

Da liegt es. Ein halbes Schwein, Schlachtwicht etwa 100 Kilo, seit drei Tagen tot. Sieben Monate war es alt, als es auf einem Hof in der Nähe von Viersen geschlachtet wurde. Einen Namen hatte es nicht, nur eine Nummer, die als lilafarbener Stempel auf seinem Hinterteil prangt. DE ES312 EG. Nach seinem Tod wurde es der Länge nach geteilt. Sogar das Ringelschwänchen ist auf den Zentimeter genau halbiert worden.

Jetzt liegt das halbe Schwein auf einem Metalltisch. Und während die Kreissäge an seinen Hals angelegt wird, stehen 20 Männer daneben und schauen zu. Nur wenige Schweine in Deutschland bekommen posthum wohl so viel Aufmerksamkeit wie DE ES312 EG.

Zum zweiten Mal bietet das Unternehmen Gourmetfleisch.de an diesem Tag ein Zerlege-Seminar an. Für 160 Euro lernen Interessierte in der vierstündigen Fortbildung, wie man ein Tier in seine Einzelteile zerlegt, wie aus einem halben Schwein ein leckeres Kotelett wird.

Gourmetfleisch.de ist eine Tochtergesellschaft der Schulte und Sohn Fleischwaren GmbH aus Mönchengladbach, die von sich selbst lieber als „Steak-Manufaktur“ denn als Industrie-Fleischerei spricht. Seit 2008 beliefert die Metzgerei nicht mehr nur Großkunden, sondern vertreibt Frischfleisch auch über ihren Online-Versandhandel. Seit kurzem lassen sich dort nun nicht mehr nur Steaks, Würste und Spareribs bestellen, sondern auch Seminare buchen.

Warum interessieren sich Menschen dafür? Während man nach einem Kochkurs die gewonnenen Erkenntnisse mit nach Hause nehmen und dort weiter vertiefen kann, ist dies nach einem Zerlege-Seminar schwierig. Wer wird schon beim Metzger künftig ein halbes Rind statt eines passend zu-

„Mit dem Kurs schließen wir eine Lücke zwischen Tier und Fleischtheke“

René Ronz

geschnittenen Rumpsteaks bestellen? „Viele Kunden interessieren sich inzwischen wieder mehr für die Waren, die sie im Supermarkt kaufen, und wollen die Produktionskette dahinter verstehen. Mit dem Kurs schließen wir eine Lücke zwischen Tier und Fleischtheke“, sagt René Ronz von Gourmetfleisch.de.

Das Seminar war binnen weniger Tage ausgebucht. Die 15 schnellsten Interessenten stehen nun im Empfangsraum des Fleischereibetriebes im Güdderather Gewerbegebiet. Zu Beginn gibt es eine Hygiene-Belehrung, alle Gäste unterschreiben ein Gesundheitsformular, in dem sie versichern, in letzter Zeit weder an Darmerkrankungen gelitten zu haben noch im außereuropäischen Ausland gewesen zu sein. Daraufhin schlüpfen alle in die bereitgestellten Gummistiefel, werfen sich die weißen Kittel über und verstecken ihr Haar unter Schutzhäuben.

Dann bewegen sich die Teilnehmer in Richtung Betriebshalle, zuvor muss jeder Einzelne die vollautomatische Desinfektionschleuse passieren. Dort werden die Schuhsohlen gebürstet und die Hände sterilisiert. Voll desinfiziert in der Produktionshalle angekommen, eröffnet Metzgermeister Martin Siemes (31) endlich das Seminar. Während er das halbe Schwein auf dem Tisch so routiniert dreht und wendet wie ein Flughafenmitarbeiter die Koffer am Gepäckband, erklärt er den Unterschied zwischen Grob- und Feinzerlegung. In der Grobzerlegung wird ein ganzes Tier, dessen



Gleich beginnt das Zerlegeseminar, ein halbes Schwein – 100 Kilo schwer, Prüfnummer DE ES312 EG – liegt auf dem Metalltisch.

Das Schwein auf meinem Tisch

Eine Fleischerei aus Mönchengladbach veranstaltet Zerlege-Seminare. Die Kursteilnehmer – bislang ausschließlich Männer – lernen, Koteletts, Rippchen und mehr aus einem toten Tier zu schneiden und zu sägen

VON MERLE SIEVERS



Metzger Martin Siemes greift zum Messer. Fotos: Michael Bause



Rollbraten und mehr: Die Seminarteilnehmer leisten ganze Arbeit.

