

Traditionelles Handwerk trifft auf High Tech Odenwälder Metzgerei geht viele neue Wege



Produktionsleiter Jürgen Leideritz in früher Morgenstunde, in der andere noch fröhlich schlummern, am neuen Vakuum-Kutter bei der Herstellung des Bräts für die Herzwurst.

Fränkisch-Crumbach. Ausruhen auf einmal gelernten handwerklichen Fertigkeiten, erfolgreichen und traditionellen Rezepturen sowie den mehrfach erhaltenen Qualitäts-Prädikaten gibt's bei der Odenwälder Metzgerei aus Fränkisch-Crumbach nicht. Das einzig Stetige ist der Wandel. Zum Beispiel der Wandel der Kundenansprüche bezüglich Geschmack, Regionalität, Zutaten, Herkunft der Tiere, Natürlichkeit und Wahrhaftigkeit. Hier geht die Odenwälder Metzgerei zusammen mit ihren Kunden stets neue Wege. So ein Weg ist die Anschaffung eines modernen, computergesteuerten Kutters im Herbst vergangenen Jahres. Der Kutter ist das Herzstück der Wurstproduktion. Im Vierklang von Fleischqualität, dem präzisen Zuschnitt des Fleisches sowie der spezifischen Rezepturen, ist die Herstellung des Bräts im Kutter die letzte und entscheidende Prozessstufe für Geschmack, Bindung, Konsistenz und Aussehen der Wurst. Das alles zusammen in Verbindung mit der Komposition der Gewürze ist eine komplexe Aufgabe für einen Metzger mit hohen Qualitätsansprüchen. Produktionsleiter Jürgen Leideritz hatte zusammen mit dem Qualitätsmanagement zu Beginn des Jahres alle Hände voll zu tun: „Mit dem neuen Vakuum-Kutter und seiner sehr hohen Rotationsgeschwindigkeit hatten wir leider ein paar Abweichung von unserem hohen Qualitätsstandard. Insbesondere unsere Fleischwurst hatte nicht die gewünschte Körnung und Konsistenz. So mussten wir einige Wochen an der Justierung unterschiedlicher Parameter arbeiten. Gemeint sind damit die Rotation des Kutters sowie die Menge des

hinzuzufügenden Eises, die Menge und Komposition der unterschiedlichen Gewürze sowie die Temperatur und Dauer des Kutters. Doch heute haben wir die Sache im Griff und sehen den neuen Kutter als lohnende Investition in die Qualität unserer Produkte.“

Ein weiterer neuer Weg, den die Crumbacher Metzgerei beschreitet, ist der komplette Verzicht auf Geschmacksverstärker in der Wurst. Und da dieser künstliche „Geschmacksturbo“ weg ist, muss die gesamte Gewürz-Komposition neu erstellt werden. Wenn von Rezepten die Rede ist, dann in der Regel von Kräutern und reinen Gewürzen wie Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Paprika, Majoran, Nelken, Petersilie und manchmal auch Zitrone. Die klassischen Rezepturen aller Wurstprodukte müssen neu dosiert und komponiert werden: hier ein wenig mehr Pfeffer, dort etwas weniger Muskat, vielleicht noch ein paar Nelken dazu ... Und nach der Produktion, die zu früher Morgenstunde beginnt, treffen sich täglich um 9.00 Uhr die Verkoster und Qualitätsmanager der Metzgerei, um die Produkte mit allen Sinnen zu testen. Stimmen am Ende Konsistenz, Aussehen, Geschmack und Mundgefühl, dann ist das für Geschäftsführer Werner Lossin ein guter Tag: „Unsere Kunden haben ein Recht auf gute und ehrliche Produkte aus unserer Metzgerei. Dafür investieren wir gerne Zeit und Kraft und natürlich auch Geld in innovative Techniken.“ Sagt's und beißt mit Appetit in die Odenwälder Rindswurst: „Ja, schon recht aromatisch so ohne Geschmacksverstärker. Geht doch!“