

OSTTHÜRINGER Zeitung

Frisch vom Jäger auf den Teller in der Fleischerei Liebengrün

Fleischerei Liebengrün erhält EU-Zulassung für das Verarbeiten für Wildfleisch aus der Region

10. November 2017 / 03:08 Uhr



Küchenleiterin Ines Sell, Fleischer Stefan Ziganki und die stellvertretende Filialleiterin Isabel Ulitzsch (v.l.) können nun auch Wildfleisch anbieten. Foto: Sophie Filipiak

Liebengrün. Im Hofladen und den Filialen der Liebengrüner Fleischerei wird es künftig nicht nur Rindergulasch und Schweinbraten geben, sondern auch Wildfleisch. Bis der Rehrücken und die Wildschweinkeule aber über die Ladentheke gehen können, war es ein langer Weg.

Denn Fleischereien brauchen eine besondere Zulassung, um Wildfleisch zu verarbeiten. Und die ist mit einigen strengen Auflagen verbunden.

„Vor allem die baulichen Maßnahmen haben einiges gekostet“, erklärt Verkaufsleiterin Simone Frieden. Der Eingang für die Warenannahme musste überdacht, der gesamte Schlachtbereich modernisiert werden. Dazu gehört auch eine Schürzenwäsche. Die gleicht einer kleinen Dusche, in der sich der Fleischer hineinstellen und die Schürze nach getaner Arbeit abwaschen kann. Bereits im Frühsommer habe man den Antrag auf die EU-Zulassung gestellt, sagt Simone Frieden. Zudem mussten die Fliesen und die Rohrbahn, mit der die Tiere an Haken transportiert werden, erneuert werden.

Zulassung gilt für alle EU-Länder

Die Zulassung gilt für alle Wildsorten, sei es Schwarz-, Reh-, Damm-, Rot- oder Muffelwild. Die Genehmigung ist europaweit gültig. „Also könnten wir das Fleisch

auch über die Grenzen Deutschlands hinweg verkaufen“, sagt Simone Frieden. Das sei aber nur eine Option, viel lieber will die Fleischerei das Wild in der Region den Kunden anbieten. Das Wild wird bereits von den Jägern aufgebrochen, das bedeutet die Eingeweide werden entnommen.

Dann erst bringen die Jäger das Tier zur Fleischerei. Dort schlägt Stefan Ziganki das Tier aus der Decke. Einige Erfahrung im Umgang mit Wild hat er bereits mit Jägern aus der Umgebung gewonnen. „So ein Tier zu zerlegen kann man nicht einfach so lernen“, erläutert der Fleischer. „Das braucht schon Übung.“

Die Anstrengungen für die Zulassung haben sich aber aus Sicht der Mitarbeiter gelohnt. „Wildfleisch ist sehr gesund“, weiß Stefan Ziganki. Da das Fleisch aus der Region komme, brauche es auch keine langen Transportwege, um beim Kunden zu landen. Ist das Fell erst Mal weg, kommt ein Veterinär zur Fleischbeschau, nimmt Proben. Wenn diese unbedenklich sind, kann das Tier dann weiter zerlegt werden. Die Edelstücke werden für den Kunden verpackt.

„Wir überlegen auch, ob wir in Zukunft nicht auch Wurst mit Wildfleisch anbieten“, so Simone Frieden. Die Fleischerei in Liebengrün verfügt auch über eine Großküche, die Mittagessen und einen Partyservice anbietet. „Gut möglich, dass wir in Zukunft Wildgerichte mit auf die Karte setzen“, so Küchenleiterin Ines Sell.

Interessierte Kunden können bei der Fleischerei anrufen und nachfragen, ob gerade Wildfleisch im Angebot ist. „Jetzt gerade bekommen wir viele Wildschweine geliefert“, erklärt Simone Frieden.

Die Fleischerei Liebengrün gehört zur Agrar EG Remptendorf. Diese verfügt über eine eigene Schweine- und Rinderzucht. Auch das Futter für die Tiere wird auf den eigenen Feldern angebaut. Die Fleischerei besitzt neben dem Hofladen in Liebengrün auch Filialen in Bad Lobenstein und Gefell sowie einen Verkaufswagen, der die Dörfer beliefert.

Sophie Filipiak / 10.11.17

Z0R0137279241