Gedärme und Organe entfernt wurden und das bereits ausgeblutet ist, in etwa 15 grobe Stücke geteilt.

Die Feinzerlegung trennt dann das Fleisch vom Knochen, bringt es in verzehrfertige Portionen und veredelt es je nach Bedarf, beispielsweise durch das Einlegen in eine Marinade. „Hier im Hause wird normalerweise nur die Feinzerlegung durchgeführt. Für das Seminar demonstrieren wir hier aber beide Arbeitsschritte, damit Sie verstehen, welches Stück Fleisch wo herkommt“, sagt Siemes und legt los.

Mit einer Säge trennt er den Kopf vom Rumpf des Tieres, keine fünf Sekunden dauert das. Dann setzt er ein schmales Messer an und schneidet dem Schwein die Wange heraus. „Zack, hier haben wir die erste Delikatesse“, sagt der Metzger, legt die Schweinebacke an den Rand des Tisches und stellt ein kleines Schildchen davor, das den Sitz des Fleischstückes im Tier skizziert.

Den restlichen Kopf lässt er unter den Tisch in eine Kiste fallen. Alles, was in dieser Kiste landet, kann später noch zu Wurst verar-

„Enorm unterbezahlt“

Dumpinglöhne sind in der Branche weit verbreitet. „Schlachter und Zerleger sind enorm anstrengende und unterbezahlte Berufe“, sagt Matthias Kohlmüller von der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft. Die große Mehrheit der Beschäftigten kommt aus Osteuropa. Viele werden über Scheinfirmen und Subunternehmer im Ausland angeworben. Seit August 2014 gilt ein „branchenspezifischer Mindestlohn“. Für aktuell 8 Euro pro Stunde schlachten und zerlegen die Zeitarbeiter Rinder und Schweine im Akkord, ab Oktober 2015 verdienen sie 60 Cent mehr.

Die deutsche Fleischwirtschaft produziert laut Gewerkschaft NCG mehr als acht Millionen Tonnen Fleisch pro Jahr. 2013 wurden in Deutschland 58,6 Millionen Schweine geschlachtet. 99 Prozent davon stammten aus sogenannter Intensiv-Tierhaltung. (mer)

beitet werden. Den Rest des Tieres zerlegt Siemes von Hand mit einem Messer, teilweise nutzt er spezielles Werkzeug. Der „Rippenzieher“ beispielsweise klingt nach dem Titel eines Horrorfilms, ist aber ein solches Spezial-Werkzeug für Fleischer. Im richtigen Winkel angesetzt, zieht er die Rippenknochen aus dem Torso des Schweins. Eine Mischung von Schaudern und Schmunzeln geht durch die Reihen der Zuschauer.

Und so arbeitet sich der Metzgermeister durch die einzelnen Bestandteile des Schweins und kann dabei zu jedem Körperteil etwas erzählen: „Schnauze und Pfoten gelten in Deutschland inzwischen als Abfallprodukte. Daher werden sie für etwa einen Euro pro Kilo nach China verkauft, dort sind sie eine Delikatesse.“ Einzig für Schweineohren würde man hierzulande noch Abnehmer finden: Hundebesitzer verfüttern sie gerne an ihre Vierbeiner. Je länger man Siemes bei seiner Arbeit zuschaut, desto mehr bekannte Stücke aus der Fleischtheke erkennt man. Dicke Rippe, Haxe, Nackensteak – alles wird fein säuberlich auf den Tisch gelegt. In

der Kiste unter dem Tisch landen vor allen Dingen Knochen, Sehnen und Fett. Eine Folge der Low-Fat-Gesellschaft: „Die Kunden im Supermarkt wollen überwiegend nur mageres Filet kaufen. Das Fett und die Knochen will niemand mehr zahlen“, erklärt Siemes.

