

„Wie der Wein von der Traube lebt, so lebt die Wurst vom Fleisch“

sagt Metzger Heinrich Zinn. Entscheidend für eine gute Fleisch- und Wurstqualität sei hochwertiges Futter, keine schnelle Mast und möglichst keine Antibiotika.

[VON NATASCHA ORTHEN]

Die Metzgerei Zinn im hessischen Düdelnheim besteht bereits seit 1903. Heinrich Zinn betreibt sie mit seiner Schwester und seinem Schwager in der vierten Generation mit etwa zehn Angestellten und ist glücklich, dass er den Generationssprung geschafft hat, sowohl hinter als auch vor der Theke. Heinrich Zinn arbeitet aus Überzeugung und schöpft aus dem Erfahrungsschatz seines Urgroßvaters. Dieser ging, bevor er die Metzgerei gründete, bis nach Hamburg auf Wanderschaft, um an mehreren Standorten in verschiedenen Regionen das Handwerk des Metzgers zu erlernen. Deshalb kann man heute gar nicht sagen, wie alt die Rezepte der Metzgerei Zinn tatsächlich sind.

Win-win-Situation für beide Seiten

Die Schweine und Rinder bekommt die Metzgerei von den noch verbliebenden landwirtschaftlichen Betrieben der Region, die neben Ackerbau auch Tierzucht betreiben. Einer davon ist der Milchbauer und Bullenmäster Burkhard Gutmann. Metzger Zinn und Landwirt Gutmann kennen sich seit rund 40 Jahren, schon die Väter der beiden arbeiteten zusammen. Gegenseitiges Vertrauen und eine enge Bindung zu den Landwirten der Region sind Heinrich Zinn wichtig, da er abhängig von ihnen und ihren Tieren ist. Für eine gute Fleischqualität zahlt er den Landwirten deshalb gerne etwas mehr als den aktuellen Marktpreis. Er legt großen Wert auf

den „unternehmerischen Anstand“, wie ihn viele kleine Betriebe in seinen Augen heute noch haben. Als vor Weihnachten 2014 der Schweinepreis zusammenbrach, zahlte er den Landwirten weiterhin einen festen Betrag für ihre Schweine, der über dem Marktpreis lag. Der Preisverfall entstand durch Exportbeschränkungen nach Russland, denn Deutschland ist Nettoexporteur von Schweinefleisch. Da der Inlandsabsatz zudem durch veränderte Verzehrgeohnheiten und gestiegene Verbraucherpreise Ende 2014 leicht rückläufig war, gewann und gewinnt der Absatz in Drittstaaten – nach den von Russland verhängten Importrestriktionen besonders der ostasiatische Raum – zunehmend an Bedeutung. Erst Mitte 2015 pendelte sich der Marktpreis wieder ein und erreichte das Niveau, das Heinrich Zinn den Landwirten durchweg zahlt. Dadurch konnten die Landwirte, mit denen er zusammenarbeitet, auch in dieser Zeit angemessen verdienen.

Glückliche Tiere und Qualitätsfleisch

Burkhard Gutmann baute vor acht Jahren seine Ställe um, sodass seine Mastrinder und Färsen nun auf Strohhäfen und regelmäßig gemistet werden müssen. Das kostet ihn 2000 große Strohballen pro Jahr als Einstreu und den Tieren geht es gut. Sowohl Tiersauberkeit als auch Tier- und Klauengesundheit profitieren vom Stroh als Einstreu, sagt Burkhard

Gutmann, so spare er einen Großteil seiner Tierarztkosten. Alle Landwirte, mit denen Heinrich Zinn zusammenarbeitet, nutzen Futter aus eigenem Anbau. Außerdem bekommen die Tiere möglichst wenig Antibiotika. Heinrich Zinn, sein Schwager sowie ein Auszubildender schlachten jeden Samstag neun Schweine und alle 14 Tage einen Jungbullen oder ein Rind. Die Landwirte beliefern ihn, da die Tiere wesentlich ruhiger sind, wenn sie jemand aus ihrem bekannten Umfeld begleitet. Dadurch und durch die kurzen Transportwege von maximal sieben Kilometern werden die Tiere nicht gestresst, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt. „Die Tiere sind in ihrem ganzen Leben nur einmal auf dem Hänger“, sagt Heinrich Zinn. Außerdem spart der Landwirt dadurch die Kosten für Viehhändler. In der rationalisierten und hoch arbeitsteiligen Schweineproduktion ist es oft so, dass ein Schwein während seines Lebens vom Ferkelerzeuger bis zum Schlachthof in mehreren Betrieben, teilweise in verschiedenen Ländern, gemästet wird. Dies ist oftmals mit sehr langen Transportwegen verbunden: Vom Schlachthof wird das Fleisch in den Zerlegebetrieb und danach in den Verteilerbetrieb transportiert. Letzterer hat seinen Sitz oft in Deutschland, sagt Heinrich Zinn, um den Code für Deutschland auf dem Identitätskennzeichen anbringen zu können. Auch wenn das Produkt „Fleisch“



