



Fleisch und Wurst in Bio- und Demeter-Qualität

Seit 2004 gibt es die Hans+Wurst Naturmetzger GmbH im idyllischen Rheinau. Der Kleinbetrieb ist Bio Suisse und Demeter zertifiziert. Verarbeitet werden ausschliesslich Tiere von Bio- und Demeter-Höfen aus der Region. Seit 2004 währt die Partnerschaft zwischen Hans+Wurst und dem Rägeboge, der ein breites Sortiment an Fleisch und Würsten im Rägeboge Biofachmarkt anbietet – stets frisch und in bester Qualität.

Immer mittwochs werden 20 bis 25 Tiere im eigenen Schlachtlokal am Klosterplatz in Rheinau geschlachtet. Viele Landwirte übergeben die Tiere selbst dem Metzger ihres Vertrauens. Demeter-Kühe erreichen bei besonders guter Fürsorge ein Alter von bis zu 18 Jahren, was etwas aussagt über die Beziehung des Landwirtes zu seinem Tier. An den anderen Wochentagen folgt in der Metzgerei an der Poststrasse 56 die Weiterverarbeitung zu Frischfleisch, Wurst und geräuchten Spezialitäten. Das fleissige Team besteht aus drei Metzgern und einem Hilfsarbeiter. Die Charcuterie-Fachkraft kümmert sich um die Verpackung und die Bereitstellung der Bestellungen, welche der hauseigene Chauffeur ausliefert, sofern sie nicht direkt durch die Vertriebspartner abgeholt werden. Einen Laden gibt es nicht. Die Köstlichkeiten aus dem Hans+Wurst-Sortiment sind in verschiedenen Bio-Fachgeschäften, Hofläden, Heimen und Restaurants in den Regionen Schaffhausen, Weinland, Winterthur und Zürich anzutreffen.

Das Betriebskonzept der besonderen Dorfmetzger umfasst beste Tierhaltung, respektvolle Schlachtung im eigenen Schlachthaus, die professionelle Verarbeitung, hauseigene Räucherung mit naturbelassenem Buchenholz, hohe Qualität und Innovation. Ergänzend kommen gerechte Preise auf der ganzen Wertschöpfungskette, Glaubwürdigkeit und Vertrauen als Basiswerte in den Geschäftsbeziehungen hinzu. Dieses Konzept geht auf, was die positive Entwicklung des Betriebes und die nachhaltigen Partnerschaften belegen. Vergleichbare Metzgereibetriebe sind schweizweit rar.

Hans+Wurst Naturmetzger GmbH entstand 2004 auf Initiative von zwei Demeter-Landwirten, einem Schaffhauser Tierarzt, der als Vertreter des Tierschutzvereins Schweiz amtierte sowie einer landwirtschaftlichen Genossenschaft. Martin Hangarter ist dabei seit Hans+Wurst gegründet wurde. Seit zwei Jahren ist er Betriebsleiter und Gesellschafter. Der gelernte Metzgermeister arbeitete vorher in Grossbetrieben und musste sich das Wissen über die Bio-metzgerei aus alten Fachbüchern aneignen, denn damals gab es noch keine Kurse für dieses Fachgebiet. Er erinnert sich: «Das war eine echte Herausforderung. Ich lernte, ohne die konventionell verwendeten Zusatzstoffe, schmackhafte und haltbare Produkte herzustellen.»



Bio-, Demeter- versus konventionelle Fleischverarbeitung

Hans+Wurst NaturmetzG GmbH in Rheinau hält dem Trend hin zu Grossmetzgereien und -schlachthöfen erfolgreich entgegen. Wer sich für die teurere Bio- oder Demeter-Qualität entscheidet, legt Wert auf das Tierwohl und möchte den gesundheitsschädigenden Zusatzstoffen nach Möglichkeit ausweichen, die in konventionell verarbeiteten Fleischprodukten enthalten sind. Dazu gehören Konservierungsmittel wie künstlich hergestellte Ascorbinsäuren oder nienschädigende Phosphate. Auch der Geschmacksverstärker Glutamat, der als süchtig machend in die Schlagzeilen geraten ist, zählt dazu und nicht zuletzt Alleskönner Nitrit. Das Pökelsalz sorgt für eine längere Haltbarkeit, verstärkt den Geschmack und sorgt für eine appetitliche Farbe. Sämtliche Zusatzstoffe, mit Ausnahme einer geringen Menge an Nitrit, sind für die Bio-Qualität tabu. Die Demeter-Qualität kommt ganz ohne Nitrit aus. Das Mostbröckli von Hans+Wurst ist das Paradebeispiel dafür.

Auffallend bei der Herstellung der Bio-Kalbsbratwurst ist, dass anstelle von Milchpulver gefrorene Rohmilch verwendet wird. Die Temperatur des Bräts bleibt damit bei der kompletten Wurstverarbeitung unter den vorgegebenen 14 Grad Celsius. Das marinierte Fleisch, das während der Grillsaison besonders gefragt ist, wird in der NaturmetzG mit Bio-Kräutern vakuumiert, ohne Zugabe von Öl.

«Wir sind ein Bio-Knospe-Demeter-Kleinbetrieb und möchten möglichst viel Fleisch und Wurst in Demeter-Qualität verarbeiten. Wir legen ebenso viel Wert auf die Zusammenarbeit mit unseren kleinen Partnern wie mit unseren grossen.»

Martin Hangarter

