

Bei der Ausbildung setzt Claus Brennecke auf praktische Erfahrung – und gibt dem Nachwuchs die richtigen Tipps.

In seiner Landfleischerei punktet Claus Brennecke mit regionaler Herkunft und eigener Schlachtung: Rinder und Schweine hält er selbst.

*Frischer
geht's nicht*

Frische ist auch eine Frage der kurzen Wege. Bei Claus Brennecke, Fleischermeister in fünfter Generation, sind die Wege vom Landschwein zur Wurst extrem kurz: Sein Schlachthaus ist gleich nebenan. Das wissen die Kunden. Und sie wissen auch, von welchem Hof die Tiere stammen. Fakt ist: Die Landfleischerei Claus Brennecke, die im niedersächsischen Liebenburg 42 Mitarbeiter beschäftigt, überzeugt mit Transparenz und nachvollziehbarer Herkunft.

Rezepte mit Tradition

Rund 20 Schweine und Bullen werden bei Claus Brennecke wöchentlich geschlachtet. Der Weg vom Stall zum Schlachthaus dauert nur wenige Minuten, ein eigener Tiertransporter kommt dabei zum Einsatz. „Keine Spur von Hektik“, sagt der Fleischermeister, „das wirkt sich positiv auf alle Beteiligten und natürlich auch auf die Qualität der Produkte aus.“



Der Thekenaufbau ist klassisch gestaltet, die Warenvielfalt macht Appetit. Die Palette reicht vom Frischfleisch über Feinkost bis zum breit gefächerten Wurstsortiment.

Die eigene Schlachtung hat zudem den Vorteil, dass das Schweinefleisch warm verarbeitet werden kann. Phosphatzusätze sind deshalb für die Herstellung der Wurstsorten „nach alter Väter Sitte“ nicht notwendig, Natürlichkeit und Bekömmlichkeit sind Trumpf.

Die 14 Mitarbeiter, die im Zerlegeraum und in der Wurstküche beschäftigt sind, wissen, worauf es beim Zuschnitt ankommt. Dies freut nicht nur die Steakliebhaber, die oft einen speziellen Cut für

die Grillparty verlangen, sondern auch ambitionierte Hobbyköche. Und: Wer lieber einen Lamnbraten oder in der Grillzeit die begehrten Lamnbratwürste möchte, darf ebenfalls mit Herkunft aus der Region und anschließender sorgfältiger Verarbeitung rechnen.

Viele Wurstsorten werden mehrmals pro Woche hergestellt. „Weil bei uns jeder Schritt der Produktion in den nächsten übergeht und dabei schnell, sauber, räumlich und zeitlich zusammenhängt, haben





QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT!



- › Fertig gekochte, vakuumverpackte Kartoffeln – sofort einsetzbar
- › Mehrere Monate haltbar – ohne Konservierungsstoffe
- › Ganzjährige Lieferfähigkeit bei gleichbleibender Qualität
- › Kartoffeln aus deutschem Vertragsanbau
- › Über 50 Jahre Erfahrung garantieren beste Qualität

OHNE
KÜHLUNG
HALTBAR!

Mehr Infos unter:
www.grocholl.de



Die Braunschweiger Mettwurst wird täglich frisch hergestellt. Wurstkonserven und verschiedene Bratwurstvarianten warten im gläsernen Kühlregal auf eilige Kunden.

„Bei uns ist alles frisch und lecker und kommt direkt aus der Nachbarschaft.“

Claus Brennecke



Fotos: Christian Bierwagen

Frisch zerlegt und gewurstet: In der Produktion geht die Arbeit Hand in Hand, sodass Kunden immer auf frische Ware der Fleischerei zugreifen können.

wir jederzeit alle qualitätsrelevanten Faktoren unter Kontrolle“, erklärt Claus Brennecke. Eine qualifizierte Fachkraft kümmert sich um die Dokumentation der Einhaltung aller qualitäts- und hygienrelevanten Aspekte.

Die regelmäßige sensorische Kontrolle, intern als „Mitarbeiter-Frühstück“ bezeichnet, findet ebenfalls täglich statt. Dabei sind Meinungen und Vorschläge gefragt mit dem Ziel, immer ein wenig besser zu werden. Dennoch: Einige Rezepte, nach denen gewurstet wird, stammen noch aus dem Gründungsjahr 1854 und wurden nur leicht verändert. Auch das sieht Brennecke als Alleinstellungsmerkmal gegenüber den Mitbewerbern.

