



Geschäftsführer Jörg Viehmann

Guter Geschmack ist die wichtigste Zutat im Erfolgsrezept

Altmärker Fleisch- und Wurstwaren GmbH
in Stendal ist seit 1881 eine Fleischerei im
Familienbetrieb und betreibt 55 Filialen in
3 Bundesländern

Guter Geschmack ist das beste Verkaufsargument. Regionalität, Transparenz und Nachhaltigkeit sind weitere Zutaten im Erfolgsrezept der Altmärker Fleisch- und Wurstwaren GmbH in Stendal. Qualität beginnt bei Genetik und Aufzucht, hier setzt das Unternehmen auf eine enge Kooperation mit sechs Landwirtschaftsbetrieben im Umkreis von 120 Kilometern. „Die Schweine sind in der Genetik teilweise Duroc-durchsetzt. Dieses Fleisch ist etwas dunkler, kräftig und enthält intramuskuläre Fette. So wird der Braten saftig, schmackhaft und zart“, erklärt Geschäftsführer Jörg Viehmann. Über die Aufzucht hat sich der Chef selbst ein Bild gemacht: „Ich habe mir die Betriebe und die Futterbücher angesehen“, berichtet Viehmann. In einer Serie stellt das Unternehmen auf seiner Homepage Züchter und Mäster vor.

Bei der Schlachtung sind die Tiere sieben Monate alt. Seit mehr als 25 Jahren arbeiten die Altmärker hier mit der Vion Perleberg GmbH zusammen. Stressreduzierung ist das A und O im Sinne des Tierschutzes und der Qualitätssicherung. Bei Stress wird Adrenalin ausgeschüttet, die Muskeln sind angespannt, das Fleisch wird übersäuert und zäh. Um das zu verhindern, folgt der Aufregung des Transports eine mehrstündige Liegephase in Gruppen, bevor die Tiere in den Betäubungs-Elevator geschickt werden. Dabei werde peinlichst darauf geachtet, dass sie wirklich betäubt sind.

Der nächste qualitätssichernde Punkt ist die Zerlegung in Stendal, ausschließlich durch eigene Mitarbeiter. Mit ihrem Können nehmen sie direkten Einfluss auf den verbraucherfreundlichen Zuschnitt. 180 Schweinehälften werden täglich verarbeitet. Herkunft und Weg jeder Fleischportion ist rückverfolgbar. Letztes Glied in der Kette ist der Kunde. Um dessen Bewusstsein für Fleischqualität zu schärfen sowie Wissen und Erfahrungen für das Gelingen bei der Zubereitung weiterzugeben, wurde 2017 die „Fleisch- und Grillakademie“ eingeführt – mit Metzgerfrühstück und exklusivem Grillseminar. 2019 wird das Angebot mit den Themen Langzeitgaren mit niedrigen Temperaturen und mit Sous-vide, dem Vakuumgaren erweitert.

Einen hohen Stellenwert haben Umweltschutz und Nachhaltigkeit: „In unseren Filialen gibt es keine Salatbecher mehr aus Kunststoff. Das Einschlagpapier mit Folie wurde durch Kraftpapier ersetzt. Das wird mit hohem Druck gepresst, um das Durchfeuchten zu verhindern. Statt Plastiktüten gibt es Tüten aus Papier, auch Trinkhalme und Plastikbestecke werden ersetzt.“ Als nächstes sei es wichtig, für den Großhandel Verpackungsmaterial zu finden, das schnell verrottet und alle hygienischen Aspekte erfüllt. Beim Energiesparen hat sich die neue Absorptions-Kälteanlage bewährt. Die Abwärme des Blockheizkraftwerkes, das 50 Prozent des benötigten Stroms erzeugt, kann nun zum Kühlen genutzt werden. „Das hat uns im heißen Sommer 2018 extrem geholfen“, sagt Jörg Viehmann.



Bockwurst

Fotos: Altmärker Fleisch- und Wurstwaren GmbH



Boulette



Kasseler Leberwurst



Räucherling