Dann dürfen die Teilnehmer selbst zur Tat schreiten, 20 Schweinehälften warten darauf, zerlegt zu werden. Die ersten Schnitte in

„Die Kunden im Supermarkt wollen überwiegend nur noch mageres Filet“

Metzger Martin Siemes

das Fleisch sind noch zaghafte, doch schnell merken die Männer, dass es eine gewisse Kraft braucht, um Gebeine aus dem Gewebe zu lösen. Mit der einen Hand muss das wabbelnde Fleisch fixiert werden, mit der anderen wird am Knochen gezogen. Nach und nach haben sie den Dreh raus, die Gentlemen kommen in Fahrt. Hier werden Urinstinkte geweckt, so der Eindruck. Als hätten sie gerade ein

Mammut erlegt und würden die Beute gleich übers Feuer hängen. Der Metzgermeister lobt einen Wettbewerb aus: Wer kann ein 180 Gramm schweres Kotelett zurechtschneiden? Die Waage zeigt 180,3. Marc Baumann (28) gewinnt gegen seinen Tischnachbarn. Er ist extra aus München nach Mönchengladbach gekommen, den Kurs haben er, sein Vater und sein Schwager von der Mutter zu Weihnachten geschenkt bekommen. „Bei uns wird viel gegrillt, ich interessiere mich für gutes Fleisch“, sagt Baumann. Seine Erkenntnis nach der Schweineschulter: „Es

„Es war schwieriger als gedacht, das Tier zu zerlegen“

Marc Baumann

war schwieriger als gedacht, das Tier zu zerlegen. Ich musste aufpassen, dass ich nicht zu tief schneide.“ Metzgerei ist eben ein Handwerk, das man beherrschen muss.

Doch die Branche hat ein Image-Problem, Lebensmittelskandale stehen einer wachsenden Zahl von Vegetariern gegenüber. Schlachter ist kein Beruf, mit dem man hauptsächlich geht. Umso mehr hat Metzgermeister Siemes sich über die Anfrage, ein Zerlege-Seminar zu leiten, gewundert: „Am Anfang habe ich bezweifelt, dass überhaupt Teilnehmer kommen.“

Normalerweise rede er bei seiner Arbeit nicht so viel, aber inzwischen bereite ihm das Erklären sogar Freude, erzählt Siemes in der Mittagspause. Es gibt Kalbsgeschnetzeltes. Eine vegetarische Alternative ist überflüssig. Der Tag steht ganz im Zeichen des Fleisches, manche Teilnehmer lassen sogar die Salatbeilage auf dem Teller liegen.

Gestärkt starten die Männer in die zweite Hälfte. Das, was es gerade noch als zerkleinertes Jungtier zum Mittag gab, liegt jetzt ausgewachsen und roh vor ihnen. Knapp 90 Kilo Rind liegen am Stück in der Produktionshalle. „Schwein und Rind sind vom anatomischen Aufbau fast identisch. Das Rind ist nur schwerer und erfordert daher mehr Kraft bei der Zerlegung“, sagt der Seminarleiter und liefert die Erklärung dafür, dass die Teilnehmer beim Rind nur zugucken und nicht selbst Hand anlegen dürfen. Wenn hier das Messer abrutscht, wird es nicht nur für das tote Rindvieh gefährlich.

René Tillmanns (36) und Stefan van den Eertwegh (44) gucken aufmerksam zu. Sie sind professionelle Grillmeister und haben mit ihrem Wild-West-BBQ-Team bereits mehrere Grill-Meisterschaften gewonnen. Von dem Kurs erhoffen sie sich bessere Ergebnisse am Rost: „Natürlich werden wir nicht plötzlich anfangen, selbst zu schlachten. Aber beim Metzger können wir jetzt genauere Angaben machen, welche Stücke wir wollen und wie sie geschnitten sein sollen.“

Auch Marc Baumann hat dazulernen. Er wird demnächst mal ein Kachelstück vom Schwein auf seinen heimischen Grill legen. Ob es ihn Überwindung gekostet hat, einen Teil der Kreatur zu zerlegen? „Am Anfang, als das Tier noch auf dem Tisch lag und als solches erkennbar war, schon. Doch je weiter das Schwein zerteilt wurde, desto mehr wurde es für mich zu einer Sache.“

Am Ende bekommt jeder Teilnehmer ein hauseigenes Zerlege-Diplom mit dem Hinweis überreicht, dass sich das Seminar sogar als Fortbildungsmaßnahme von der Steuer absetzen ließe. Müde und beseelt vom Fleisch, machen die Männer sich auf den Weg nach Hause, in der Hand eine Kühltafel mit zwei Steaks.