

Der Mobile Metzger

Matthias Kürten aus Wipperfürth ist Metzger aus Leidenschaft. Sein Geschäftsmodell zur Schlachtung und Verarbeitung vor Ort auf den Betrieben der Tierhalter ist in Deutschland einzigartig und überregional gefragt. Die Ausübung seiner Handwerkskunst sowie die Zusammenarbeit mit Viehhaltern und Landwirten stehen für ihn im Mittelpunkt. [VON SIMON KEELAN]



Bereits im Alter von 14 Jahren, nach einem Schulpraktikum in einer Metzgerei, war Matthias Kürtens Berufswunsch Metzger zu werden. Nach Lehre und Zivildienst strebte er die Selbstständigkeit an und gründete im Jahr 2002 seinen eigenen Schlachtbetrieb. Mobiles Schlachten und Weiterverarbeiten direkt auf den Höfen war vor der Betriebsgründung im Jahre 2002 noch eine Vision.

Der 37-jährige Landwirtssohn aus dem Bergischen Land (NRW) baut sein Unternehmen seitdem gezielt für Kleinerzeuger und Hobbyhalter auf. Es handelt sich im Prinzip um eine moderne Form der früher häufigen Hauschlachtung. Diese wird heute für Kleinerzeuger durch Hygiene- und Sachkundeanforderungen der Europäischen Union sowie die deutsche Gesetzgebung erschwert. Größere Betriebe transportieren die Tiere in der Regel in zentral gelegene Schlachthöfe.

Schlachttechnik auf Rädern

Hier hat der Mobile Metzger seine Marktlücke entdeckt und fährt mit seinem Schlachtmobil sowie Kühl- und Fleischverarbeitungswagen direkt auf die Betriebe im Umkreis von bis zu 125 Kilometern. „Wir fahren auf die Höfe und schlachten in einer Schlachtbox (Fangkorb) also schonend, stressfrei und in gewohnter Umgebung für die Tiere“, so Kürten, dem die Tierschutzaspekte besonders am Herzen liegen. „Anschließend reift das Fleisch in der Kühlung und nach der Reifung fahren wir erneut auf den Betrieb, um das Fleisch zu zerlegen und zu Wurst weiterzuverarbeiten.“

Die Realisierung des Unternehmens erforderte zunächst beachtliche Investitionen, alleine der nach EU-Standards zertifizierte Schlacht-LKW mit der notwendigen Technik kostete über 150 000 Euro. Ausgestattet ist der LKW unter anderem mit Kran, Enthäutungsmaschine, Brühwanne, elektrischer Säge und diversen Reinigungsgeräten. Außerdem zählen sechs Kühlwagen und ein voll bestückter Metzgereianhänger für die Weiterverarbeitung zur Betriebsausstattung. Darüber hinaus gehört zum Service, dass die Kühlwagen auf den Betrieben bleiben, während das Fleisch darin

reift. Der Metzger wird bei dieser ausgeklügelten Logistik und der Arbeit vor Ort von zwei Assistenten unterstützt. Für die Zulassung der Technik ist das Kreisveterinäramt verantwortlich.

„Das Zusammenspiel muss funktionieren“, sagt Matthias Kürten, „und die Kreisverwaltung ist froh, dass jemand in der Region unterwegs ist, um fachgerecht zu schlachten.“

Es werden maximal ein Rind oder zwei Schweine/Schafe pro Tag geschlachtet. Zugelassen ist der Schlachtbetrieb aber auch für Geflügel und Wild. Der Anspruch des Metzgers ist dabei, das ganze Tier zu nutzen. So verwundert es nicht, dass die unvermeidlichen Abfälle, die bei jeder Schlachtung anfallen, zentral abgeholt und zum Teil genutzt werden, etwa zur Herstellung von Biogas oder dem Kraftstoff E10.

Der Kunde packt mit an

Der Mobile Metzger hat sich auf die kleinen Strukturen, Hobbyhalter und Landwirte im Nebenerwerb spezialisiert und betreut inzwischen etwa 200 Kunden jährlich, viele sind Stammkunden. Ein Großteil wird für den Eigenbedarf der Auftraggeber geschlachtet und verarbeitet, teilweise gehen die Produkte aber auch in die kleinbäuerliche Vermarktung. „Weniger ist mehr“, davon ist Kürten überzeugt und nimmt sich für die Ausübung seines Handwerks die nötige Zeit. Für die Weiterverarbeitung verwendet der Metzger seine eigenen Rezepte und stellt dem Kunden dabei eine Vielzahl verschiedener Wurstwaren zur Auswahl. Gleichzeitig bietet Kürten mit Darm, Glas und Konserven auch verschiedene Verpackungsformen an. Zugekauft wird außer den Gewürzen nichts: „Die Kunst am Metzgerhandwerk ist es, mit dem zu arbeiten, was da ist. Unter Umständen muss ich die Rezepte eben auf die Gegebenheiten anpassen“, sagt Kürten und meint damit die unterschiedlichen Fettanteile der Schlachttiere.

Metzger Kürten ist es wichtig, dass die Tierhalter bei der Schlachtung anwesend sind, insbesondere um die Tiere zu beruhigen und Stress zu vermeiden, wenn er, der Fremde,

auf den Hof kommt. Beim Zerteilen und Wurstern sind die Auftraggeber gerne mit dabei und können von Matthias Kürten, der sein Fachwissen gerne weitergibt, viel über das Metzgerhandwerk lernen. Individuelle Wünsche werden beim Zerteilen und Wurstern berücksichtigt: so wird zum Beispiel weitgehend auf Geschmacksverstärker verzichtet. Der Betrieb ist darüber hinaus für die Bioproduktion zertifiziert. Da die Metzgerei Kürten ihre spezialisierten Dienstleistungen nicht zum Nulltarif anbieten kann, ist eine hohe Kundenzufriedenheit für ihr Geschäftsmodell das A und O. Kürten nimmt sich daher Zeit für seine Kunden und hat für sie immer ein offenes Ohr: „Wir werben für unseren Betrieb aktiv hauptsächlich auf unserer Internetseite“, sagt Kürten, „die meisten Neukunden erhalten wir aber durch Mund-zu-Mund-Propaganda zufriedener Kunden. Unsere Wurstetiketten sind aber auch nicht zu unterschätzen, denn die Produkte landen häufig in Geschenkkörben.“

Entwicklungsmöglichkeiten

Der Geschäftsmann ist sich sicher, dass der hohe Grad an Spezialisierung und die Investitionskosten, die für einen mobilen Betrieb erforderlich sind, viele Konkurrenten abschrecken. Vieles macht er selbst und möchte dies auch so fortführen, um die gute Qualität und die Servicestandards sicherzustellen: „In meinem Betrieb sind die Kapazitäten voll ausgeschöpft, ich könnte mir aber vorstellen einen Gesellen einzuarbeiten, der sich für das Mobile Metzgern interessiert und damit meinen Geschäftsbereich zu erweitern. Gegebenenfalls auch in andere Regionen.“ ■



KONTAKT:
Matthias Kürten
Alfen 1b
51688 Wipperfürth
Telefon: 02267 888695
www.mobilermetzger.de