# SAUEN AN DIE MACHT

**Mehr Bio geht nun wirklich nicht. Metzger Karl-Heinz Grießhaber hat sich sogar den Walnussbaum im Garten zertifizieren lassen, um dessen Früchte in seiner Lieblingssalami zu verwursten. Besuch bei einem schwäbischen Überzeugungsbräter**

*Fotos:* **NEUMANN & RODTMANN** *Text:* **ALEXANDER TIEG**

Na, beim Fleischkaufen schon mal bevormundet worden? Nicht? Dann fahren Sie mal nach Mössingen, kurz hinter Reutlingen, südlich von Stuttgart. In der Metzgerei von Familie Grießhaber passiert das nämlich ständig. Und es beginnt gleich hinter der Eingangstür: „Bitte hören Sie auf, jeden Müll zu essen." So steht es auf einem Poster in der Metzgerei, rechts vom Tresen. Doch die Metzgerfamilie bevormundet so charmant und kundig, so voller Überzeugung und mit besten Absichten, dass es sich jeder gern gefallen lässt. Das zweite Poster hat Frau Grießhaber selbst beschrieben: „Wir stehen für beste Lebensmittel und für die beste Zukunft: damit unsere Kinder und Enkel auch noch gesunde Tiere, Lebensgrundlagen und gesunde Lebensmittel haben!" Ach so, und die Kundin, die gerade nach Rinderfilet fragt, die müsse in 14 Tagen noch mal wiederkommen – es gibt gerade keines.

„Man muss seine Kunden eben auch ein bisschen erziehen", sagt Karl-Heinz Grießhaber (54), Metzgermeister und Familienoberhaupt. Wenn gerade eben geschlachtet wurde, gebe es halt erst in zwei Wochen wieder Filet. „Das wird aus einem Tierle gemacht. Und wenn's das nicht gibt, dann gibt es das nicht", fügt der Chef knapp hinzu. Sei ja kein Wunschkonzert, das alles hier.

In der Metzgerei von Karl-Heinz Grießhaber gibt es nichts, das nicht Bio ist. Und das ist schon seit mehr als zehn Jahren so. Heute wisse man schließlich, was der Erde schade, sagt Grießhaber. „Und deswegen muss ich schlicht sagen, dass konventionelle Landwirtschaft schlecht ist." Massentierhaltung, Lebensmittelgroßkonzerne, Nestlé, Monsanto und McDonald's, Pestizide und Sojaanbau in Brasilien: Grießhaber redet sich in Rage, empört sich darüber, dass Nahrungsmittel in Autotanks landen und an Schlachtvieh verfüttert werden. „Wir haben doch eine riesige Verantwortung", sagt er.

„MIT DRY AGING KANN ICH MICH NICHT ANFREUNDEN. WENN ICH FLEISCH WEGSCHNEIDE, DANN STÖRT MICH DAS EINFACH“

Als das Bio-Bewusstsein noch als ziemliche Verrücktheit weniger, naiver Gutmenschen belächelt wird, schließt Karl-Heinz Grießhaber seinen ersten Vertrag mit einem Bio-Erzeuger, 1987 ist das. Er ist damals 26 Jahre alt und seit vier Jahren Metzgermeister; seine Meisterprüfung hatte er mit 22 Jahren als jüngster in Baden-Württemberg bestanden. „Damals war es so: Schweinefleisch war nass, war fett, hat viel Geld gekostet – und hat nicht gut geschmeckt.“ Und jemanden davon zu überzeugen, dass das besser geht, sei sehr schwierig gewesen, erinnert sich Grießhaber. Doch er selbst ist davon überzeugt; er arbeitet mit regionalen Landwirten zusammen und verzichtet zunehmend auf konventionell produziertes Fleisch.

