Schlachten mit Verantwortung

Gute Wurst und Respekt für die Tiere: Metzgerei Grießhaber

Grießhaber

Führen als Familie den Betrieb: Karl-Heinz, Manuela und André Grießhaber

Ihre erste Metzgerei gründeten Manuela und Karl-Heinz Grießhaber 1983 im schwäbischen Ofterdingen. Aus Respekt vor Natur, Mensch und Tier und aus Gründen der Qualität begannen sie drei Jahre später, mit Bioland zusammenzuarbeiten. Als die Familie 1993 eine Metzgerei in Öschingen am Rande der Schwäbischen Alb erwarb, stellte sie zwölf Mitarbeiter ein. Karl-Heinz Grießhaber bildete sich in einer für seinen Beruf ungewöhnlichen Weise weiter: Er erwarb 2004 ein Diplom als Ernährungsberater am Naturveda-Institut, mit Folgen: Im Jahr darauf stellten die Grießhabers ausschließlich Biozertifizierte Fleisch- und Wurstwaren her. Von der Biometzgerei könne die Familie erst seit einigen Jahren wirklich leben, räumt der Metzger ein. Seit drei Jahren nun ist die Verarbeitung von Demeter-Wurst und -Fleisch im Aufbau.

Sohn André, der 2002 seine Ausbildung zum Metzger abschloss und zehn Jahre später die Meisterprüfung ablegte, führt seit 2006 das Handwerk der Eltern und das Geschäft fort. Mit Unterstützung seines Vaters schlachtet er Rinder, Schweine und Lammfleisch aus ökologischer, regionaler Landwirtschaft. Vor sechs Jahren erhielt der Betrieb die EU-Bio-Zulassung. 2013 – zum dreißigjährigen Bestehen – wurde er erweitert und umgebaut und ließ sich zudem als *Biofair & regional* zertifizieren. Auch im sozialen Bereich engagiert sich die Familie. So arbeitet sie mit Behinderteneinrichtungen wie der Paulinenpflege, der Bruderhaus-Diakonie, den Mariaberger Heimen und dem Demeter-Hof Tennental zusammen.

Schmackhaft – mit Gewürzen und Kräutern

2014 suchte das Fachmagazin „Feinschmecker" nach der besten Metzgerei in Deutschland. Ein Kunde hatte dem Magazin heimlich einen Tipp gegeben. Zur Überraschung der Familie wurde ihre Metzgerei nicht nur als beste in Baden-Württemberg, sondern auch als eine der sechzehn besten in ganz Deutschland ausgezeichnet.

Mit handwerklichem Geschick stellen die Grießhabers Rosmarinsalami, luftgetrockneten Schinken, Schwarzwurst mit Kräutern, Hausmacherleberwurst und Pfefferschwarte her. In die Wurst kommen Kräuter und Gewürze, einzige Geschmacksverstärker sind Sellerie und Liebstöckel. Auf künstliche Zusatzstoffe wie Nitritpökelsalz etc. wird verzichtet. Manuela Grießhaber bereitet schwäbische Maultaschen zu und steht am Verkaufstresen. Im Laden liegen nur eigenes Fleisch und eigene Wurst, nichts wird hinzugekauft. Das bedeutet aber auch, dass die Ware kurzfristig ausgehen kann. So waren luftgetrocknete Wurstspezialitäten, die drei Monate reichen sollten, bereits nach einer Woche vergriffen. Für Karl-Heinz Grießhaber ist es selbstverständlich, das Tier als Ganzes zu verwerten. Dafür lässt er seine Kunden schon mal zwei Wochen auf einen Rostbraten warten. „Wenn man Bio ernst nimmt, ist eben nicht immer alles zu jeder Zeit verfügbar", so der Metzger. Seiner Ansicht nach sollten die Leute weniger und dafür hochwertigeres Fleisch essen.

Respektvoller Umgang mit dem Tier

Geschlachtet wird drei Mal in der Woche – im Schnitt 16 Schweine und drei Stück Vieh. Kurze Anreisewege gehören zu einer nachhaltigen Fleischverarbeitung: Drei regionale Biobauern bringen ihre Tiere zur Schlachterei, darunter der Demeter-Hof Kränzler im 40 Kilometer entfernten Rosenfeld. Jeder Bauer übergibt sein Tier Karl-Heinz oder André Grießhaber persönlich: In Ruhe wird es ausgeladen – ohne Elektrotreiber oder Stockschläge – und direkt geschlachtet. Bei den Rindern, Ziegen und Lämmern kommt das Bolzenschussgerät zum Einsatz. Die Schweine dürfen sich im eingestreuten Stall noch 48 Stunden ausruhen, bevor sie mittels Elektroschock getötet werden. Währenddessen haben sie Zugang zur Tränke.

Per Sondergenehmigung wird das Fleisch ohne Fleischbeschauung warm zerlegt. Im modernen Warmbrätverfahren wird es innerhalb von zwei Stunden zerkleinert, gewürzt und verarbeitet. Auf diese Weise bleiben wertvolle Aromastoffe erhalten.

Bei all dem wird das Tier in seiner Würde respektiert. Für Grießhaber käme es nicht infrage, ein Kalb zu schlachten, das sein Leben noch nicht gelebt hat. Nachhaltigkeit und ein vernünftiger Umgang mit Lebensmitteln sind ihm wichtig. „Hochwertiges Fleisch zu essen, ist nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern entspricht auch einer zeitgemäßen Ernährung", ist er überzeugt. ●

Susanne Aigner, biosicht.de

Unternehmenssteckbrief Metzgerei Grießhaber

- Metzgerei mit eigener Schlachterei (Bioland- u. Demeter-zertifiziert)
- Sitz in Öschingen bei Reutlingen
- Inhaber: André Grießhaber
- 12 Mitarbeiter (darunter 4 Metzger)
- Zulieferer: zwei Bioland- und ein Demeter-Betrieb aus der Region
- rund ein Drittel der verarbeiteten Menge ist Demeter-Fleisch und -Wurst

Reutlinger Str. 37, 72116 Mössingen, www.metzgerei-griesshaber.de