



Slow Food® Karlsruhe

Lebensmittelhandwerk auf der Höhe der Zeit Produzentenbesuch bei der Fleisch- und Wurstmanufaktur Sack am 23. Juli 2011

Im Oktober 2009 hatten wir der Metzgerei Sack, einem Slow Food Förderer, schon einmal einen Besuch abgestattet. Damals ging es in der Uhlandstrasse um das Thema „Rindfleischzuschnitt“. In der Uhlandstrasse befand sich bis zum Frühjahr



2011 auch die Produktion der Firma Sack; dann folgte der Umzug in die neuen Räume in Malsch. Der Umzug war notwendig geworden, da es in der Uhlandstrasse zuwenig Platz gab und die Anlieferung von Waren schwierig

war. Die Struktur der Produktionsräume war über lange Jahre gewachsen und entsprach nicht mehr den heutigen Vorstellungen von effizienten Abläufen.



Vor dem Gebäude wurden wir begrüßt vom Inhaber Michel Grom, seiner immer noch mitarbeitenden Tante Sieglinde – und einem steinernen Maskottchen...

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe



Nach dem kurzen Blick in den modernen Bürotrakt, der theoretisch so auch in vielen anderen Firmen aussehen könnte, wurde es dann schnell fachspezifisch:

An der Galerie der Meisterbriefe im Bürotrakt liess sich die fast einhundertjährige Geschichte der Metzgerei Sack und ein Stück Kulturgeschichte ablesen: Der älteste Meisterbrief von Gustav Sack aus dem Jahr 1911 zeigt deutlich, dass der Jugendstil damals ein aktuelles Thema war.



Die strengen Hygienevorschriften im Fleischerhandwerk schreiben u.a. vor, dass niemand mit Strassenkleidung in den Produktionsräumen herumspazieren darf. Daher zogen wir uns alle als erste Massnahme Einweg-Hygienschutzkleidung über unsere normale Bekleidung an. Hinter der Tür zur Hygieneschleuse mussten sich zunächst alle noch die Hände waschen.





Slow Food® Karlsruhe



ausgestattet durch die eigentliche Hygiene-Schleuse, in der die Schuhe und bei Bedarf auch die Hände gereinigt werden können.



Die Metzger ziehen sich hier ggf. noch ihre zusätzliche Arbeitskleidung, Schürzen oder Kettenmontur (zum Schutz vor Schnitt-Verletzungen) über. Dann ging es so



Im Wareneingang werden z.B. Rinderviertel, halbe Kälber oder Schweinehälften angeliefert, die dort direkt an eine Rohrbahn gehängt, gewogen und in den ersten Kühlraum (für den Wareneingang) weiterbefördert werden können. Die Tiere werden von einem Viehhändler im Auftrag der Metzgerei Sack bei den Bauern ausgewählt und im Schlachthof in Bühl geschlachtet. Von dort kommen sie dann zur weiteren Verarbeitung in die Fleisch- und Wurstmanufaktur nach Malsch. Ergänzend wird auch noch Rindfleisch von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zugekauft, die ebenfalls Slow Food Förderer ist.

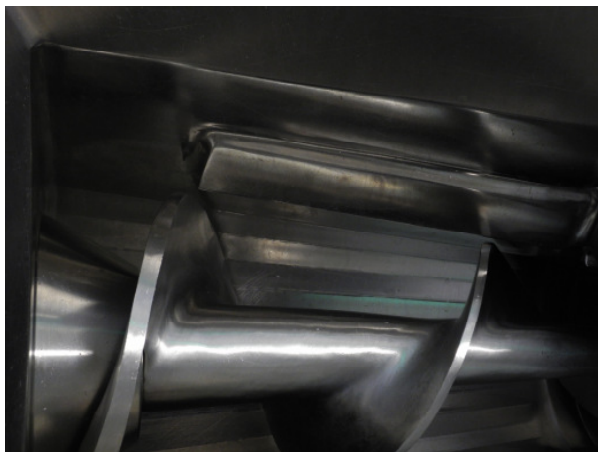


Slow Food® Karlsruhe



Über die Rohrbahn können die Rinderviertel oder Schweinehälften direkt aus dem Kühlraum in die Zerlegung transportiert werden.

Erste Station in der Produktion ist die Zerlegung. Hier geht es ausser mit diversen Messern auch mit Maschinen wie einer Bandsäge oder einer Handkreissäge ans fachgerechte Zerteilen.



Fleisch, das nicht am Stück verkauft werden soll, wandert als Vorbereitung zum Verwürsten in den Fleischwolf oder in den Kutter, wo es stark zerkleinert und mit weiteren Zutaten wie Salz oder Gewürzen gemischt werden kann.

