



Fleisch- und Wurstverkauf ist Vertrauenssache

„Wenn es die Schlachtereie nicht mehr gibt, gibt es auch die Metzgereie Lang nicht mehr.“ Der Bezug der Schlachttiere von regionalen Landwirten, ein eigenes Schlachthaus nach neuesten EU-Standards und der direkte Verkauf an den Verbraucher – dahinter steht seit 1875 der Familienbetrieb der Metzgereie Lang in Bad Birnbach.

[VON NATASCHA ORTHEN]

Spitzenqualität durch eigene Schlachtung und täglich frische Produktion aus dem Hause Lang gibt es in Bad Birnbach schon seit fünf Generationen und ist durch die beiden jungen Metzgermeister Maximilian (24) und Katharina (29) auch in der sechsten Generation gesichert. Den Aufbau und das stetige Wachstum mit Neubau im Jahre 2000 haben sie den Eltern Georg und Gabriele zu verdanken. Durch den Tod des Vaters Georg Lang wurde Sohn Max Lang 2013 ins „kalte Wasser“ geworfen, wie er selbst sagt. Denn auch wenn er schon im Kindesalter mit dem Vater montags raus zu den Betrieben fuhr, um Schweine und Rinder zu holen, musste der Jungspund die Landwirte nun ohne den Vater an seiner Seite von sich überzeugen. Heute führen er, seine Schwester und seine Mutter den Betrieb gemeinsam weiter. Max Lang absolvierte eine Ausbildung zum Koch und schloss dann die Ausbildung zum Metzger an. Die Meisterprüfung bestand er als einer der Besten. Seine Schwester machte nach der Schule eine Ausbildung zur Bankkauffrau und danach ebenfalls die zur Metzgerin. Die Meisterprüfung hat sie als eine der besten Metzgermeisterinnen Deutschlands abgeschlossen. Sie ist heute vor allem für die Büroarbeiten des Familienunternehmens zuständig. Die Mutter ist und bleibt die gute Seele im Verkauf und kümmert sich dabei um einen reibungslosen Ablauf.

Schweinefleisch und Fleisch vom Charolaisrind von Landwirten aus der Region für die Region

Immer montags fährt Max Lang zu den Landwirten, immer noch zu denselben wie zu seines Vaters Zeiten, und holt je nach Bedarf zirka 70 Schweine mit dem eigenen

Viehwagen ab. Auch danach steht er im ständigen Kontakt zu den Landwirten, um immer Bescheid zu wissen, wo er in der nächsten Woche Tiere abholen kann. Diesen persönlichen Kontakt möchte er nicht vernachlässigen, der Austausch mit den Landwirten ist ihm sehr wichtig. Um für seine Kunden Transparenz zu gewähren, sind alle Landwirte, von denen Max Lang Tiere bezieht, auf der Website der Metzgereie aufgelistet. Die landwirtschaftlichen Betriebe liegen in einer Entfernung von sechs bis zwölf Kilometern, sodass die Transportwege sehr kurz sind. Die Schweine gelangen direkt vom LKW über eine Rampe in die Wartebucht. Hier werden sie abgeduscht, was erstens der Reinigung dient und zweitens den Kreislauf nochmals anregt. Letzteres und vor allem die kurze Transportentfernung wirken sich positiv auf die Qualität des Fleisches aus. In der Betäubungsbucht, in der Platz für drei Schweine ist, werden sie mit der Elektrozange betäubt. Man setzt die Zange von hinten an, um auch dabei den Tieren Stress zu ersparen. Nach 20 Sekunden erfolgt der Stich und die toten Tiere werden zur Sturzentblutung an den Hinterläufen aufgehängt, anschließend gebrüht und dann rasiert. Danach entfernt man alles, was kein Lebensmittel ist, beispielsweise Ohrmuscheln, Gehörgang, Klauen und Augen. Ab diesem Punkt ist das Schwein nicht mehr Tier, sondern Lebensmittel. Nun werden die Schweine aufgehängt, halbiert und das Bauchfett wird entnommen. Das beim anschließenden Wiegen ermittelte Schlachtgewicht zeigt Max Langs Computer zusammen mit der Nummer des Schweines an. Diese Nummer hat das Tier bei seiner Ankunft im Schlachthaus zugewiesen



bekommen. So kann über das Schlachtgewicht der Auszahlungsbetrag für den jeweiligen Landwirt ermittelt werden. Auf die schnelle Auszahlung an den Landwirt innerhalb weniger Tage legt Max Lang großen Wert. Beim gesamten Schlachtprozess ist eine Tierärztin im Haus, um die Gesundheit der Schlachttiere sicherzustellen.

Zusätzlich zu den Schweinen holt Max Lang wöchentlich zwei bis drei Jungbullen der Rasse Charolais von einem landwirtschaftlichen Betrieb der Region. Die Rinder stammen aus Mutterkuhhaltung, die Bildung von Qualitätsfleisch steht im Vordergrund. Die Landwirte bekommen für das Fleisch der Charolaisrinder einen Preisaufschlag auf die öffentliche amtliche Feststellung des Preises.