Eigene Tierhaltung

Die eigene Schlachtung und die unmittelbar darauf folgende Verarbeitung gewährleistet, dass das Fleisch nicht übersäuern kann und seinen Frische-Status länger behält. Die eigene Schweinezucht, die die Familie seit 2008 betreibt, erlaubt auch auf diesem frühen Level der Produktionskette größtmögliche Kontrolle. So werden die Schweine, die für die Landfleischerei Claus Brennecke kontinuierlich Fleisch und Speck ansetzen, erst geschlachtet, wenn sie über 150 Kilogramm Lebendgewicht auf die Waage bringen. Das wirkt sich auf Geschmack und Optik des Fleisches aus, ist die Familie überzeugt. Im Offenstall haben die Tiere der Rasse Schwäbisch-Hällische Bewegung und können selbst entscheiden, an welchem Platz sie sich am wohlsten fühlen. Kunden, die genau wissen wollen, wie es den Tieren geht, können sich gern selbst ein Bild von diesem „Schweine-Hotel“ machen.

Seit Kurzem züchtet Familie Brennecke auch eine besondere Spezialität: das Deutsche Sattelschwein. Die Sauen, die regelmäßig bis zu 14 Ferkel zur Welt bringen, gelten als wählerische Fein-

schmecker und lieben es, zwischen dem Futter nach Eicheln zu schnüffeln, die hin und wieder beigemischt werden. Auch das wirkt sich auf die Fleischqualität aus. Zudem leben 20 bis 30 Angus-Rinder auf dem Terrain. 15 Hektar eigene Wiesen liefern das Futter für die Tiere.

Tipps an der Theke

Solche Faktoren tragen dazu bei, sich vom Angebot in den Supermärkten und Discountern positiv zu unterscheiden, weiß Claus Brennecke. Dass dies gelingt, zeigt ein Durchschnittsbau pro Einkauf von über 20 Euro. „Wir haben mehr als 90 Prozent Stammkunden“, ist er zu Recht stolz. Als Renner gelten die über Buchenholz-Hackspänen geräucherte Braunschweiger Mettwurst, Rotwurstsorten sowie die vielfältige Aufschnittpalette. Gefragt sind zudem zarte Bratenstücke. Doch auch vom Rind werden nicht nur die Edelteile in die Theke gelegt: „Suppenfleisch läuft wieder“, weiß der Chef. Aber nur, wenn man den Kunden den Genusswert solcher Stücke erklären kann. Als Aufgabe seiner Fleischerei sieht er deshalb auch eine freundliche und sachkundige Bedienung, die



An der Wand hinter der Theke wecken regionale Wurstspezialitäten den Kaufimpuls. Für kochfreudige Kunden gibt's portionsgerechte Zuschnitte samt Rezepttipps.

mit Zubereitungstipps den Kunden zum kulinarischen Erfolg verhilft. Weil man mit der Wissensvermittlung nicht früh genug beginnen kann, hat die Landfleischerei regelmäßig Schulklassen zu Besuch, die dort die Herkunft und Qualität handwerklicher Produktion erleben und kennenlernen. Den Kunden der näheren und weiteren Umgebung wiederum bieten die Frische und Vielfalt der Produkte sowie eine fundierte Beratung mehr als einen guten Grund, sich auf den Weg in das Fachgeschäft zu machen und den Wocheneinkauf abseits der Haupt-

straße des Ortes zu erledigen. Ein ausreichend dimensionierter Parkplatz direkt vor der Tür und außerhalb jeglicher Parkverbotszonen erleichtert dies. Neben dem Fachgeschäft betreibt Familie Brennecke einen Imbiss an einer viel befahrenen Straße sowie einen Großhandel mit frischer Wurst. Eine kleine Flotte von Kühlfahrzeugen sorgt für schnelle Lieferung und den Erhalt der Frische. ■

www.clausbrennecke.de

Mehr zu diesem Thema:
<http://bit.ly/2oye0a1>



Bedford®
Delikat essen

DIE STEIGERUNG VON SALAMI.

SALTUFO®

„LEICHT, LECKER, MEDITERRAN:
FEINE SALAMIKUGELN MIT SOMMERTRÜFFELN,
UMHÜLLT MIT PARMIGIANO REGGIANO.“

IN DREI KÖSTLICHEN VARIANTEN: KLASSIK,
FEIN GESCHNITTEN UND GOLD MIT EXTRA VIEL PARMESAN.