Metzger Heinrich Zinn und Landwirt Burkhard Gutmann



dann schon mehrere hundert oder tausend Kilometer durch verschiedene Länder und Betriebe zurückgelegt hat, scheint es für den Verbraucher ein deutsches Erzeugnis zu sein.

Bodenständige Handwerksarbeit

Bei der Wurstproduktion ist Heinrich Zinn „so bodenständig wie möglich geblieben“, sagt er. Die Metzgerei setzt auf altbewährte Methoden und Geräte. Geräuchert wird bis heute über dem offenen Feuer. Dem Produkt wird dabei die Zeit gelassen, die es benötigt. So braucht der Prozess vom Hackfleisch zur Wurst in der Großindustrie zwei Stunden, in der Metzgerei Zinn zwölf bis 24 Stunden. Sein Rinderbraten wird mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt. Der Schinken reift nur eingeschweißt im eigenen Saft mit Salz. Von Bioproduktion hält Heinrich Zinn nicht viel, denn „die Umstellung unseres Betriebs auf Bio hätte viel Geld gekostet, aber besser wären wir nicht geworden“. Zusätzlich zu den Fleisch- und Wurstprodukten kann man im Ladengeschäft täglich frisches Obst und Gemüse sowie Nudeln aus der Region, Käse

und andere Lebensmittel kaufen. Die Zinns betreiben außerdem einen Partyservice, mit dessen Umsatz die Familie zufrieden ist. Auch hier wird Wert auf Traditionalität und Handwerk gelegt. „Fertigware gibt es nicht“, sagt Heinrich Zinn. Das schätzen seine Kunden, sagt er, und so muss er keine Werbung für den Partyservice machen.

Altmodisch in die Zukunft

Die Produkte der Metzgerei Zinn sind rund 30 Prozent teurer als im Discounter, aber die Kunden sind gerne bereit, etwas mehr zu bezahlen, so Heinrich Zinn. Nichtsdestotrotz haben ihn die Discounter und Supermärkte, die in den vergangenen Jahren in der Region eröffnet haben, Kunden gekostet: „Pro Markt ein halbes bis ein Schwein in der Woche.“ Daher ist sein Betrieb in den vergangenen Jahren kleiner geworden. Heinrich Zinn hat die Metzgerei vor 25 Jahren von seinen Eltern mitsamt Kundenstamm übernommen. Einige dieser Kunden schaffen aufgrund ihres Alters den Weg zum Geschäft nicht mehr, lassen sich von der Metz-

gerei Zinn aber noch immer durch den Partyservice beliefern. Die jungen Kunden schätzen die Metzgerei aufgrund der Rückverfolgbarkeit der Produkte, wie Heinrich Zinn sagt. Um deren Wünschen zu entsprechen, wurde das Sortiment teilweise angepasst. Daher gibt es nun beispielsweise verschiedene Fertiggerichte, die von der Metzgerei selber eingekocht werden. Die Metzgerei Zinn sieht sich als Teil der Region, sie möchte es den Bewohnern von Düdelsheim und der Umgebung ermöglichen, Produkte aus ihrer Region zu beziehen. Heinrich Zinn: „Auch wenn das eine altmodische Vorstellung ist, eigentlich ist das die Zukunft.“ ■



KONTAKT:
Metzgerei Zinn
Inhaber: Heinrich E. Zinn
Hauptstraße 16
63654 Büdingen – Düdelsheim
Telefon: 06041 4487
Fax: 06041 962984
hch.zinn@yahoo.de