„Das ist uns diese Top-Qualität mit viel Muskelfleisch und wenig Fett wert“, so der Metzgermeister. Daher und wegen des höheren zeitlichen und handwerklichen Aufwands wird dieser leichte Aufpreis auch an den Verbraucher weitergegeben. Die Rinderrasse wird für ihr aromatisches, saftiges Fleisch geschätzt. Dieses volle Fleischaroma entwickelt das Charolais-Rindfleisch erst durch den langen Reifeprozess. Für das Kurzbratfleisch, das aufgrund der Weichheit der Fasern schneller gar wird, wird das Fleisch mehrere Wochen gereift. Der Verlust von Flüssigkeit bei der Reifung, das sogenannte Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.

Zerlegung, Verarbeitung und Verkauf mit Metzger- und Kuttermeistern sowie eigens ausgebildetem Fachpersonal

In der Großkühlanlage kühlt man das Fleisch bei einer konstanten Raumtemperatur von zwei Grad Celsius herunter. Das langsame Kühlen im Gegensatz zum Schockfrost in Großbetrieben wirkt sich laut Max Lang positiv auf die Fleischqualität aus. Am Dienstag ist Zerlegetag im Schlachthaus Lang. Dafür sind zwei Metzgermeister angestellt, einer davon ist Langs Schwager. Ein weiterer Metzger mit über 30-jähriger Betriebszugehörigkeit ist für die Kutterarbeiten, also die Herstellung von Wurstwaren, zuständig. Im klimatisierten Zerlegeraum wird die täglich benötigte Fleischmenge für Ladenverkauf und Wurstproduktion frisch zerlegt. Von der Ankunft im Schlachthaus bis zur ersten Fleischbelieferung der drei Filialen mit den zwei eigenen Kühlwagen vergehen nur 26 Stunden.

Neben vielen verschiedenen Aufschnittsorten werden im Hause Lang verschiedene Wurstsorten, natürlich auch die in Bayern klassische Weißwurst, hergestellt. Zur Grillzeit legt Max Lang beim Einlegen von Fleisch Wert auf eine Marinade mit hauseigener Würzmischung. Ein großer Vorteil des Betriebs ist die Möglichkeit, die täglich frische

Produktion konkret auf den Verbraucher auszurichten. Beispielsweise werden Mini-Weißwürste zum Frühstück für ein Hotel des Orts oder kleinere Leberknödel für ein Altenheim hergestellt.

Max Lang legt nicht nur viel Wert auf die Regionalität, Transparenz und Qualität seiner Produktion, sondern auch auf die Aus- und Weiterbildung sowie das Wohlbefinden seiner Mitarbeiter. Denn „hinter jedem Mitarbeiter steckt auch eine Familie“. Es ist noch nicht lange her, da hat der Betrieb die Meisterschule für seine beiden Metzger bezahlt. Und auch in den drei Filialen ist nur geschultes Fachpersonal beschäftigt. Auszubildende wurden bis jetzt immer übernommen. Generell würde der Betrieb gerne jedes Jahr je einen Auszubildenden für Produktion und für Verkauf einstellen, aber der Beruf ist bei jungen Menschen nicht hoch angesehen, sodass es nicht genug Bewerber gibt. Momentan beschäftigt der Betrieb 40 Festangestellte.

Neue Investitionen, um den Familienbetrieb noch lange weiterzuführen

Der Familienbetrieb hat 2015 in den Neubau einer bestehenden Filiale investiert. Insgesamt gibt es drei Verkaufsfilialen, in denen Fleisch und Wurstwaren sowie Feinkost und Käse verkauft werden. Es sind aber noch viele weitere Standbeine vorhanden: Mehrmals in der Woche werden die Produkte im eigenen Verkaufswagen auf nieder- und oberbayerischen Wochenmärkten verkauft. Auf dem Produktionsgelände gibt es einen kleinen Kilomarkt, auf dem Fleisch ab einem Kilo aufwärts mit 20 Prozent Rabatt verkauft wird. Außerdem betreibt Max Lang als gelernter Koch einen Partyservice und seine Mutter ein WeinLokal. Für Touristen, die die Produkte der Metzgerei in ihrem Urlaub im Kurort Bad Birnbach kennen- und lieben gelernt haben, bietet der Betrieb auch den Versand seiner Produkte an.

Jährlich werden 3 200 Schweine und 90 Jungbullen von der Metzgerei Lang verarbeitet, um die drei Filialen dreimal täglich mit frischen Fleisch- und Wurstwaren zu beliefern. Um auch den Ansprüchen der heutigen Zeit zu entsprechen, werden in der kleinen Küche im Schlachthaus auch Fertiggerichte, beispielsweise „Saure Lunge“, ein klassisches bayerisches Ragout aus Lunge und Herz, hergestellt. Weiterhin gibt es einen Wurstautomaten, den Regiomat, der seine Kunden rund um die Uhr mit regionalen und qualitativ hochwertigen Produkten vom Familienbetrieb aus dem Ort versorgt. Und wenn der Regiomat seine Arbeit gewissenhaft verrichtet, können die Langs auch mal durchatmen und ihren Feierabend genießen. ■

- 1 Eine bayerische Spezialität – Saure Lunge
- 2 Der Regiomat versorgt die Kunden rund um die Uhr mit den Produkten der Metzgerei Lang.
- 3 Max Lang mit seiner Schwester und seiner Mutter



KONTAKT:
Metzgerei Max Lang GmbH
Mooswiesenstraße 16
84364 Bad Birnbach
Telefon: 08563 975776
Fax: 08563 975779