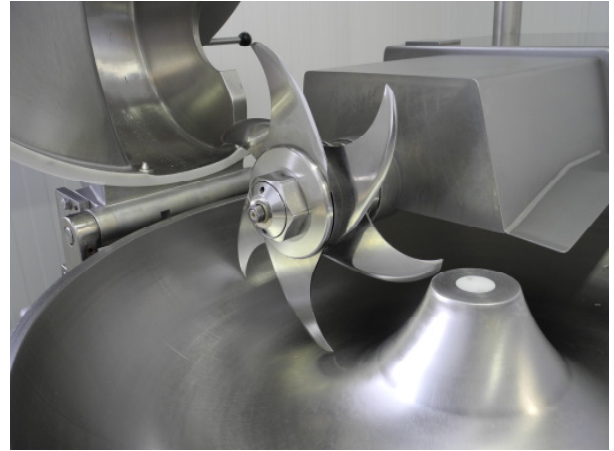
An dieser Stelle kam dann auch die erste Diskussion darüber auf, was in einer Wurst in welchen Mengen enthalten sein sollte, enthalten sein muss – oder eben auch nicht drin sein sollte. Ausser Einlagematerial und Gewürzen kann das z.B. auch Nitritpökelsalz oder Glutamat (ein natürlicher, aber nicht unumstrittener Geschmacksverstärker) sein.



Slow Food® Karlsruhe



Je nachdem, welche Art von Wurst hergestellt werden soll, kann es für die Qualität vorteilhaft sein, das Fleisch vor dem Zerkleinern stark herunterzukühlen oder auch Eis hinzuzugeben.



Deshalb gibt es eine eigene Anlage, die Scherben-Eis produziert. Die Würste werden nach der Herstellung der Wurstmasse in Kunst- oder Naturdärme gefüllt. Bei der Abfüllung werden Maße und Gewichte genau nach Plan eingehalten. Speck kann im Speckschneider in kleine Würfel oder Wurst in Streifen geschnitten werden (z.B. für Fleischsalat). Da der Kutteraum Lärmbereich ist, sind an der Decke schallschluckende Elemente aufgehängt um die Belastung für die dort arbeitenden Mitarbeiter zu reduzieren. Diese Massnahme wurde von der Berufsgenossenschaft besonders gelobt; der neue Produktionsbetrieb ist für die BG offenbar geeignet als positiver Referenz-Betrieb.





Slow Food® Karlsruhe



Für die Weiterverarbeitung von rohen, in den Darm gefüllten Würsten, steht ein grosser Wurstkessel zur Verfügung.

Fleischstücke oder Würste, die geräuchert werden sollen, wandern in eine von zwei Räucherkammern, die mittels moderner Prozesstechnik programmgesteuert werden. Geräuchert wird mit Buchenholzspänen, die aus hygienischen Gründen von ausserhalb der thermischen Abteilung der Anlage zugeführt werden.



Um die Gefahr zu reduzieren, dass Mitarbeiter, die eventuell von akuten Hunger-Attacken überfallen werden, grössere Mengen der produzierten Würste aufessen, steht eigens ein Notfall-Set mit „Erste Hilfe Nahrungsmitteln“ zur Verfügung. Oder sollte es sich hierbei doch nur um einen Erste Hilfe Koffer handeln, der speziell auf die Situation bei Nahrungsmittelverarbeitern zugeschnitten ist?



Slow Food® Karlsruhe

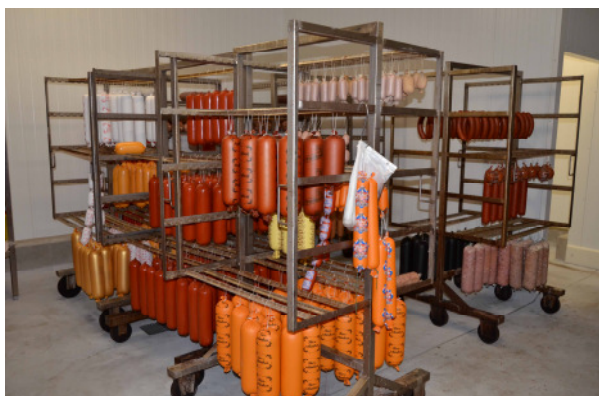


Zum Reifen wandern Würste, Speck und Schinken in einen weiteren Kühlraum. Hier werden sie in Gestellwagen aufgehängt und in reifen in einem definierten Klima.



Schliesslich gibt es dann noch den Wurst-Kühlraum.

Hier gab es dann auch bereits die erste Geschmacksprobe...





Slow Food® Karlsruhe



Im Verpackungsbereich können die Waren dann, je nach Art, transportsicher verpackt werden zur Auslieferung an die Filialen, die zweimal täglich mit frischer Ware beliefert werden.