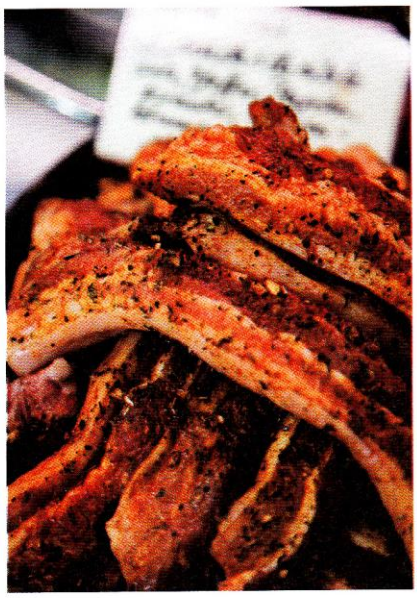
Heute werden in der Metzgerei der Grießhabers ausschließlich Tiere verarbeitet, die von Bioland- oder Demeter-Bauern kommen. Und der Chef schlachtet natürlich selbst, hinterm Ladengeschäft auf etwa 400 Quadratmetern, »

zusammen mit seinem Sohn und noch vier weiteren Metzgermeistern. Montagmorgens und freitags verarbeiten sie Schweine, veredelte Landschweine, um genau zu sein, hier eine Kreuzung aus „Deutschem Landschwein" und „Duroc"-Schweinen, bis zu 22 Tiere jede Woche. Montagnachmittags und donnerstags dann „Limousin"-Rinder, vier bis sechs wöchentlich. Hin und wieder kommen noch einige Schafe und Ziegen hinzu. Insgesamt werden daraus dann etwa 70 verschiedene Wurstsorten. Bei Frischfleisch gilt Karl-Heinz Grießhabers entwaffnender Satz: „Wir haben alles, aber manchmal eben mit der Einschränkung: Im Moment leider nicht verfügbar."

Denn wie gesagt: Es gibt immer nur das, was es gibt. „Ich schlachte nur ganze Tierle", sagt Grießhaber, „und die haben dann nun einmal nur zwei Filets, zwei Schinken und zwei Tafelspitze." Mehr gibt's nicht. Anfragen von Restaurants lehne er regelmäßig ab, weil die nur die guten Stücke haben wollten. Jedes Tier sei einzigartig, sagt Grießhaber, und er entscheide immer spontan, was er daraus macht. „Jedes Teilchen hat seine Funktion, und bei mir wird erst direkt beim Schlachten bestimmt, welche Wurst es gibt und was reinkommt."

Neulich habe ein Bio-Imbiss aus Stuttgart angerufen, erzählt Karl-Heinz Grießhaber, der Imbissbetreiber wollte sein Hackfleisch künftig aus seiner Metzgerei beziehen. Auch das habe er leider ablehnen müssen, weil das in seiner Metzgerei so einfach nicht funktioniere. „Auch wenn es sich vielleicht blöd anhört, aber bei uns ist alles aufeinander abgestimmt. Und ich kann auch nicht versprechen, jede Woche die gleiche Menge Hackfleisch zu produzieren." Zukauf aber, das kommt nicht infrage - niemals.

„Ich will meinem Grundsatz immer treu bleiben, dass ich jedes Tier, das zu mir kommt, selbst schlachte", sagt Karl-Heinz Grießhaber, als er durch seine Schlachterei läuft. Er führt vorbei an Brühkesseln und Wurstduschen,



**MEISTERMISCHUNG**
An die „marinierten Bauernscheible" kommen nur selbst gemischte Bio-Kräuter. „Die Leute haben wenig Zeit fürs Kochen, da musst du Alternativen anbieten", sagt Grießhaber

seiner Räucherkammer und dem Gefrierraum. Darin liegen ein paar gefrorene Brötchen für die Wurstsemmeln. Die Schweineschwänzchen und die Schweineohren in der Ecke der Kühlkammer holt gleich jemand ab fürs Kesselfleisch. Sonst ist alles leer, blitzblank geputzt. Was gestern verarbeitet wurde, hängt als Wurst längst in den Vorratskammern oder reift im Stück in Vakuumbeuteln. Denn Karl-Heinz Grießhaber verarbeitet sein Fleisch schlachtwarm; noch am Schlachttag wird gewurstet.

