Schafen.“ Bis die Tiere dann geschlachtet werden dürfen, ist jedoch eine doppelt so lange Wartezeit einzuhalten wie für Fleisch ohne Bio-Gütesiegel.

Die Tiere auf dem Stauten-

hof haben vergleichsweise viel Platz – es gibt daher bei den Schweinen keine „Schwanzbeißer“. Die 20 Besucher je Gruppe füllten den Schlachtraum gut aus, es wurde richtig eng. Das ist auch so, wenn dort gearbeitet wird. Deshalb sollen die Räume erweitert werden. Der Metzgermeister erklärte, warum die Maßnahme noch nicht erfolgt ist: „Seit zwei Jahren liegt der Bauantrag bei der Stadt.“

Es mangelt nicht an Fläche, sondern auch an Höhe: Bei einer Deckenhöhe von derzeit

drei Metern können derzeit keine Rinder geschlachtet werden.

Michael Bill wies auf eine Besonderheit hin: „Auf dem Stautenhof wird das Fleisch ‚warm‘ verarbeitet. In Bayern ist das nichts Besonderes, im Kreis Viersen sind wir die Einzigen.“ Eine Tierärztin sei währenddessen anwesend.

Rinder spielen ab sofort eine Rolle auf dem Anrath Bio-Hof: „Wir verarbeiten seit kurzem Rinder – sie sind aus Partnerbetrieben in Mönchengladbach und in Erftstadt. Die

FAKTEN

GESCHLOSSENER KREISLAUF Auf dem Stautenhof werden Schweine geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet.

METZGEREI Metzgermeister Michael Bill arbeitet mit drei Metzgern und zwei Lehrlingen zusammen.

Jungtiere kommen aus Thüringen.“

Im April werde in Anrath ein Rinderstall für 40 Tiere gebaut – mit Auslaufmöglichkeit.