



Markenfleisch – regional, tiergerecht, beste Qualität

Dietzel's Fleisch- und Wurstwaren GmbH
produziert in Halle und Klostermannsfeld,
mit 14 eigenen Fachgeschäften

Firmenchef Holger Dietzel Foto: R.Braun/AMG

Wenn „Teutschenthaler Naturfleisch“ in der Pfanne oder auf dem Grill liegt, dann brutzeln dort Steaks in bester Qualität. Und wenn der Kunde weiß, wie es produziert worden ist, gesellt sich zum Hochgenuss das gute Gewissen. So wird Essen zum Erlebnis. Holger Dietzel, der mit seiner Schwester Constanze Dietzel-Malorny Dietzel's Fleisch- und Wurstwaren GmbH in dritter Generation führt, erklärt, was das Markenfleischprogramm von Dietzel's und dem Landwirtschaftsbetrieb WM Agrar in Teutschenthal so besonders macht:

In der Mastanlage Teutschenthal werden die Tiere gentechnikfrei gefüttert: Statt Soja aus Übersee liefern Rapsschrot, Futtererbse und Ackerbohne aus heimischem Anbau die Eiweißkomponenten. Vitamine und Spurenelemente fördern gesundes Wachstum. In den Großbuchten steht den Tieren 30 Prozent mehr Platz zur Verfügung als vorgeschrieben ist. Die Gruppen werden nach ihrem Sozialverhalten zusammengestellt, denn „wie bei Menschen gibt es auch bei Schweinen unterschiedliche Charaktere. Manche können nicht miteinander, das gibt Stress und den wollen wir vermeiden“, erklärt Dietzel.

Außerdem sind die Ställe mit großen Tageslichtfenstern ausgestattet. Sie sind lichtdurchflutet, die Tiere leben nach dem natürlichen Tages- und Nacht-Rhythmus und daran werden auch die Fütterungen angepasst. Mit Hanf, Holz und Reisig können sich die intelligenten Tiere beschäftigen. Auch mit Kartonagen spielen die Tiere sehr gern. Krankheiten können trotzdem auftreten, auch wenn Hygiene und Tierwohl großgeschrieben werden. „In Krankbuchten werden die Schweine behandelt, wobei auf den Einsatz von Antibiotika verzichtet wird.

Geschlachtet wird in Halberstadt. Das Magerfleisch wird zu 100 Prozent entvliest, das heißt von Bindegewebe und Knorpel befreit. Die mit gutem Futter und langsamem Wachstum vorgelegte hohe Qualität erfährt damit eine weitere Veredelung. In ihren 14 Filialen verkauft die Dietzel's Fleisch- und Wurstwaren GmbH ihre Produkte aus dem Markenfleischprogramm. Ein besonderes Highlight ist das Premium-Fachgeschäft Dietzel Steak & More mit Steakspezialitäten aus verschiedenen Erdteilen und gereift im Dry Aged Schrank. Dazu gab es im vergangenen Jahr erstmals auch Edelfleisch aus eigener Weidehaltung.

Zur Nachhaltigkeit der Fleischproduktion gehört auch der Güllekreislauf: Er führt zunächst vom Stall in die Biogasanlage, wo die Gülle zusammen mit Gras, Futterresten und Mais vergoren wird. Die Abwärme beheizt die Ställe, im Blockheizkraftwerk erzeugter Strom fließt in das öffentliche Netz und die Gärreste werden als Dünger auf den Feldern ausgebracht.



Fleischsalat

Fotos (2): Stefanie Ockert/Dietzel's



Knackwurst ohne Darm



Original Nackche Bratwurst

Fotos (2): Constanze Dietzel-Malorny/Dietzel's



Kammsteaks