Wenn gerade nicht produziert wird, dann bekommen Kunden, die die Metzgerei noch nicht kennen, ein Paar Überzieher für die Schuhe und werden vom Chef durch die Schlachträume geführt. „Transparenz bringt mehr als jede Werbung", sagt Grießhaber, „das ist unsere Chance, den Großen zu trotzen. Anders können die Kleinen nicht überleben." Dazu zählt für ihn auch, dass er alle seine Landwirte kennt. Die Schweine kommen aus einem Nachbardorf, die Rinder grasen auf einer Weide am Ende der Hauptstraße, kaum drei Kilometer entfernt von Grießhabers Metzgerei. „Man ist, was man isst", sagt er. Wer sehen will, wie die Tiere leben, den schickt Karl-Heinz Grießhaber zu seinen Bauern.

Im Dachgeschoss seiner Metzgerei versteckt der Metzgermeister den Geschmack für seine Würste. Er hat sich ein eigenes Gewürzsortiment zusammengemischt. „Wienerle" hat er auf einen roten Kanister geschrieben, daneben stehen die Boxen mit seinen Mischungen für „Hausschinken", „geräucherte Schinkenwurst" und „Delikatess-Leberwurst". Jede einzelne Gewürzmischung hat er selbst ausgetüftelt, Fertigmischungen gibt's hier nicht, und natürlich sind auch die Gewürze Bio-Produkte. „Ein bisschen Bio geht nicht", sagt Grießhaber - der sich sogar den Walnussbaum im Garten hat zertifizieren lassen.

Die Nüsse tragen damit nun offiziell ein Bio-Gütesiegel und dürfen in seine Lieblingswurst: die Walnuss-Salami. Neben der Rosmarin-Salami und - na klar - den schwäbischen Maultauschen gehört die zu Grießhabers Bestsellern. Seinen Stammkunden bietet er zudem immer wieder etwas Besonderes: Auf Bestellung gibt es auch mal ein Filet mit Wiesenkräutern, gereift im eigenen Talgmantel.

Nur mit Dry-Aged-Beef kann er sich nicht anfreunden. „Das trocknet wochenlang vor sich hin, und am Ende muss ich ein Drittel wegschneiden", sagt Grießhaber. „Wir müssen mit unseren Ressourcen vernünftig umgehen und sie schützen, und wenn ich Fleisch wegschneide, dann stört mich das."

Immer wieder diskutiere er mit befreundeten Pfarrern, ob er überhaupt das Recht habe, Tiere zu töten, sagt er. Das beschäftige ihn schon seit mehr als 30 Jahren. Und wird ihn beschäftigen, solange er arbeitet. „Wenn ich irgendwann das Gefühl habe, dass das Tierle weiß, dass es beim Metzger ist, und Angst hat, dann möchte ich auch nicht mehr Metzger sein", sagt Karl-Heinz Grießhaber. B

**ADRESSE:** Bioland-Metzgerei Grießhaber, Reutlinger Straße 37, 72116 Mössingen, Tel. 07473/6458, www.metzgerei-griesshaber.de

**KLEINKUNST** Zur Metzgerei Grießhaber gehörten mal drei Filialen und 50 Angestellte. Heute schlachten, wursten und verkaufen die 14 Angestellten nur noch an einem Ort. „Unser System lässt sich im Großen nicht machen", sagt der Chef

**ZEITLOS** Die Salami reift sechs Wochen und verliert dabei mehr als 25 Prozent ihres Gewichts. Vor allem die Variante mit Walnüssen aus dem eigenen Garten ist der Renner. Der luftgetrocknete „Öschinger Schinken" erinnert im Geschmack an einen guten Parmaschinken