Einige Verpackungen, die nur dem Schutz vor möglicher Verschmutzung dienen, werden dann sofort wieder entfernt. Andere werden teilweise mit Schutzgas beaufschlagt, um in der Verpackung nur die weiteren Reifevorgänge zuzulassen, die auch erwünscht sind.



Dort, wo sich der Materialflusskreis vom Wareneingang bis zum Warenausgang wieder schliesst, befindet sich in einem Nebenraum die Kistenwaschanlage. Sie ist ein praktisches Beispiel für konsequentes Qualitätsmanagement:

Um keine Risiken bei der Sauberkeit durch eventuell von aussen mitgebrachte Verunreinigungen einzugehen, wandert jede Transportkiste, die von draussen zurückkommt, einmal in die Waschanlage bevor sie wieder verwendet wird.

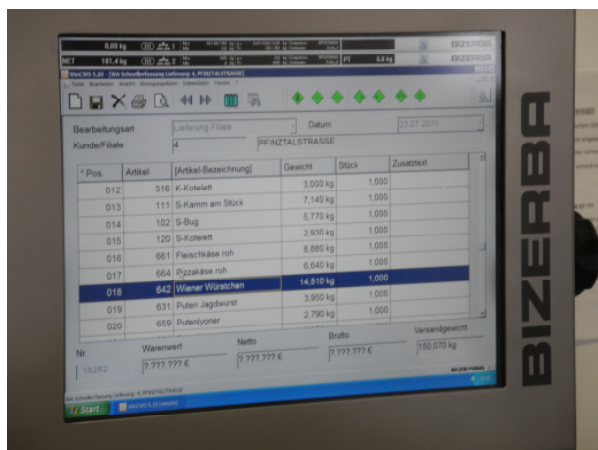




Slow Food® Karlsruhe



Schliesslich wird die für die Filialen (oder auch für direkt zu beliefernde Kunden) kommissionierte Ware im Warenausgang nochmals gewogen und erfasst.



Ihren kulinarisch attraktiven Abschluss fand die Besichtigung dann im Sozialraum der Manufaktur bei frischen Wienerle und Weisswürsten.

Die Diskussionen beim Essen drehten sich z.B. um die sich laufend verschärfenden Hygienevorschriften und Qualitätsvorstellungen, die teilweise die Verwendung von Reststücken, die früher normal war, nicht mehr zulassen. Auch die Kundenvorstellungen haben sich gewandelt; während in Slow Food Kreisen ein mit natürlichem Fett angereichertes Stück z.B. vom Arche-Passagier, dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein als sehr schmackhaft angesehen wird, halten viele Kunden, die vor allem auf die Eigenschaft „fettarm“ von Lebensmitteln eingestellt sind, solche Stücke für nicht attraktiv. Hier stellt sich die Frage, ob solch ignoranter Haltung nicht auch durch gezielte Aufklärung wieder entgegen gewirkt werden kann?

Die Verwendung von Glutamat wurde in der Diskussion ebenfalls noch einmal aufgegriffen. Während Michael Grom der Ansicht war, dass die Zugabe kleiner Mengen zur Abrundung des Gesamtgeschmacks sinnvoll sei, waren einige der Besucher(innen) der Ansicht, dass das unnötig sei und es ja interessanter wäre, den eigentlichen Geschmack der sonstigen Zutaten wahrnehmen zu können. Schliesslich hat Michael Grom den Vorschlag gemacht, einmal einen Geschmacksvergleich



Slow Food® Karlsruhe

als eine Art Blindprobe durchzuführen, bei der ansonsten gleich hergestellte Würste aus der eigenen Produktion gegenübergestellt würden. Dazu würde dann eigens eine kleine Menge von Würsten auch komplett ohne Zugabe von Glutamat hergestellt. Dieser Vorschlag ist mit grossem Interesse angenommen worden; ein Termin für diese Aktion ist aber nicht sofort vereinbart worden. Da das Veranstaltungsprogramm von Slow Food Karlsruhe für 2011 bereits im Prinzip festgelegt ist, bietet es sich aus Sicht des Conviviums an, diese Idee im kommenden Jahr mit einer eigenen Veranstaltung zu diesem Thema wieder aufzugreifen.

Wer wegen der begrenzten Teilnehmerzahl keine Gelegenheit hatte, bei der Veranstaltung mitzumachen, der sollte die Internetseite der Metzgerei Sack im Auge behalten; es sind ab Herbst auch für alle Kunden offene Betriebsbesichtigungen geplant: ⇒ <http://www.metzgerei-sack.de/>

Text Jens Herion

Fotos: Jens Herion / Matthias Nohlen